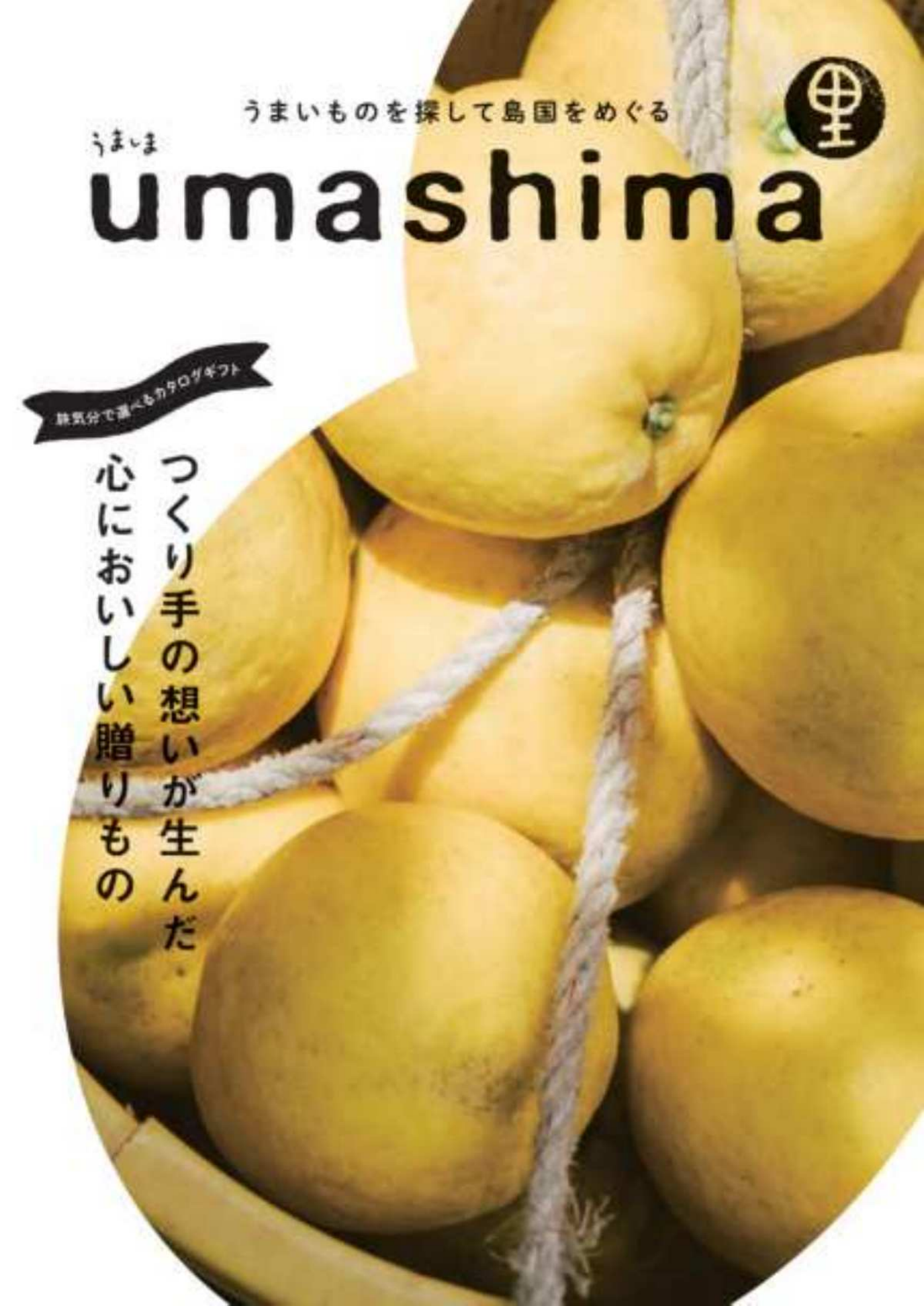
うまいものを探して島国をめぐる

umashima



雰囲気で選べるカタログギフト

つくり手の想いが生んだ
心においしい贈りもの



うまいものを探して島国をめぐる

umashima（うまいま）

うまいものを探して島国をめぐる

umashima（うまいま）



CONTENTS

すこやか大地と、海からの贈りもの …… 006
そろそろ、食べごろ …… 035
まるかじりフルーツの旅 …… 040
美しい村の暮らし …… 048
あったかごはんは無敵！ …… 061
潮風薫る港から …… 066
いのちに感謝していただく …… 081
ご当地麺あれこれ …… 091
「うまい！」をつくる人たち …… 094
おすすめの食べ方があるんよ〜 …… 119
やっぱり大好き、甘いもん …… 128
あの人に花束を贈ろう …… 140
うましまの使い方 …… 142

わたしたちの国には、
おいしいものがたくさんあります。

それは、偶然そうだったわけではなく、
数多くのつくり手の
「おいしくて、体にも安全なものを届けたい」という
ひたむきな気持ちが、長い年月をかけて
つくり出したものです。

『うましま』は、そうした多くのつくり手の
食に対するゆるぎない想いと、
だからこそていねいに営まれる日常を、
まっすぐにお届けしていきます。





北海道美瑛町にある黒木農場の
とうもろこし畑にて。


umashima


すこやか
大地と、
海からの
贈りもの

静かな山あいや、
穏やかな海沿いの
小さな集落に、
ずっと大事に守られてきた
ていねいな営みがありました。
「自然とともに生きる」とは、
こういう暮らしを
いうのかもしれません。

UKIHA NO TEA

すこやか大地と、海からの贈りもの



新川製茶の工場からさらに山を上った先にある茶園は、13ある茶園の中でも一番規模が大きい。
標高約400mの棚田を利用した立地で、きれいな水と自然環境に恵まれている。

この土と、うきはの環境が有機のお茶にはいちばんの宝です。



01

02

01. 新川製茶の信条は「茶心一如」。お茶と心は一体である、という意味。
02. 工場の一角にそっと生けてある茶葉。慌ただしい日常の中で、心がほっこりするひとコマに出合った。

福岡県うきは市の静かな山あいに、東京ドーム約2個分の広さの茶畑を持つ新川(にいかわ)製茶が、茶の栽培を始めたのは昭和30（1955）年。新川地区の活性化のために始めたのがきっかけだったという。

「ここは〝がらくちゃ工房〟。わがやごとを好きにやりますから、がらくちゃです」そう笑って話してくれたのは、先代の樋口八郎さん（写真下）。「ここにこうして、ちょっと茶葉とか花を生けておくやない。そうすると疲れて帰ったときに癒やしになるやろ」茶づくりの労をねぎらう小さな気遣いを忘れない、八郎さんの温かな人柄がうかがえた。



と、そのとき敷地内を大きなムカデが歩いているのを発見した。すかさず「おい、茶畑さ行け」と八郎さん。聞けばムカデは茶畑と相性がいい。茶葉につくミノムシをムカデが食べてくれるのだという。なるほど、敬遠されがちなムカデもここでは立派なお茶づくりの立役者というわけか。

茶葉のいい香りが漂う工場を後にし、茶畑へと向った。

有機栽培の製茶に舵を切って40年

「農薬や化学肥料、除草剤などを一切使わず緑茶を栽培するために、まず気をつけたことは土づくり。そして、一年の中でいちばんウエイトを占めるのは、草取りです。年間の半分以上は草取りに充てています」笑顔でこう話してくれたのは、3代目当主の樋口勇八郎さん。茶摘みの時期は茶葉から伸びた草だけを手で取り除くが、それ以外のときは、茶の木の下に体をもぐらせて草を根こそぎ手で取り除く。気の遠くなるような作業を丁寧に繰り返し、自然の素材で手づくりした有機質のぼかし肥料を土に加え、手塩にかけて茶葉を育てる。

「せっかく自分たちの想いがあって無農薬栽培したお茶を、ブレンドされるよりはそのまま届けたい」そんな想いから、直営店での販売も行っている。



広い茶園で常時作業しているのはわずか二人。樋口勇八郎さん（右）と、いとこであり、唯一の社員でもある山崎順司さん（左）。



有機栽培 うきはの山茶

申込番号 **12601** 常

有機上煎茶100g×3袋

• 賞味期間／300日

紅茶は
手軽に飲める
ティーバッグ
タイプ



有機栽培
紅茶（ティーバッグ）

申込番号 **12714** 常

有機紅茶（3g×12包）×4袋

• 賞味期間／300日



うきは市内を通る国道210号沿いに、古民家を利用した直営店舗を構えている。

いっせーのーで ドン！よ

しらす漁はスピード勝負

「用宗（もちむね）のしらす漁は7時半に20の船団が一斉にスタートするんよ。競争で船を走らせるからね、それが結構画になるんだよ」そう話してくれたのは、静岡市内でしらすの加工・販売を行うマルカイの社長・海野（うんの）雄介さん。静岡県でしらすが水揚げされる港はおよそ10港あるが、その中でも主要港は、ここ用宗港を含む6港。その6港で静岡県のしらす漁獲量の約9割を占めているという。

「今日この船に乗せてもらえるよ」海野さんの紹介で、『八坂丸』に乗せてもらえることになった。八坂丸をはじめ、用宗の漁師はみんな陽気でやさしい。



静岡市駿河区にある用宗港。天気のよい日は富士山を望むことができる。

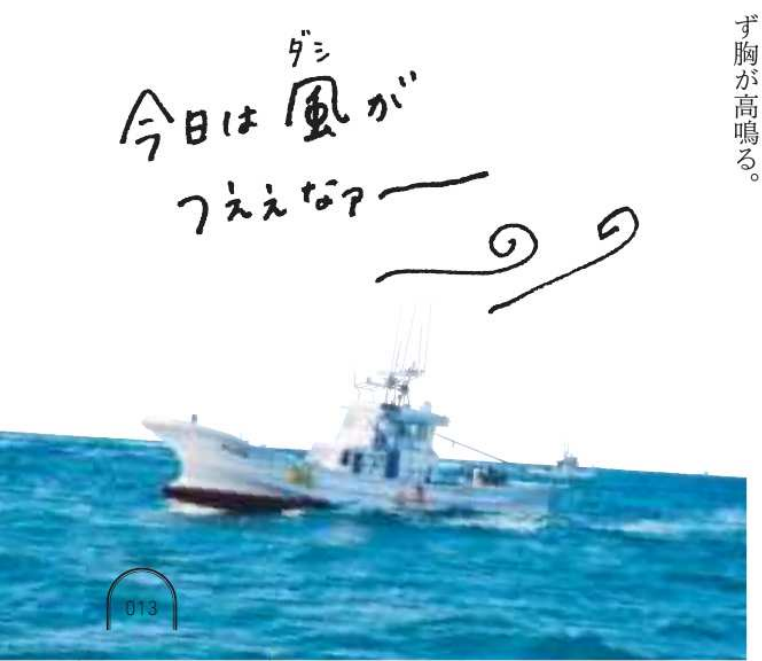


朝日に輝く海原に向かって一斉に出港する様子は圧巻。船が港を出て行くときは順番制。順番は年に1回、あみだくじで決めるという。

出漁前の準備で忙しいなかでも、しらす漁について冗談を交えながら気さくに教えてくれた。

そうするうちに7時になり、船が順番に出港していく。そして漁開始時刻の7時30分を迎えた途端、船は一斉に猛ダッシュ！ 各々が狙いを定めた漁場に向かい、我先にと一目散に走り出した。

それはまるで船のレースのようで、思わず胸が高鳴る。





漁師たちは息の合った作業で、手際よくしらす網を巻き取っていく。



訪れたのは4月上旬。出漁前の漁師たちが暖をとり、
笑い合う穏やかなひととき。

「おかげさま」の気持ちで自然の恵みをいただく

しらす漁は3艘(そう)一組で船団を組み、2艘の手船がしらす網を曳く〝船曳網(ふなびきあみ)〟という漁法で行う。取材時はまともに立っていられないほどの強風だったが、漁師は慣れた手つきと、あうんの呼吸で、素早く網を巻きあげていく。そうして用宗港に水揚げされたしらすは、海野さんの弟で副社長を務める旭弘さんが中心となって仕入れている。

「漁師と加工業者は車の両輪なんだよ。同じ方向を向いていないと走れないんだ」そう言った雄介さんの言葉の意図を、旭弘さんがあとで教えてくれた。

「しらすを食べてくれるお客さんに喜んでもらうために、漁師とぼくら加工業者は役割を分担しているというのが、うちの考え。漁師は、食べる人が喜んでくれるにはどうしたらいいのかを考えてしらすをとる。



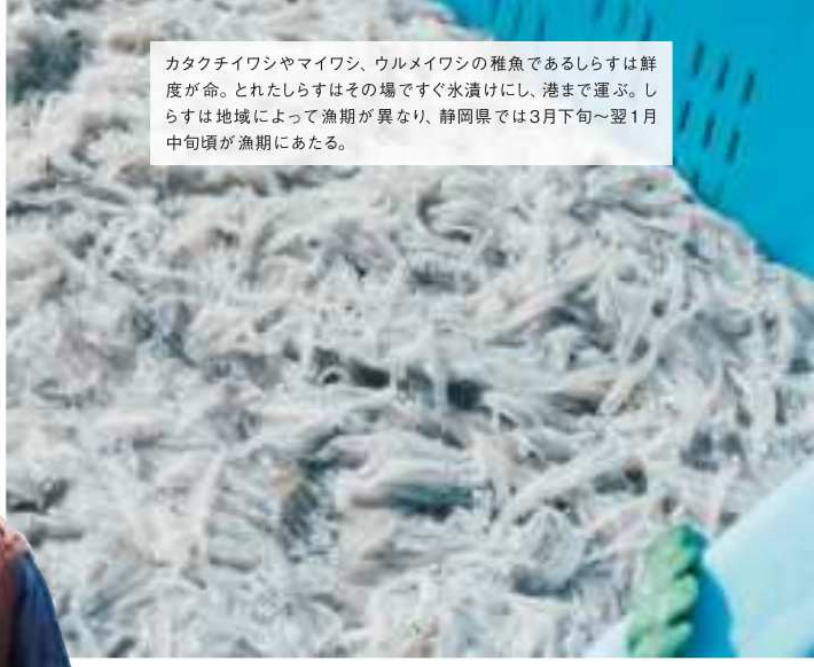
しらすは100℃の熱湯で3分湯がき、冷ましたら
しらす以外の魚を手作業で取り除く。



漁師にもお客さんにも
よろこんでもらうんが
おれっちの役割
じゃんね



マルカイの社長・海野雄介さん（右）と
弟で副社長の旭弘さん（左）。



カタクチイワシやマイワシ、ウルメイワシの稚魚であるしらすは鮮度が命。とれたしらすはその場ですぐ氷漬けにし、港まで運ぶ。しらすは地域によって漁期が異なり、静岡県では3月下旬〜翌1月中旬頃が漁期にあたる。

われわれは、お客さんがどうしたらおいしく食べてくれるかを考えて加工する」

しらすは自然が育ててくれた産物。その恩恵に感謝しながら、食べる人のことを思って仕事をすることでよい循環が生まれるという。

「食べてくれるお客さんも含めて、みんなが『おかげさま』の気持ちを持てたらいいよね。『とってくれてありがとう』、『作ってくれてありがとう』、『食べてくれてありがとう』。理想かもしれないけど、そういう気持ちを持って日々やっています」

時代が変わり、社会が変わっても、〝食〟をつなぐ根っこの部分は何も変わっていない。静岡・用宗産のしらすにそのことを実感し、なんだか頼もしかった。



マルカイは創業60年以上になるしらす加工の老舗。静岡市内に5店舗を経営する。

新鮮なしらすと
桜えびを
召し上がれ！



駿河湾のしらすと桜えび

申込番号 **12755** 凍

釜揚げしらす70g、生しらす100g、生桜えび70g

- 賞味期間／360日
- アレルギー／えび

品種改良せず代々守ってきた家宝の種で





15代目・治五左ェ門の石塚寛一さん（前列中央）と、アルバイトで現場の農業を習得中の山形大学農学部の学生たち。

「えっ、朝4時から収穫ですか?」8月も終わりに近づいたある日、山形県鶴岡市の特産・だだちゃ豆の取材のため、石塚ファームに収穫時間を確認して驚いた。なんと、今の時期は夜も明けやらぬ朝4時から収穫を始めるという。

約束の日、午前3時半に指定された作業場に向かうと、すでに明かりが灯り、活動は始まっていた。ほどなくして収穫担当のスタッフが続々と集まり、作業についてのミーティングが行われた後、畑へと向かった。代表の石塚寛一さんの車に同乗し、後に続く。「このへんはみんな屋号で呼ぶんですよ。うちは治五左ェ門（じござえもん）というんですが、この辺の人は『じごぜむ』っていう。ぼくは『じごぜむのあんちゃん』と呼ばれてるんです」と、石塚さん。



石塚ファームの朝は相当早い。眠気覚ましにコーヒーを飲んで、一日が始まる。

だだちゃ豆とは鶴岡でとれるおいしい枝豆の総称で、その品種は8〜10種類あるという。なんと、農家ごとに自分で種をとり、よい種のみを選抜し、残し続けているため、たとえ同じ品種でも農家によって味がすべて違うのだとか。「だだちゃ豆は自分で生きようとする力が強く、枝からさやを取ったあとも自分の甘みや旨みを使って呼吸しているんです。暑いとそのぶん呼吸量が増えて、鮮度がどんどん落ちてしまう。なので、早朝から収穫してすぐ出荷する。鮮度がとても重要なんですよ」



ほぼ真っ暗ななかで、明かりを灯しての収穫作業が始まった。掘り取り機で根ごと引き抜いた枝豆をトラクターに積んでいく。

3袋入



治五左ェ門 だだちゃ豆

申込番号 **12716** 蔵

250g×3袋

- お届け期間／**8月中旬～8月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

2袋入

もち米も
石塚さんが
育てたもの！



治五左ェ門 寺田もち詰合せ

申込番号 **12756** 常

白丸もち6個（250g）×2袋、だだちゃもち5個（225g）、つぶあん200g

- 賞味期間／90日
- お届け期間／**11月中旬～12月下旬**

だだちゃとは鶴岡の方言で「お父さん」を指す。その昔、庄内藩主の殿様が、献上された豆を食べるたび、「どこのだだちゃの豆か」と尋ねたことからその名がついたという。





徳島｜那賀町

さわやかな柚子が香るまち

徳島県と高知県の県境に位置する旧・木頭村（現・那賀町木頭）。土地の90％以上を山林が占め、徳島県下最長の那賀川の源流が流れる。この地域の特産・木頭柚子は、農薬や化学肥料、動物性肥料などを使わず、柚子をしぼったあとの皮や落ち葉などを肥料にする自然循環型農法で育つ。香り高く味もよいと評判の木頭柚子はひとつひとつ手しぼりされ、さまざまな商品に展開されている。





海抜500m以上の高地が多く、多雨地域に属するが、この風土が木頭柚子の栽培に適しているという。

自然循環型農法だから
果汁はもちろん
果皮も安心して
使っています



きとうむら
柚子茶＆調味料セット

申込番号 **12606** 常

柚子茶300g、柚子しぼり100ml、柚子ごしょう赤45g、柚子ごしょう青45g

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦



コツコツ、まじめに
永平寺の心も
日々の作業に込めて



ごま豆腐の材料である国産本葛と白ごま。ほかに、濃厚な黒ごまや稀少な金ごまもある。



永平寺御用達
團助ごまどうふ［2種6袋］

申込番号 **12607** 常

白ごまどうふ（90g×2個入・みそたれ付）・黒ごまどうふ（90g×2個入・みそたれ付）各3袋

- 賞味期間／120日
- アレルギー／乳・小麦



選び抜いた素材でつくる伝統の味



ごま豆腐専門店 團助（だんすけ）は、曹洞宗の大本山永平寺から車で約10分、なだらかな山々が連なり、田畑の緑が広がるのどかで静かな場所にある。團助4代目当主の山本慶治さんは「全国から訪れるお客さまに永平寺らしい食でおもてなしをしたいと、精進料理に出されるごま豆腐の製法を永平寺の修行僧に学んだのが、團助のごま豆腐の始まりです」と話す。その材料は、水・ごま・本葛といたってシンプル。程よく煎ったごまは同じ工程を繰り返してなめらかなペースト状にし、香りとコクを引き出す。水は霊峰白山の雪解け水といわれる、ミネラル豊富な地下水を使う。さらに葛の根を何度も冷水でさらし、アクとりを数十回行う伝統の製法、吉野晒しできめ細かに仕上げた本葛を調和させ、團助ならではの納得の味が生まれる。

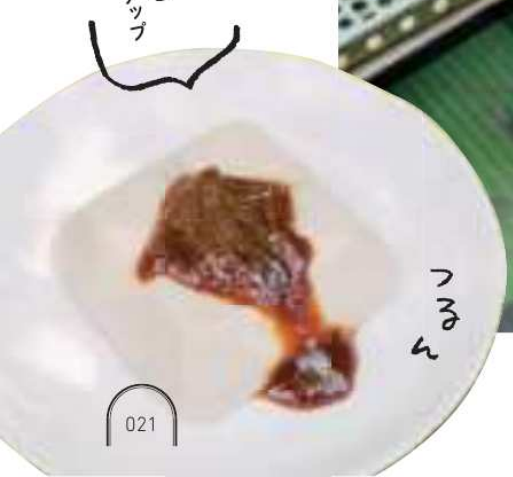
「手間を惜しまずつくるから、ごま豆腐はもてなしの心の象徴ともいわれるんですよ」と山本さん。それを聞いて、ごま豆腐が精進料理の代表格といわれる理由がわかったような気がした。

右／團助4代目・山本慶治さん（右）と、息子で店長の山本大祐さん（左）。
左／材料をかき混ぜる木杓子は永平寺から譲り受けたもの。寺が使用しているものと同じ型なのだとか。





焼いたり揚げたりするとさらに風味がアップ



生産から販売まで自らの手で



美瑛町で農場を営むかたわら、岩見沢市などでとれた農産物の販売を行う黒木農場。代表の黒木貞美さんに自営農場のじゃがいも畑を案内してもらった。土に眠る収穫前のじゃがいもを掘ってみせてもらうと、茎は同じなのに、かなり大きないもから極小のいもまでその大きさは実にまちまちだった。その理由を尋ねると、黒木さんは笑って言った。「そりゃ、家族と一緒だ」と。



じゃがいもはかわいらしい花が咲く。男爵やキタアカリなど、品種によって花の色が少し違うそう。





黒木さんのキタアカリ（じゃが芋）と坂野さんの玉ねぎ

申込番号 **12757** 常

各4kg

- お届け期間／**10月上旬～12月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません





みかんへの情熱がおいしさの秘密

愛媛県の最西端に位置する西宇和地域は、国内有数のみかんの産地。その始まりは明治時代、山を耕して出た石を積み上げ、段々畑がつくられた。温暖な気候で日照量が多く、土壌は砂地で水はけもよい、果樹栽培に最適な環境でみかんの栽培が始まった。

この地域で3代続くみかん農家を営む小林果園では、「媛一みかん」という名で親しまれるみかんを栽培する。愛媛で一番のみかんという意味合いが、その名に込められているという。収穫したみかんは選果から箱詰め、出荷まで、すべて自園で行っている。

「みかんは日が当たるほどに糖度が上がるんですよ。向灘は全面南向きで、朝から晩まで日が照っている。加えて勾配が全て段々畑になっていて、宇和海や段々畑の石垣からの反射光もある。だから酸味が少なくて、糖度が高いみかんが育つんです」と、

太陽の光がよく届くなだらかな段々畑で、
健やかにみかんを育てている。





採れたみかんは、さまざまな品種をブレンドし、
ジュースなどの加工品も作っている。

6次産業化に取り組み、生産・加工・
販売までを一貫して行う。



園主の小林聖知さんはいう。
人気が高いのは、媛一みかんだけではない。最近は、冷凍みかんも人気だとか。自園で収穫した甘みが強い小玉のみかんをひとつひとつ手作業で皮をむき、余計な加工を一切行わず冷凍する。小林果園の冷凍みかんは、安心・安全の基準が厳しい学校給食にも採用されているという。シンプルだからこそ、素材の甘さがひときわ際立つ。食べたら分かるおいしさが、そこにある。

あまみが強い
小玉のみかんを使った
冷凍みかん



8袋入

小林果園
甘みぎゅっと凍らせ蜜柑

申込番号 **12758** 凍

2個×8袋

• 賞味期間／720日

環境にやさしい農業を通して人がつながり、地域がつながる



河内晩柑（ジューシーフルーツ）の生産者・丸山清秀さん（左）と、無茶々園 事業部の高瀬英明さん（右）。河内晩柑がたわわに実る丸山さんの農園前で。

変わらない田舎の姿を
これから先も守っていく

愛媛県明浜町を中心に環境保全型農業を展開する無茶々園は、１９７４年に地元の農業後継者数人が15アールのいよかん園を借りて有機農業の研究園を作ったことから始まった。それは志を同じくする者の集まりにとどまらず、その取り組みに賛同した仲間がさらなる仲間を呼び、今や農業の枠を超えた地域ぐるみの大きな活動体になっている。

「地域の資源を活用して商品にし、僻地や田舎をよりよくしていこうという想いがあるんです」と、農業仲間のひとりである「てんぽ印」代表の村上尚樹さんは言う。

農業を通し、人と地域を守る。先人の取り組みは、確かに受け継がれている。







右／社名に込められた意味合いは二つ。そのひとつは「“無茶苦茶”にがんばることから“苦”を除く」ということ。 中／爽やかな香りで、甘酸っぱくジューシーな河内晩柑。 左／「てんぽ印」代表の村上尚樹さん。とれた甘夏を選別し、出荷中。

苦みが少なく
さっぱりした甘みの
和製グレープフルーツ



ジューシーフルーツ

申込番号 **12612** 常

5kg

- お届け期間／**4月上旬～6月中旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

しっかりした甘みと
みかんのような
食べやすさ



ポンカン

申込番号 **12611** 常

5kg

- お届け期間／**1月中旬～2月中旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

ほろ苦く
甘酸っぱい風味は
甘夏ならでは



有機JAS認証 甘夏

申込番号 **12610** 常

6.5kg

- お届け期間／**3月中旬～5月中旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

※無茶々園の柑橘類は、環境にやさしく自然に近い環境で栽培しているため、形が不揃いであったり、表面にキズがある場合がございます。

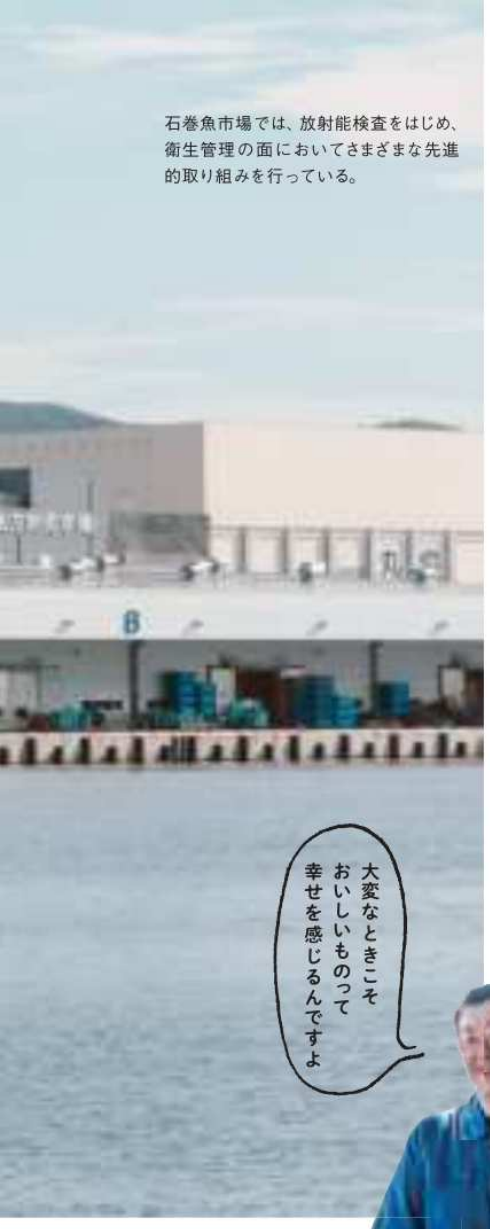
震災前はあのへんに
工場があったんですよ



石巻市内が一望できる日和山で、当時の話をしてくれる鈴木さん。

缶詰とはにわかに信じがたいほど、絶妙の味付けと身のやわらかさ。





石巻魚市場では、放射能検査をはじめ、衛生管理の面においてさまざまな先進的取り組みを行っている。

大変なときこそ
おいしいものって
幸せを感じるんですよ



営業の鈴木誠さん

魚の鮮度や脂ののりにこだわって仕入れている。よい魚が入らないときは、つくらないという徹底ぶり。



缶詰でつながった縁を大切に

石巻魚市場は、当時東洋一といわれた長さ654mの水揚棟を東日本大震災により完全に失った。だが、10年以上の歳月が過ぎた今、当時よりもさらに長い全長約876mの閉鎖式水揚棟で、国内最大級の地方卸売市場として活躍している。

石巻魚市場近くに本社を構える木の屋石巻水産も、震災から立ち上がった会社だ。昭和32（1957）年、戦後の食糧難の時代に鯨の行商から始まった同社は、鯨肉を広く届けるため缶詰に着目。看板商品として名高い「鯨大和煮」を生み出した。

今や、木の屋石巻水産の缶詰は鯨肉のみにとどまらない。石巻魚市場で水揚げされたブランドさばの金華さばや、いわしの缶詰なども同社を代表する商品だ。使う魚は、いちばん脂がのった旬の時期のもののみ。仕入れた魚は凍結させず、冷たい海水につ



け、素早く下処理を行って加工する。早ければ、仕入れた魚をその日のうちに缶詰にすることもあるという。

震災後、木の屋石巻水産は、内陸の美里町に建てた工場で缶詰の製造を行っている。そこでは、震災時に泥の中から掘り出された機械も現役で稼働している。

大きな苦境を乗り越えて、木の屋石巻水産は、変わらぬ味を届けている。



木の屋石巻水産 缶詰セット

申込番号 **12717** 常

まぐろの尾肉大和煮170g×2缶、いわし醤油味付・いわし水煮・鯨大和煮・カレイの縁側醤油煮込み 各170g×1缶

- 賞味期間／1080日
- アレルギー／小麦



水の循環利用で育つブランドえび

14m四方の水槽を断熱することで、エビの生育に最適な水温をキープ。冬場のコスト削減にもつながっている。



滋賀県長浜市で、紡績や織物などの製造販売に端を発したワボウ電子は、時流の変化に即してプリント基板や半導体の製造事業を展開するかたわら、自社ブランドである近江海老の養殖を通じて、人生100年時代の食や健康を支えている。

その養殖に使う水は、伊吹山の地下50mから湧き出る、水質・水温が安定した良質な地下水に岩塩を加えたもの。この水を循環させて水質を保つことで、抗生物質などを投与しない、安全性の高い近江海老が育つのだという。また、水中を活発に泳ぐ近江海老の習性に合わせ、水槽内の水を大きく循環させて、高濃度酸素を注入し、その活発な動きを促進させている。こうした環境下で育った近江海老の身は白く、ぷりぷりとした食感が特長で、刺身で味わうと本来の味わいが、火を通すと甘みがより際立つ。

製造業で培った技術とノウハウを養殖業に活かし、産学連携で開発したマルチセンサーモジュールを活用して水質を管理。DXの導入やIoT技術も取り入れて、効率的で精密な管理体制を構築する。

新しい養殖スタイルへの挑戦を続けることによって、創業当初からの変わらぬ想い「人のため、世のため」を体現している。



自然環境に近い流れを発生させ、エビがたくさん泳げる環境を再現。
エビをしっかり泳がせることで身が締まり、旨みや甘みが増すのだとか。





近江海老（バナメイエビ）

申込番号 **12759** 凍

200g（12～14尾）・100g（6～7尾）×各1パック

- 賞味期間／360日
- アレルギー／えび
- お届け期間／**1～6月、8～11月**

刺身、塩焼き、天ぷら、エビマヨ、どんな料理でも
近江海老の旨みが引きたつ。





蒜山高原産の濃厚なミルクを

標高500mの大草原でのんびりと牧草を食むジャージー牛。人の姿を見つけると、一頭、二頭と近寄ってきて、いつの間にか、きちんと横一列に並んでいることも。集団行動が得意で人懐っこいジャージー牛は、蒜山高原のシンボルであり、アイドルだ。

ジャージー牛は英仏海峡のチャネル諸島のひとつ、ジャージー島が原産。岡山県北部に位置し、夏でも涼しい蒜山高原の気候と土壌は、ジャージー牛の飼育に適していた。β-カロテンを豊富に含んだ蒜山の牧草を食べて育ったジャージー牛は、最大の特長ともいえる「ゴールデン・ミルク」と呼ばれる淡い黄色みを帯びた濃厚なミルクを生み出した。乳脂肪分は一般的なホルスタイン種の3・6%に対して、ジャージー牛は5・0%前後。良質な乳たんぱくやビタミン、ミネラルなどの栄養価も高く、そのお

Hiruzen milk



ジャージー牛の放牧は蒜山高原の風物。ひまわり畑やフォトスポットなどもあり、観光で訪れる人が多い。

蒜山高原の近くには、環境省選定の名水百選にも認定された塩釜の冷泉がある。





いしさと濃厚さは英国王室御用達というお墨付きだ。

「大手メーカーのように次々と新商品を出すことはできないけれど、限られた乳量の中でジャージー牛のおいしさを味わってほしい」と蒜山酪農農業協同組合営業課の岡田義太郎さんは言う。

世代を超えて愛され続けるロングセラー商品が多いのも、本物の味を大切に守ってきた証だ。

しぼりたてのミルクを直送加工



蒜山ジャージー
ジャージー乳製品詰合せ

申込番号 **12614** 蔵

のむヨーグルトマンゴー150ml×6本、スモークチーズ200g、バター（有塩）100g

- 賞味期間／17日
- アレルギー／乳



そろそろ、食べごろ



フルーツにはそれぞれ旬があり、
もっともおいしい時季が異なります。
自然を相手につくっているので、
お届けできる期間に限りがありますが、
おいしい食べごろを逃さないよう
少しだけ気にしてみてください。



shizuoka

静岡

つややかな紅色いちごは わが子同然の箱入り娘



つやのある鮮やかな紅色でしっかりした甘さがあり、ほっぺが落ちるようなおいしさ。そんなところから名が付いた、静岡生まれのいちご「紅ほっぺ」は、遠州灘に面した静岡県中西部がおもな産地。菊川市・掛川市・御前崎市などの「JA遠州夢咲いちご委員会」に属するいちご農家は、紅ほっぺをはじめ、章姫（あきひめ）やきらぴ香といった、いちごを栽培している。その中でも群を抜いて出荷量が多いのは、やはり紅ほっぺ。出荷の際はパックに並べるいちごの向きはもちろん、階級によってはパックを止めるテープの数まで規格があるというから驚いた。



今回、JA遠州夢咲いちご委員会の一人、渡邉裕介さんの農園を訪ねた。ビニールハウスの中ではミツバチが忙しそうに飛び、受粉の手助けをしている。いちごの苗は葉も茎も大きく、きもちよさそうにのびのびと育っているのが伝



香りが豊かで、へたのあたりまでしっかりと赤くなっているのが、おいしさのポイント。



取材に訪れたのは、紅ほっぺの収穫がひと段落した中休みの時期。次の収穫に向けて、これから育つ実がいっぱい。

わってきた。

「自分もスタッフも、それこそ子どもを育てるように、真剣にいちごに愛情を持って育てています。うちだけじゃなくて、委員会のほかの人たちもみんな同じだと思いますよ」



いちご愛が止まらない、農園主の渡邉裕介さん。
ステキな笑顔が印象的だった。



渡邉さんの農園では、スタッフ総勢6名で、毎朝8時からいちごの世話をしている。



JA遠州夢咲いちご委員会 紅ほっぺ

申込番号 **12760** 常

260g(8～15粒)×2パック

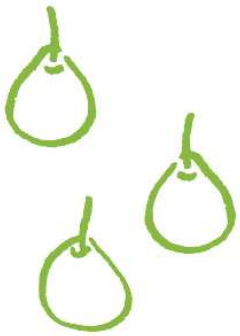
- お届け期間／**1月中旬～2月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

yamagata

山形



太陽の光を
たっぷり浴びた
棚作りラ・フランス

山形県の南東部に位置し、蔵王連峰の裾野に広がる上山市は、ラ・フランスをはじめ、さくらんぼなどの名産地だ。とりわけ上山産のラ・フランスは市場で高値が付き、特に贈答用として高い人気を誇る。

そのおいしさの秘密は「棚作り」と呼ばれる特殊な栽培方法にあるという。ラ・フランスの樹を一定の高さにそろえ、すべての果実に太陽の光がまんべんなく当たるようにする。果物は、太陽の光を多く浴びるほどに甘みが強くなるという。



棚造りによって太陽の光をたっぷり浴び、たわわに実った上山産のラ・フランスが、甘みが強く、大玉で肌質がきれいなのも頷ける。



ぶどうの栽培棚のように、ラ・フランスの樹を一定の高さにそろえるのがポイント。太陽の光を果実にしっかり当てることで、十分に栄養が行き渡り、高品質な果実が安定的に生産できる。

上品な甘みと
なめらかな食感



収穫から出荷まで予冷・追熟の管理を行い、ちょうどよいやわらかさになったらお届け。



井上さんグループの山形県上山産
大玉棚作りラ・フランス

申込番号 **12761** 常

4～5Lサイズ／5～6玉（2kg）

• お届け期間／**11月中旬～12月25日頃**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

まるかじりフルーツの旅

夏と秋

旬の時季に味わうフルーツは、
とびきり香り高くてジューシー。
芳醇なおいしさが詰まっています。
「あぁ、今年もこのときが来た！」と、
誰もが幸せに思う瞬間です。



幸水梨または
豊水梨の
いずれかをお届け





oita

日田の盆地が育てた甘い梨

日田市は周囲を山々に囲まれた盆地に位置し、かつては天領地として栄えた地域。盆地特有の寒暖差が梨の栽培に適しており、梨の産地でもある。「幸水梨」は梨特有のシャリシャリとした食感で、果肉はやわらかく甘いのが特長。「豊水梨」はさらに果肉がやわらかく、名の通り果汁がたっぷり。甘さの中に清涼感を感じるやさしい酸味がある。

天領日田の梨

申込番号 **12804** 蔵

6玉（計1.6kg）
※幸水梨・豊水梨のいずれかでお届けします。
ご指定はお受けできません。

- お届け期間／**幸水梨：7月下旬～8月下旬**
豊水梨：8月下旬～9月下旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

とろける赤肉メロン

北海道のほぼ中央に位置し、自然に囲まれた富良野町。富良野盆地の恵まれた気候風土のなか、有機質のぼかし肥料をふんだんに使い、極力農薬を使用せずにメロン栽培を手掛ける工藤農園。工藤さん夫婦が手塩にかけて育てたメロンは、とびきり甘くてみずみずしいと評判だ。



hokkaido

工藤さんの富良野メロン

申込番号 **12618** 常

1.6kg以上×1玉

- お届け期間／**7月中旬～8月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません





yamagata

果肉はジューシーで さわやかな甘さ

日本海に面した庄内砂丘の近く、黒松の防風林が立ち並ぶ酒田市浜中地区は、水はけの良い砂地の土壌で、地下水が豊富。さらに昼夜の気温差が大きいなど、おいしいメロンが育つ条件が揃っている。古くから培われてきた栽培技術と愛情で育む青肉メロンは、ジューシーで爽やかな甘さが魅力。

庄内砂丘メロン（青肉）

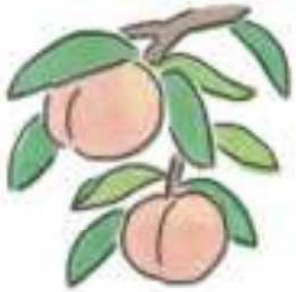
申込番号 **12619** 常

2玉（計2.5kg）

- お届け期間／**7月中旬～8月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



夏と秋

まるかじりフルーツの旅

すごく
うまいにゃ〜



yamagata

おいしさの秘密は寒暖差にあり

全国有数の桃の産地である山形県。ここで栽培される白桃は甘く、みずみずしいのが特長だ。野川ファームの契約生産者は、完熟堆肥や有機質肥料を使用し、ひとつひとつの実に十分な栄養がいきわたるよう、芽かきや摘果を行い、着果制限をしながら栽培する。葉取りは極力行わず、袋掛けもせず、できるだけ自然に近い環境で育てる。そうしてできた白桃は、生産者と出荷場で二重検品し、発送している。



野川ファームの山形県産 白桃

申込番号 **12762** 常

5〜7玉（2kg）

• お届け期間／**8月上旬〜9月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。
※冷蔵便でお届けする場合があります。

着日指定はできません



透き通ったエメラルドグリーンが美しい



農家さんたちは「アレキ」と呼んでるんだって

JA岡山ぶどう部会の マスカット・オブ・アレキサンドリア

申込番号 **12763** 蔵

1房(600g)

- お届け期間／**9月上旬～10月中旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



気品が漂う 美しい見た目と 豊かな甘み

透き通ったエメラルドグリーンの美しい果肉に、上品な香りとさわやかな甘酸っぱさがある「マスカット・オブ・アレキサンドリア」は、姿・香り・味のすべてに気品があるぶどうだ。

ワインレッドの果肉を持つ「紫苑」は独特の食感のやわらかい果肉で、ほど良い酸味が甘さを引き立てる。たっぷりの果汁を含んでおり、皮離れがよく、種がない食べやすさがあいまって、近年人気が高まっている品種のひとつだ。ロシアのコーカサス地方が原産の「コールマン」は、国内では岡山県が栽培発祥の地。国内生産量のほとんどを岡山県が占めている。大粒の果肉はハリがある黒紫色で、あっさりとした甘みが特長だ。味わいの異なる3種のぶどう、さあ、どれを選ぼうか。

JA岡山ぶどう部会の 紫苑(ぶどう)

申込番号 **12764** 蔵

1房(600g)

- お届け期間／**10月下旬～11月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

JA岡山ぶどう部会の コールマン(冬ぶどう)

申込番号 **12765** 蔵

1房(600g)

- お届け期間／**11月下旬～12月中旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

酸味が少なく 甘さ控えめ そこが○○の良さに



宝石のような ぶどうがいっぱい

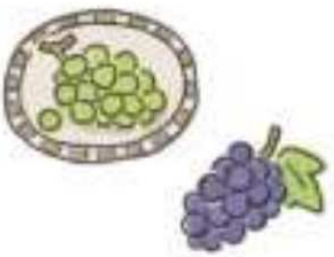
秋と冬

まるかじりフルーツの旅

すっきりした甘さの
シャインマスカットは
皮ごとパクリ！



山梨県の南アルプス山麓で、江戸時代から代々農業を営んできた小野洋らん果樹園。現在は6代目・7代目・8代目の3世代で力を合わせ、口に入る果物がおいしく、安全であるために、除草剤は使わず、果実には極力農薬を散布せず、低農薬栽培を徹底している。そうして育てた自慢のぶどうの中から、爽やかなマスカットの香りと、種がなく皮ごと食べられる食べやすさが人気の「シャインマスカット」に、その時季のおすすめを詰合せてお届け。





小野洋らん果樹園
バラエティセット（ぶどう詰合せ）

申込番号 **12624** 蔵

シャインマスカット1房、他品種1～2房（計1.3kg）

- お届け期間／**9月上旬～9月中旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

nagano

信州が誇るりんごのひとつ



長野県佐久地方は、年間の降雨量が少なく、冷涼な気候であることから、病害虫が少ない地域。また昼夜の気温差が大きいこともあいまって、食感・味・糖度の高さを保った良質なりんごができるのだという。「シナノスイート」は、「ふじ」と「つがる」を親に持つ、いわばりんご界のサラブレッドのようなりんご。ジューシーさと濃厚な甘み、シャキシャキとした食感が、幅広い世代に人気だ。



長野 シナノスイート

申込番号 **12766** 常

5kg

- お届け期間／**10月下旬～11月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



しっかり冷やしてから追熟させるのがポイント

いずみ会が収穫したラ・フランスは、「予冷」と「追熟」という管理を出荷するまで行う。冷蔵庫で一定温度のもとで最低でも約14日間ねかせ、その後追熟してでんぷんを糖分に変える。これが、ラ・フランスをおいしくする秘訣だという。



yamagata

山形 いずみ会のラ・フランス

申込番号 **12626** 常

2kg（6～8玉）

- お届け期間／**11月中旬～12月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

Persimmon Special!

まるかじりフルーツの旅

ふっくらとした実にやさしい甘さがたっぷり



nara

おいしい季節



奈良県西吉野地方は、古くから柿の産地として名高い地域。山岳地が多く、昼夜の気温差が甘い柿を育てるのだ。「甘柿の王様」と呼ばれる富有柿はずっしりとした重量感があり、つややかな実が美しい。果肉はやわらかくなめらかで、しっかりとした甘さがある。

奈良 富有柿

申込番号 **12628** 常

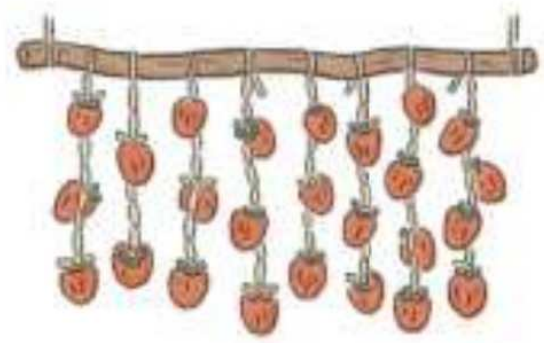
9玉（2Lサイズ）

- お届け期間／**11月下旬～12月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません





しっとり とろーり おいしさが ギュッ!

奈良県五條市を中心とした農家が共同出資して設立したパンドラファーム。ここでは独自の基準により、減農薬・有機質肥料で育てた柿を丁寧に皮むきして軽く干し、あんぽ柿をつくっている。干すことにより、柿の甘みと旨みをギュッと凝縮。半生状態のあんぽ柿は、水分が多く残っているため、羊羹のようにやわらかで、とろりとした食感。防カビ・酸化防止・色を美しく見せるための硫黄燻蒸は行わず、素材の風合いをいかしたやさしい甘さで安心して味わえる。濃いめのお茶と一緒にどうぞ。



パンドラファーム
あんぽ柿

申込番号 **12629** 常

70g×10個

- 賞味期間／14日
- お届け期間／**11月中旬～2月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

秋は柿が



そのままでも
冷やしても
凍らせて
シャーベット状にしても
おいしい！

美しい村の暮らし

のどかな田園が広がる里山の風景。
昔から守られてきた地域の行事。
わたしたちの国には、
いにしえより大切にしてきたものがあります。
変わりゆく時代のなかで、
時に姿や形を変えたものもありますが、
守っていきたい、いえ、
守っていかなければならないものが
たくさんあります。

地域の伝統、文化、人の温もり、ふるさとの味。
『うましま』では、そういったものを
これからも大事にしたいと思っています。

だからこそ、
NPO法人「日本で最も美しい村」連合の活動に注目し、
『うましま』の中で紹介しています。



「日本で最も美しい村」連合とは

日本にある美しい農山漁村の景観や伝統、文化を守りつつ、それらの地域資源を活用することで観光的付加価値を高め、その地域の活性化や自立を住民みずから行えるよう支援するNPO団体。「フランスの最も美しい村」運動にならい、2005年に7つの町村からスタートした。2021年9月現在、認定町村地域は61に増え、5年ごとに審査を行っている。











左上／「世界でいっちばんおいしいよ」と笑顔のスタッフ。 右上／6人で収穫したホワイトコーンをトラクターに積んでいく。 左下／生でも食べられるホワイトコーンは、フルーツのような甘さがある。 右下／収穫後には作業場の隣の部屋で、みんなで朝ごはんを食べる。

フルーツのように甘い魅惑のとうもろこし

北海道のほぼ中央に位置する美瑛町は、十勝岳連峰の裾野からなだらかに広がる丘が美しい景観をつくりだしている「丘のまち」。土地の70％以上が山林を占め、町の主要産業である農業は、この美しい丘陵地形を利用した畑作が中心だ。

この美瑛町でとうもろこしやじゃがいもなどを栽培している黒木農場を訪ねた。8月下旬のことだ。そのときは、ちょうどとうもろこしの収穫時期。小雨が降り始めた曇天のなか、朝6時に待ち合わせをして、代表の黒木貞美さんの案内で畑に向かう。

「盆明けから収穫するんだけど、昼間やったら暑くてできないんだわ。8時過ぎたらもう駄目。2時間くらいが勝負なんだよ」



北海道｜美瑛町（びえいちょう）

ドラマ『北の国から』などで知られる富良野市と、北海道第二の都市・旭川市とのほぼ中間に位置する。「丘のまち びえい」と呼ばれるほど美しい丘陵が広がり、この地形を活かした農業が営まれている。主な農産物は、じゃがいもやたまねぎ、スイートコーン、かぼちゃなど。

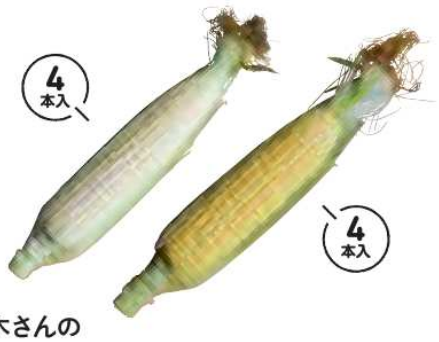


笑顔が絶えない、黒木農場の黒木貞美さん（左から4人目）とスタッフたち。



とうもろこしの収穫は6人で一斉に行う。広大な畑に列をなすとうもろこしを、一人1列ずつ収穫して歩くのだ。腰をかがめ、ひとつの株から1本だけ、糖度が高い一番果のみを手もぎしていく。畑の面積は相当広く、しかも美瑛特有の丘陵地。そこに腰をかがめて1本ずつ手もぎしていく作業は、相当な労力を要するだろうことは容易に想像がつく。手に抱えたとうもろこしがいっぱいになったら、いったん列を抜けてトラクターに積み込むのだが、列に戻るとき、畑にはなんの目印もない。それでも、みんな難なく収穫の続きに入る。たまに列を間違えても、ほかの誰かがフォローする。そうして時々談笑しながらも、慣れた手つきで収穫が進んでいく。

「収穫が終わったら、みんなで一緒に朝ごはんを食べるんですよ。とうもろこしの収穫時期が終わるまで、毎日一緒に食べるんです。それが楽しみで、仕事が頑張れる。



黒木さんの朝採りとうもろこし［黄・白8本］

申込番号 **12632** 蔵

ゴールドラッシュ450g×4本、ホワイトコーン「雪の妖精」350〜450g×4本

• お届け期間／**8月下旬〜9月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

黄色味がかった
果肉と甘さから
別名は「クリじゃが」



黒木さんのキタアカリ（じゃが芋）［9kg］

申込番号 **12767** 常

9kg

• お届け期間／**10月上旬〜12月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

加熱すると
ホクホクした食感で
じゃがいも特有の
香りが豊か



黒木さんの男爵［9kg］

申込番号 **12768** 常

9kg

• お届け期間／**10月上旬〜12月上旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



取材が昨日だったらよかったですよ。昨日の朝ごはんは、いくら丼だったんですから」スタッフのひとりがそう言って笑った。

黒木農場のスタッフたちは仲がよい。取材中もたびたび笑い声が聞こえてきた。人柄もあるだろうが、つくっているものに誇りをもち、よいものを届けているという自負があるからこそ、こんなに仲よく、すがすがしい雰囲気で作業ができるのだろう。





小川村のおばあちゃんお手製の味



長野県北部、雄大な北アルプス連峰を望む小川村は、総面積の約7割が山林。日本の原風景ともいえる、自然と人が調和したのどかな山里風景が広がる。村内には縄文時代の遺跡があり、当時の人は農耕による穀類で粉をつくり、食料にしたという。信州の名物「おやき」のルーツは、一説によるとこうした古い時代の知恵から生まれたといわれている。

小川村の村づくり事業として生まれた「小川の庄」の縄文おやきは、小川村のおばあちゃんたちがひとつずつ手で包んでつくっている。ふっくらとした皮の中は、信州の野菜でつくった惣菜がたっぷり。まさに田舎のおばあちゃんからの贈り物だ。

長野県｜小川村（おがわむら）

長野市と白馬村の中間に位置し、昼は北アルプス連峰を、夜は満点の星を望む風光明媚な立地。人口は約2400人。公民協働で山里風景の保全に努めている。



小川の庄おやき村
縄文おやき

申込番号 **12721** 凍

野沢菜・あずき・しめじ野菜・かぼちゃ
各3個（計12個）

- 賞味期間／180日
- アレルギー／小麦



南アルプスが育んだ香り高い上質なお茶を

静岡県のほぼ中央部に位置し、町の90％以上が森林の川根本町。南アルプスを背景に大井川が流れ、人々は「水と森の番人」として日々の暮らしを営んでいる。

大井川沿線には、急勾配を上るための「アプト式」と呼ばれる日本唯一の山岳鉄道やＳＬが走る。接岨湖に浮かんだように見える奥大井湖上駅、関の沢を渡る鉄道橋・関の沢橋梁など、赤いトロッコ列車は観光列車として、四季折々に変わる景観の中を縫うように走っている。

車窓からの景色は、渓谷や森林だけではない。美しい曲線を描くように摘み取られた茶畑も、川根本町のシンボルの一つ。南アルプス連峰がもたらした昼夜の温度差と



静岡県｜川根本町（かわねほんちょう）

川根本町は本州唯一の原生自然環境保全地域を有し、2009年には「にほんの里100選」に選定された。南アルプスは日本屈指の高嶺が連なる山岳地帯で、町域全体が南アルプスユネスコエコパークに登録されている。日本を代表する自然環境を誇る。

麓の雨。大井川の雄大な流れが生んだ、日光を適度にさえぎる川霧。この自然環境が、川根茶の上品な味わいを生み出した。水分を多く含み、しなやかで上質な茶葉は、爽やかな香り、甘みと旨みに加え、すっきりとした渋みを持つ。

一煎、二煎と、お湯の温度を上げ、茶葉を蒸らす時間を変えることで、旨みや香りなど味の変化が楽しめる。

入念に製茶された
味と香りを
楽しんで





川根銘茶詰合せ

申込番号 **12636** 常

川根煎茶80g×5袋

• 賞味期間／360日



棚田の米づくりは みんなで守りゆうきね

「天空の郷」と呼ばれる本山町吉延地区に、四角い田んぼはない。急な斜面に沿って幾重にも連なる棚田。高い山々がもたらす昼夜の寒暖差と、山間を流れる清流の恵みが、おいしい米を育んできた。

はるか弥生時代よりこの地で始まった米づくりは、今もなお、36戸の農家がしっかりと受け継いでいる。その品質は、お米日本一コンテストで特別最高金賞を二度も受賞するほどだ。米の粒が大きく、もちもち、ふっくら炊き上がる。まさにプレミアムな米だ。

この米をつくっているのは、平均年齢70歳を超える高齢の農家さんたち。「今年はちょっとようせんき」農家さんたちは、体





高知県｜本山町（もとやまちょう）

「四国のへそ」といわれる本山町は、四国山脈の真ん中に位置し、中央を吉野川が蛇行している。総面積の約9割が急斜面の山林で、集落や耕地は、標高250mから740mに点在する。四季折々に変化する棚田は町の名所となり、のどかな風景が一望できる展望台も点在する。





と相談して、休んだり、復帰したり、無理をせずに自分たちのペースで米づくりを続けている。

一方で、本山町農業公社の小原由輝さんからこんな話も聞いた。「今や、農家さんは積極的にパソコンや携帯電話を使ってスマート農業に取り組んでいます。若い者には負けていませんよ。にがりの散布にドローンも使っていますから」

農薬や
化学肥料を控えた
特別栽培米



BG無洗米 天空の郷米セット

申込番号 **12769** 常

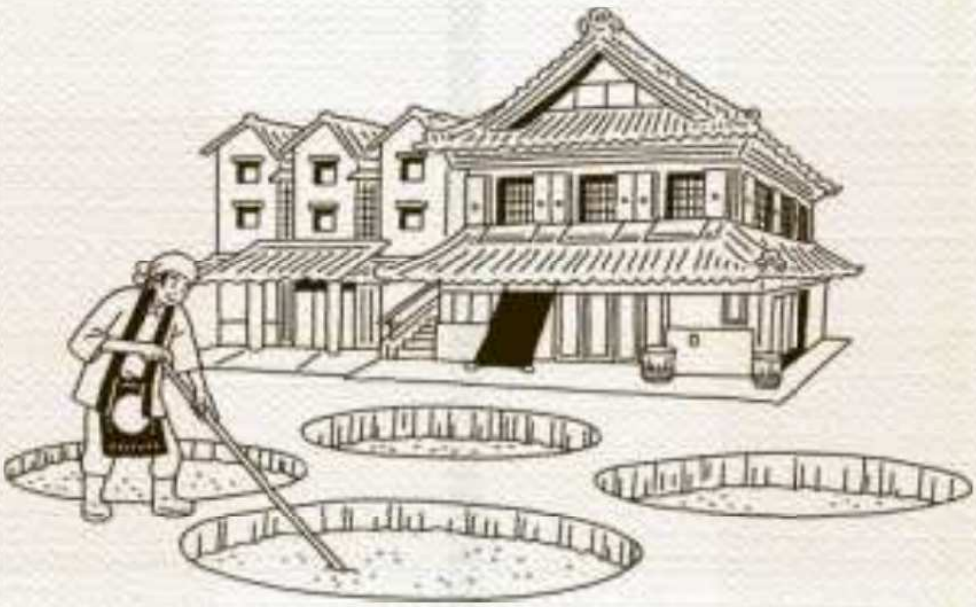
BG無洗米 天空の郷米ヒノヒカリ1kg、BG無洗米 天空の郷米にこまる1kg×2袋

※生産量に限りがあるため、受付を早期終了する場合があります。

和食をグッとうまくする立役者

大きな木桶でゆっくり時間をかけてつくる醤油は、寛政元（1789）年から二百余年、笛木醤油で大切に受け継がれた技が生み出す味。

「おいしい醤油をつくる。そして笑顔があふれる、明るくて豊かな食卓をつくる一助となりたい」。12代目当主・笛木正司さんの想いは醤油のみならず、だしやドレッシングなど、和食を引き立てる商品を幅広く展開していることからもうかがえる。



オリジナルブランド
「金笛」商品を
お届けします



埼玉県

笛木醤油調味料詰合せ

申込番号 **12638** 常

春夏秋冬のだしの素500ml、春夏秋冬のうすいろだしの素500ml、胡麻ドレッシング390ml、金笛しょうゆ600ml

- 賞味期間／180日
- アレルギー／卵・小麦

あったかごはんは無敵！

ごはんが炊けるいい香りが漂い始めると、
とたんにお腹がすいてきたりしませんか？
ふっくら、つやつやの炊きたてごはんは
そのままでももちろんおいしいし、
漬物などと一緒に食べても箸が進みますよね。
ああ、そういっているうちに
また、お腹がすいてきました。



茨城

百姓は〝百の商売〟いろんな知恵で米をつくる



「百笑米」という、ユニークな名前のブランド米が茨城県にある。それは、茨城県のやや西側、筑西市という地域にある大嶋農場のオリジナルブランド米だ。約25ヘクタールもの広大な田んぼで育てる百笑米は、ミルキークィーンをはじめ、コシヒカリなど、さまざまな品種がある。

特筆すべきは、栽培上のさまざまなこだわりだ。大嶋農場ではまず米の種子にこだわり、ほとんどの品種が原種から栽培できる環境にあるという。さらに、有

機栽培での米づくりにもこだわり、２００１年には育てた米が有機農産物の認定を受けるなど、安心・安全な米づくりに対する姿勢が徹底している。

こだわりの取り組みはほかにも。米の食味をさらに向上させるため、沖縄県産雪塩や国産はちみつ、かつお節のエキスなどを、稲の穂が出る時期に合わせて独自の方法で数回散布するのだとか。

こうした数々のこだわりによって生まれた「百笑米」は、その名の通り、食卓を囲む人々をとびきりの笑顔にしている。



百笑米「天の恵」
有機栽培
ミルキークィーン

申込番号 **12639** 常

2kg

※生産量に限りがあるため、受付を早期終了する場合があります。



百笑米「瑞の穫」
特別栽培
ミルキークィーン

申込番号 **12640** 常

3kg

※生産量に限りがあるため、受付を早期終了する場合があります。

大阪

泉州自慢の水なす漬けを

大正5（1916）年の創業以来、漬物一筋の久吾商店。店きっての看板商品が、地元・泉州地方で収穫されたみずみずしい水なすを、伝承の味付けと技術で漬込む水なす漬けだ。名の通り、一般的ななすびよりも水分が多く、やわらかでアクが少なく食べやすい水なす。ひとつひとつ丁寧に漬込むことで、水なす本来の甘みもしっかり感じられる、おいしい漬物ができあがる。



期間限定の商品や



久吾商店
泉州の水なす漬詰合せ

申込番号 **12770** 蔵

水なす ぬか漬1個×2袋、水なす 液漬1個・水なす 切り漬100g・水なす しば漬120g×各1袋

- 賞味期間／7日
- アレルギー／かに
- お届け期間／**4月上旬～9月下旬**

※賞味期限が短い商品です。必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入ください。（ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。）

和歌山

ごはんと梅は誰もが認める最強コンビ

南高梅の一大産地である、和歌山県田辺市とみなべ町。紀伊水道に流れ込む黒潮の影響を受け、温暖な気候で日照時間が長く、梅の成育に恵まれた地域である。

梅の最高品種といわれる紀州南高梅は、梅の生産量日本一を誇る和歌山県を代表する品種。その果実は大きく、そのわりに種は小さめ。薄い果皮の下にある果肉は厚くてやわらかいのが特長だ。

塩分約6％のうす塩味に仕上げた紀州南高梅。ひと粒を口に含むと、とろけるような口あたりで、自慢の梅のまろやかな味わいが口の中いっぱいに広がる。だから、ついごはんが進んでしまうのだ。



丸惣 紀州南高梅
うす塩味梅干

申込番号 **12771** 常

450g（塩分約6%）

- 賞味期間／180日
- アレルギー／小麦



東京

直火炊きでつくる愛され佃煮

大正2年（1913年）創業の江戸前の佃煮屋「遠忠」。手作りの味を大事にし、創業から100年を越えてもなお、当初と変わらず直火炊き製法で佃煮を作る。素材は国産にこだわり、その味を最大限に活かすため人工添加物は使わない。

絶品の佃煮を作るのに欠かせないのが職人たちのチームプレーだ。素材の生産者をはじめ、加工・製造スタッフの誰が欠けても遠忠の味は出せないという。愛され続ける伝統の味は、その味を愛する職人たちの手によって守られ続けている。







遠忠食品
特選佃煮セット

申込番号 **12722** 常

江戸前生のり佃煮80g・ほたるいか姿煮60g・国産生姜おかか60g ×各1本

- 賞味期間／180日
- アレルギー／小麦

うましま
潮風薫る港から



四方をぐるりと
海に囲まれているわが国は
全国各地で
〝ならでは〟の魚が揚がります。

刺身はもちろん、
焼いたり干したり、
いろんなおいしい食べ方で、
お楽しみください。



焼津産かつおとまぐろを余すところなく使う

4月上旬の午前7時、焼津魚市場はすでに活気づいていた。この日は解凍まぐろのセリがあり、石原水産の営業・鶴見さんに案内され市場に入ると、仕入れ担当の近藤さんをはじめ、多くの仲買人がマグロの尾切り（丸く切った尾の一部）を見ながら値段の下付けをしていた。

静岡県焼津市に社を構える石原水産は、創業50余年、焼津で水揚げされたまぐろやかつおを中心とした水産加工品の製造・販売会社だ。焼津市内には遠洋漁船が水揚げする冷凍のまぐろやかつおを主に扱う焼津魚市場があり、



そこから仕入れを行っている。
「魚を買うときは、魚の色と脂ののり具合を確認します。魚は腹の周りから脂がのるんですが、背のほうまで脂がまわっているか。また、脂のきめは細かいか。きめの細かい脂のほうが、甘みがあるんですよ」

うまいもんで食べてみるさし



右から営業の鶴見紀幸さん、八木真実子さん、仕入担当の近藤孝之さん。



手かぎを使い、解凍された尾切りを確認。この状態で身がギュッと縮んだ魚は評価が高い。

かつおのたたきができるまで



① カットして形を整える

冷凍かつおの頭と尾、ワタ、うろこなどを取り、切り口をきれいに削る。



② 並べてシャワーリング

一日冷蔵庫で締めたかつおを並べて水洗いし、身をきれいにする。



③ 表面を焼きあげる

かつおの表面を600〜800℃で約2分焼きあげる。中はまだ凍った状態。



④ 冷却して包む

焼きあがったかつおを冷却シャワーにくぐらせ、真空パックする。



焼津 石原水産 一本釣り鰹尽くし

申込番号 **12645** 凍

かつおのたたき黒潮造り250g×3個、たれ10g×3個

- 賞味期間／35日
- アレルギー／小麦



焼津 石原水産 天然南まぐろ赤身中トロ

申込番号 **12644** 凍

赤身・中トロ（不定形柵）計300g

- 賞味期間／14日

刺身でそのおいしさを味わって！



うましま
潮風薫る港から
山口

プロの調理場から食卓へ 下関の味を届ける

「もらってうれしいもの、食べておいしいものだからこその〝贈り物〟。『また食べたいな』と思ってもらえるものを贈り続けることが、私たちの使命」とは、下関市内で「関とら本店」の屋号を掲げる藤フーズの代表・青木光海さんのゆるぎない信条だ。

下関は、初代内閣総理大臣・伊藤博文が解禁したことによって、全国に先駆けてふぐ食文化が広がった地。料理人出身の青木さんは、〝なまびき〟にこだわったふぐのおいしさを全国に広め



るため、自らの足で東京の百貨店に売り込んだ。道のりは険しかったが、紆余曲折を何度も乗り越えて築き上げた「関とら本店」の看板は、今や全国の百貨店にも名がよく知られるところだ。

ところで、下関はふぐ以外に実はあんこうの水揚げ量も多いのだとか。コラーゲンを多く含み、あっさりした味わいで低カロリーのあんこう。

あったかい鍋でどうぞ。



唐戸市場で水揚げされたとらふぐは、トロ箱に入れてセリにかけられる。セリは布袋の中に手を入れて値を決める「袋セリ」が下関スタイル。



関とら本店
あんこう鍋セット

申込番号 **12723** 凍

あんこう（切身・アラ）250g、彦島みそ（合わせみそ）200g、鍋だし55g

- 賞味期間／90日
- アレルギー／小麦



あんこうのアラや切り身に、好みの野菜をたっぷり加えてグツグツ火にかけてから味わおう。





関とら本店
とらふく刺身・とらふく塩辛セット

申込番号 **12724** 凍

とらふぐ刺身15g、とらふぐ皮20g、とらふぐ塩辛（カップ）60g、ふくポン酢10g、もみじおろし10g

- 賞味期間／90日
- アレルギー／乳・小麦

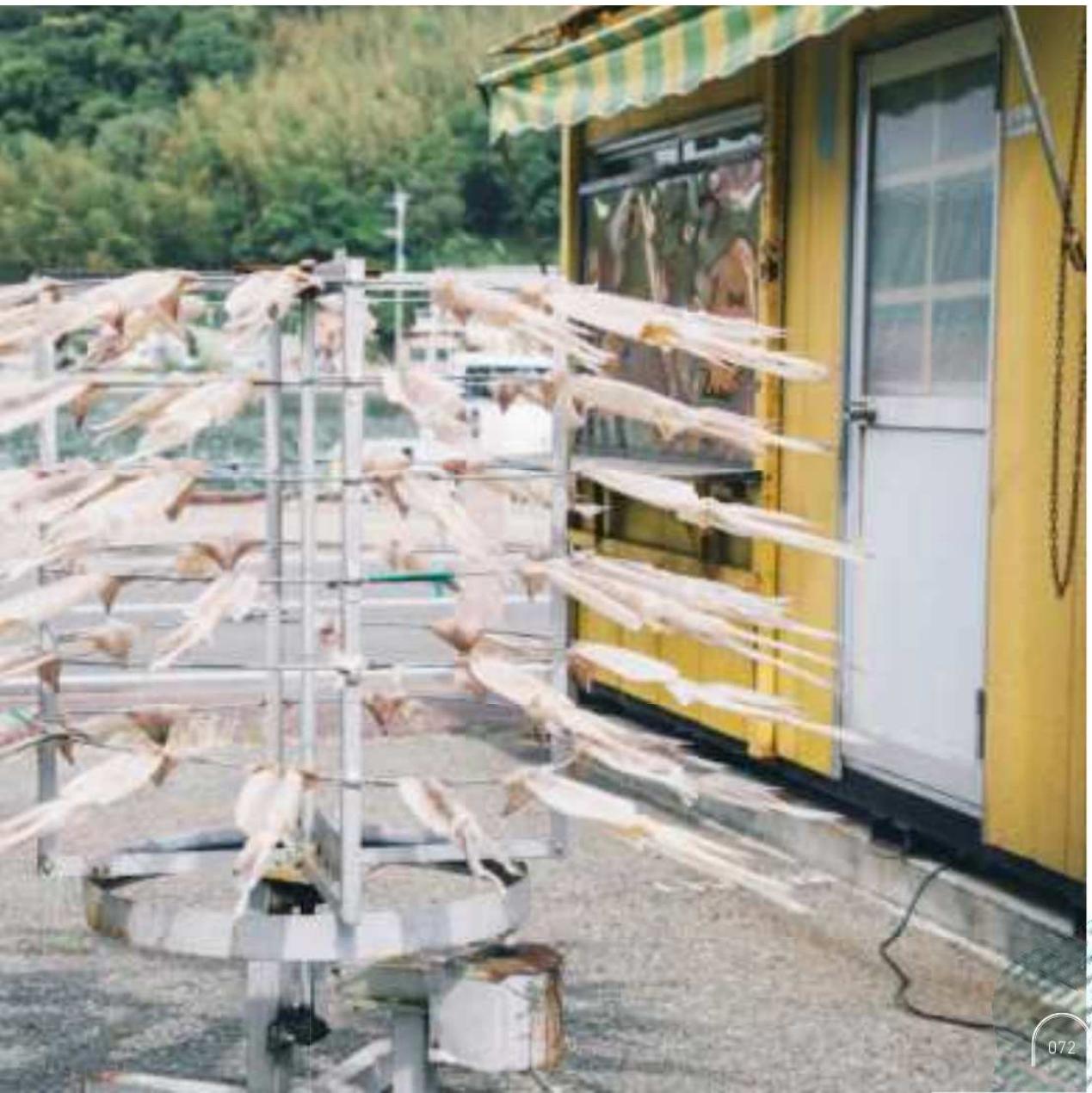
心をこめて
ふぐの刺身を
引いちょります



うまか魚ば食べたかなら、来てみらんね〜

呼子朝市通りの朝は早い。カラフルな万国旗で彩られた通りは、7時過ぎからにわかに活気づく。あちこちの軒先にパラソルが並び、鮮魚や野菜、果物などの売場が登場する。名物・呼子朝市の始まりである。

この呼子朝市通り沿いに3店舗を構える木屋は、明治30（1897）年、呼子魚市場が開設されたのに伴い創業した。朝市の店舗の中でも老舗である。店頭には、いかやあじなどの一夜干しをはじめ、いかのすり身を加えた名物



いかしゅうまいなど、木屋の店舗ごとに自慢の品が並ぶ。

とれたいかは、すぐさまさばいて真空包装したり、一夜干しにしたり。水揚げの翌日にはもう店先に並んでいる。鮮度が勝負の一夜干しは、お酒のアテにもぴったりだ。

写真を撮りたいと声をかけると、笑顔で応じてくれた木屋のスタッフ。呼子の朝市は、そんな気さくであったかい人たちに支えられている。



朝市は朝7時30分から12時まで、元日を除き毎日開かれる。陽気な店のおばちゃんとの会話も楽しい。





右／笑顔が素敵な、木屋 朝市通り干物工房店のスタッフたち。 左／専用の醤油と、隠し味に地酒を使用したみりん干し。



木屋 一夜干し詰合せ

申込番号 **12648** 凍

いか一夜干し1枚、あじひらき3枚、あじみりん3枚、かますひらき2枚、さばひらき2枚

- 賞味期間／60日
- アレルギー／小麦



いかの回転機は、想像していた以上に高速回転でびっくり。



すり身にした魚の旨みがギュギュギュッ

鹿児島名物のさつま揚げは、一説によると、琉球料理の「チキアーギ」が元祖といわれる。地元では「つけあげ」という呼び名で親しまれるさつま揚げは、トビウオやイトヨリダイなどの魚を練りあげて旨みを引き出したすり身に、豆腐と山芋を加え、食感をよくしている。さらに鹿児島県産の灰持酒（薩摩地酒）を配合することにより、風味豊かな甘みが引き出される。

さつま芋天やかぼちゃ天、しそ天など、小田口屋のさつま揚げは種類がバラエティに富む。どれから味わうか、迷いながら選ぶのも楽しい。



鹿児島「小田口屋」
彩りさつま揚げ詰合せ

申込番号 **12725** 蔵

野菜天25g×3個、ごぼう天25g×2個、かぼちゃ天25g×3個、れんこん天30g×2個、しそ天20g×3個、つけあげ20g×5個、さつま芋天43g×2個、紅生姜揚げ25g×2個、扇枝豆チーズ天20g×3個（計9種25個入）

- 賞味期間／8日
- アレルギー／卵・乳

※賞味期間が短い商品です。必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入ください。（ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。）

小田口屋が店を構える鹿児島県・指宿での
一枚。JR指宿枕崎線の向こうに海を望む。

ゆくさ おじゃったもんしたこ〜

鹿児島 指宿 枕崎線の旅。



うましま 潮風薫る 港から

北海道

息ぴったり！チームプレーでつくる郷土の一品

「松前漬」とは乾燥させたするめいかと昆布を細く切り、醤油やみりん、砂糖、酒などで調味し、漬込んだもの。発祥は名の通り、道南地域・松前町周辺だが、今や北海道の郷土料理として知られるところだ。七飯町（ななえちょう）に社を構える中水食品では、昔ながらの松前漬はもちろん海鮮入りのものなど、さまざまな種類の松前漬を1日1000から3000パックつくっている。昆布やするめいかなどの具材は個々に漬込み、それぞれを計量したらひとつのボウルへ。それを袋に詰めて調味料を充填し、真空パックにしてから熟成する。そうして味と品質を均一に保っている。



昆布本来の粘りと、するめいかの旨み、数の子の食感が楽しめる。



3袋入

数の子松前漬

申込番号 **12772** 凍

100g×3袋

- 賞味期間／120日
- アレルギー／小麦



具材を計量する人とボウルを取り替える人の息が合わないと、効率よく生産できないそう。チームワークのよさが何より印象的だった。

潮風薫る港から（うましま）

宮城

三陸沖の恵みを手軽に食卓へ

親潮と黒潮が交差する海域で豊富な魚種と漁量を誇る三陸沖は、世界有数の漁場として知られている。ここで水揚げされたかつおやサンマ、さば、メカジキなどを、気仙沼市に本社を構える阿部長商店では、魚種別に担当分けされた仕入れ担当者が毎朝魚市場で直接買い付け。買い付け後は各漁港に近接した工場に速やかに運搬し、魚種によって異なる鮮度保持に最適な温度で管理しているという。

そうして仕入れた自慢の素材を自社で食べやすく調理。中でも宮城県産のびんながまぐろともうかざめを使ったカツは、どちらも臭みやクセがなく、冷めてもおいしく味わえる。お弁当のおかずはもちろん、サンドイッチの具にもおすすめ。







気仙沼 阿部長商店
まぐろカツとふかカツセット

申込番号 **12773** 凍

まぐろカツ6切入×2パック、ふかカツ6切入×1パック

- 賞味期間／360日
- アレルギー／卵・小麦

2パック入





うましま
潮風薫る港から



高知

漬込むことで魚の旨みがアップ

黒潮の幸に恵まれた高知県土佐市宇佐にある宇佐もん工房。ここで、名物の一本釣りうるめいわしに次いで人気を誇るのが海鮮漬け丼だ。袋のまま流水に5分浸して解凍でき、手軽に食べられる便利さ。わら焼き鰹たたきと、水揚げ後にすぐに活き締めをしたタイとブリの3種類の漬け丼を個食サイズでお届け。

2個入



2個入



2個入



土佐の海鮮丼の素

申込番号 **12728** 凍

わら焼き鰹たたきの漬け丼65g×2個、活き締めタイの醤油漬け丼・活き締めブリの醤油漬け丼各60g×2個

- 賞味期間／120日
- アレルギー／小麦

北海道

濃厚な北の幸をご賞味あれ

北海道の冷たい海水で育った帆立。その貝柱は肉厚で、引き締まった身はプリプリとした食感と濃厚な旨みをもつ。その帆立貝を殻付きで新鮮なまま冷凍。添えたバターが溶け出したら、焼きあがりが待ち遠しい。



帆立片貝バター付

申込番号 **12653** 凍

帆立片貝10枚、バター10個

- 賞味期間／90日
- アレルギー／乳



10個入

島根



単純な工程こそがいちばん難しい

渡邊水産では島根県近海でとれた旬の魚のみを、信頼できる漁師から仕入れる。魚は1尾ずつ手作業で背開きし、魚の個体差や環境に合わせながら塩分濃度と乾燥時間を調整する。そこに渡邊水産の干物がおいしいゆえんがある。

海の幸詰合せ

申込番号 **12729** 凍

あじ開き（2枚）計140g、ゆず香るれんこ鯛開き（2枚）計200g、さば塩干しフィレ（2枚）計240g、するめいか一夜干し（1枚）140g

- 賞味期間／30日

山口



味わい豊かな鯨肉をセットでお届け

濃厚なその味わいは、まぐろにも引けをとらないと言われる鯨の赤肉。みずみずしくやわらかいその身は、刺身で味わうと噛むほどに甘みを感じる。鯨肉のベーコンはやわらかく、まろやかな口あたりが特長だ。外はカリッと、中身はやわらかな鯨の竜田揚げとセットでどうぞ。



下関港陸揚げ 国産クジラセット

申込番号 **12774** 凍

刺身用赤肉・ベーコン切り落とし 各100ｇ、竜田揚げ200g

- 賞味期間／180日
- アレルギー／小麦





うましま
潮風薫る 港から



山口

下関・唐戸市場の林商店から自慢の味を

昭和15（1940）年、昆布卸商から始まった林商店。市場の目利きに鍛えられたという確かな目で選んだ明太子と、純米大吟醸酒粕に漬込んだ粕漬が評判だ。ごはんのおともにもぴったりのその味、ぜひ確かめてみて。

魚の純米大吟醸粕漬詰合せ

申込番号 **12775** 凍

鮭粕漬2切×2パック、カレイ粕漬2切×1パック

- 賞味期間／60日



2パック入

食卓のもう1品やおつまみにぴったり

3個入

丁寧に下処理し、高圧加工で骨までやわらかくふっくら炊きあげた煮魚はいかが。少し甘めの醤油味に七味唐辛子の辛みが利いた「いわし七味」と、やさしい甘みの「さば白味噌煮」。そのままでも温めてもおいしく味わえる。





2個入

千葉

エスエスフード 国産骨までやわらか煮魚セット

申込番号 **12731** 常

いわし七味［2尾入（90g）×2連パック］×3、さば白味噌煮［1切入（70g）×2連パック］×2

- 賞味期間／240日
- アレルギー／小麦

愛知



熟練の職人技が光る自慢のうなぎ

愛知県豊橋市にある、うなぎ料理の名店「一愼」。国内産うなぎをじっくり焼きあげ、食べやすくカット。隠し味にうなぎの焼骨を入れて仕上げた蒲焼のタレは、奥深い味わいで箸が進むこと請け合い。温かいごはんにのせて、うな丼で召しあがれ。

うなぎ割烹「一愼」うな丼セット

申込番号 **12732** 凍

きざみ鰻45g×2袋、鰻肝煮50g×2袋、特製蒲焼のたれ50ml×1本、山椒×4袋

- 賞味期間／60日
- アレルギー／小麦

いのちに感謝していただく

「いただきます」は、
食べることに関わってくれる
すべてのいのちに対する
「ありがとう」の言葉です。





三重

手をかけて 慈しみ 自慢の味を 育む

三重県四日市畜産公社が推奨する、三重県産さくらポーク。同公社代表の原田秀十志さんは、「この肉は豚肉特有のくさみやクセが少ないので、どんな食材にも合わせやすいんです。２０１６年に三重県で開催された伊勢志摩サミットでは、国際メディアセンターの食事に使われました」と、話してくれた。生産者のひとり、ヤマザキファームの山﨑祐希さんは肉をおいしくするために１１０℃で加熱処理した植物性タンパク質の飼料を与えたり、豚がストレスを感じないよう環境を整えたりするなど工夫しているという。そこには「おいしい豚を育てたい」という想いと、「地域の農業を守りたい」という熱い想いがのぞく。「僕らが地域のお祭りで三重県産さくらポークを調理してふるまったり、肉を学校給食に取り入れてもらったりしています」と、山﨑さん。



目指すは、県内外問わず一人でも多くの人に三重県産さくらポークを知ってもらい、食べてもらうこと。

その目標が叶う日は、案外近いのかもしれない。









肉はほんのりさくら色で旨みたっぷり

三重県産さくらポークは、ランドレース種と大ヨークシャー種、デュロック種の3種を親豚に持つ三元豚。発育の良さや赤身と脂身のバランスなど、それぞれの種の特性がうまく肉質に現れている。三重県四日市畜産公社で解体された豚肉は、肉の加工室にそのままレールで運ばれ、カット処理される。このインライン加工により肉の温度変化が小さく、衛生面でも品質面でもよい状態を保つことができる。

あっさりした肉質は、しゃぶしゃぶで味わうと脂の甘みがよくわかる。ほかにも、とんてきや味噌漬、生姜焼きなど、いろんな料理におすすめだ。



しゃぶしゃぶで
肉の旨みを
堪能してみて





三重県産 さくらポーク ももしゃぶしゃぶ

申込番号 **12777** 凍

400g

• 賞味期間／30日



三重県産 さくらポーク ヒレひとくちステーキ

申込番号 **12776** 凍

300g

• 賞味期間／30日









愛知

愛知の銘柄鶏の西京漬け



愛知県の北東部、奥三河高原の豊かな自然の中、開放鶏舎で、平飼いで育った愛知県の銘柄鶏「奥三河どり」。肉質がやわらかく、風味がよいのに加え、旨みが豊かで適度な歯ごたえがあるのが特長だ。明治33（1900）年に創業した精肉店「スギモト」から、この奥三河どりのモモ肉とムネ肉を使った西京漬けをお届け。



奥三河どり
西京漬けセット

申込番号 **12778** 凍

奥三河どり西京漬けモモ肉150g×3袋、奥三河どり西京漬けムネ肉150g×2袋

- 賞味期間／180日

愛知



釜で煮込んだやわらか手羽煮

大きな釜でじっくり煮込んだ国産若鶏の手羽先は、骨から身が簡単に外れるほどのやわらかさ。少し濃いめの甘辛い醤油味で、ごはんのおかずにもお酒のアテにも最適。

そのままでもおいしく食べられるが、湯せんなどで温めるとよりいっそう味わい深い。



鶏三和 国産鶏の手羽煮［醤油味］

申込番号 **12734** 常

3本入×6袋

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦

ストレスフリーに育てた神戸ポーク

兵庫

六甲山系の地下水と、豚が大好きなパンを配合したエサをしっかり食べて育った、髙尾牧場のオリジナルブランド豚「神戸ポーク」。一頭あたりの飼育スペースを広くとり、豚舎の消毒を一日2回実施するなど、徹底した衛生管理の下で育てられる。オレイン酸が豊富でやわらかな肉質は、さっぱりとした味わいで、一度食べたらハマることうけあい。





髙尾牧場 神戸ポーク ロースしゃぶしゃぶ用

申込番号 **12663** 凍

350g

- 賞味期間／30日



髙尾牧場 神戸ポーク 肩ロース焼肉用

申込番号 **12664** 凍

350g

- 賞味期間／30日

うまさが際だつオリジナル鶏

佐賀

みつせ鶏はスロー・グロウス種の赤鶏であり、澄んだ空気と水に恵まれた九州北部の山間部生まれ。平飼いで、生米ぬかや大麦、とうもろこしなど、穀物主体のオリジナル飼料を食べてすくすくと育った。その肉は程よい歯ごたえがあり、旨みがたっぷり。



みつせ鶏よりどり焼セット

申込番号 **12805** 凍

みつせ鶏塩焼200g、みつせ鶏黒胡椒焼き・みつせ鶏柚子胡椒焼き・みつせ鶏塩こうじ漬け 各180g

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦

炭火で香ばしく仕上げた一品

岡山

「美咲どり」とは、岡山県で精肉加工や調味料の製造を手がける石井食品のオリジナルブランド鶏のこと。親鳥のモモ肉とムネ肉を、鶏本来の旨みや味わいを残しつつ、適度な歯ごたえでやわらかく仕上がるよう、独自の製法で加工。炭火で香ばしく焼きあげた本格的な一品だ。



6袋入

噛めば噛むほど旨みがあふれ出す

美咲どりの炭火焼（塩）

申込番号 **12779** 常

100g×6袋

- 賞味期間／180日

徳島

阿波尾鶏のおいしさを

阿波尾鶏は
徳島自慢の地鶏よ









AWAODORILAB
阿波尾鶏カレー&ガパオ

申込番号 **12780** 常

骨付き地鶏のごちそうカレー190g・バターチキンカレー180g×各2袋、ガパオライス130g

- 賞味期間／540日
- アレルギー／卵・乳・小麦・落花生

徳島県で古くから飼育されていた赤笹系軍鶏を祖とし、自然に恵まれた県西部や南部で75日以上かけて丁寧に育てられた阿波尾鶏。肉色はほんのり赤みを帯び、高タンパク、低脂肪の肉質は豊かな甘みとコク、適度な歯ごたえがあるのが特長だ。その阿波尾鶏のむね肉を使ったバターチキンカレーは、クリーミーな味わいのマイルドカレー。阿波尾鶏の旨みが溶込んだ骨つき地鶏のごちそうカレーは、やわらかな阿波尾鶏の手羽元がゴロッと1本入っているのがうれしい。ピリリとスパイシーなガパオには、阿波尾鶏の挽き肉がたっぷり。

宮崎

霧島黒豚の味噌漬



霧島黒豚のおいしさの秘密は、「白肉」と呼ばれる脂身にあるといわれる。美しい白さの中に上質な旨みを含んだ白肉と、程よい噛みごたえがある赤身のバランスが秀逸な霧島黒豚。京都の西京味噌と大分の米麹味噌でそれぞれ漬込んだ、味わい深い味噌漬で召しあがれ。





霧島黒豚もも肉 味噌漬セット

申込番号 **12781** 凍

霧島黒豚もも肉 西京味噌漬 150g×3袋、霧島黒豚もも肉 米麹味噌漬 150g×2袋

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦

山口



鹿野ファーム
ハム・ソーセージセット

申込番号 **12670** 蔵

あらびきポークウインナー140g、ボロニアソーセージ250g、ボンレスハム250ｇ、ソフトサラミ100g

- 賞味期間／30日
- アレルギー／乳



人里離れた
山奥育ちの
ハイポー豚





清流・錦川の源流を有する鹿野高原からさらに奥に入り、携帯電話の電波も届かないような山深いところで育った鹿野高原豚。麦や国産米を多く含んだ完全無薬のエサを食べ、肉の色や身のしまり、味などがとりわけ優れた通称ハイブリッドポーク（ハイポー豚）と呼ばれている。この豚肉を使い、伝統的なドイツ製法で丹念につくったハムやソーセージは、ジューシーでスモーキーな香りと奥深い味わいが特長。



徳島

マイスター直伝の本格ソーセージ





ハムやソーセージの原料豚は、阿讃山脈の中腹にある自社農場で育った、幻の豚・中ヨークシャー種をベースにしたオリジナル豚のみ。成長に合わせて飼料の配合を変え、抗生物質は使用しないなど、細心の注意を払って豚を飼育する。また、おもちゃを与えたり、豚舎に音楽を流したりするなど、豚のストレス解消法もユニーク。ドイツの国家資格であるマイスターを取得したダンカース・シェフケ氏のレシピに基づき、毎日食べても飽きのこないハム・ソーセージをつくり続けている。

ウインナークラブ
ウインナー・ベーコンセット

申込番号 **12671** 凍

ベーコンブロック170g、生ソーセージ150g、ポークウィンナー100g×2袋、バイスブルスト150g

2袋入



- 賞味期間／180日
- アレルギー／卵・乳

兵庫



神戸牛を使った上品な味わいの一口餃子

兵庫県芦屋市に工場を構え、餃子などの総菜を製造し、販売するイトー屋。自社で作る自慢の餃子の一つ、神戸牛一口餃子は、きめ細かな肉質で甘みがある神戸牛の赤身を使い、アクセントに大葉を加えて、上品な味わいの中にもさっぱりとした風味に仕上げた餃子だ。食べやすい一口サイズで、つい箸が進むことうけあい。

神戸牛一口餃子 60個セット

申込番号 **12782** 凍

神戸牛一口餃子（8g×20個入）×3トレー、ポン酢たれ15g×3袋



あっさりとした
ポン酢たれを付けて
召しあがれ

- 賞味期間／60日
- アレルギー／乳・小麦

ご当地麺 あれこれ



福島

喜多方ラーメンといえば麺！

日本3大ラーメンのひとつ、喜多方ラーメンのいちばんの特長は、やはり太めの平打ちちぢれ麺だろう。独自の配合でブレンドした2種類の小麦粉に、名水百選にも選定された「栂峰渓流水（つがみねけいりゅうすい）」を加えてじっくり熟成。もちもち&つるつるの食感が楽しめる。

河京 喜多方ラーメン こだわり具材セット

申込番号 **12806** 常

生麺120g×4袋、醤油スープ35g×4袋、チャーシュー15g×4袋、メンマ50g×1袋、乾燥ねぎ1g×4袋

- 賞味期間／45日
- アレルギー／小麦

三重

たれとネギのみ。シンプルという贅沢



たまり醤油をベースにした黒いたれをかけ、薬味にネギをのせたシンプルな伊勢うどん。一見味が濃いように見えるが、実は甘辛くやさしい味だ。三重県産小麦と宮川の天然水で練り上げた極太麺は驚くほどコシがなく、やわらかで喉ごしもいい。スタンダードな味に、あおさ・カレーの個性的な2種を加えたセットでお届け。



かいだ食品 伊勢うどん［6袋12食］

申込番号 **12674** 常

伊勢うどんスタンダード2食入460g（めん200g・たれ30g・七味 各2）・伊勢うどんあおさ2食入460g（めん200g・たれ30g・七味 各2）・伊勢うどんカレー2食入450g（めん200g・スープ25g・七味 各2）各2袋

- 賞味期間／90日
- アレルギー／小麦

奈良

熱湯3分で味わえる本格にゅう麺

国産小麦粉を使った手延べ素麺をフリーズドライ加工。お湯を注いで3分待つだけで、やさしい味のにゅう麺が手軽に味わえる。昆布やかつお、あご粉末のあっさりとした和風だしに、具だくさんのかやくと、ごぼう、ゆずの隠し味付き。

本くず粉を使った清涼感あふれるくずきりは、遊び心あふれる竹筒入り。黒蜜をかけてどうぞ。



坂利製麺所 くずきり8本

申込番号 **12675** 常

くずきり（黒蜜付）70g×8本
※竹筒はプラスチック製です

- 賞味期間／100日
- お届け期間／**6月上旬～8月上旬**



坂利製麺所 鳥菜にゅう麺

申込番号 **12784** 常

65g（麺48g・かやく・スープ）×5袋

- 賞味期間／210日
- アレルギー／小麦





香川

伝統の手延べ製法でつくる讃岐うどん

麺は中力小麦粉を100%使用し、つなぎを使わず、多加水仕込みで2日間熟成。手切りではなく、小豆島で約400年前から受け継がれてきた手延べ製法により仕上げた麺はなめらかで、しっかりしたコシがあり、もちもちしている。トッピングやつゆの味が異なる詰合せで、食べくらべてみるのも楽しい。



うす家 讃岐うどん セットA

申込番号 **12785** 凍

鴨南蛮手延べうどん520g×2個、カレー手延べうどん540g×2個

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦



うす家 讃岐うどんセットB

申込番号 **12786** 凍

梅・海藻手延べうどん540g×2個、牛肉手延べうどん540g×2個

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦

つゆごと凍らせているので鍋で温めるだけでOK！



静岡

コシのある香り豊かな抹茶そば

創業明治10（1877）年、老舗の麺メーカーである池島フーズが手がける。地元・静岡県産の香りの高い抹茶と天竜川水系の伏流水を使い、丁寧に作られる茶そばは、コシの強さが自慢。温・冷どちらでも楽しめる。



池島フーズ 富士の国 抹茶そば

申込番号 **12807** 常

2人前180g×8袋

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦・そば



奈良

職人技が生みだす抜群のコシと食感

三輪地方の特産である三輪素麺は、厳選された小麦粉をオリジナルでブレンド。透明度が高い三輪地域の清水を使って麺をこねる。丁寧に手延べし、つくられた素麺はつややかで、なめらかな舌ざわりと独特の歯ごたえが生まれる。

新物と熟成物の違いを食べくらべてみて



池利 三輪素麺 2種詰合せ

申込番号 **12680** 常

新物50g×11束、熟成三年物50g×11束

- 賞味期間／540日
- アレルギー／小麦



「うまい！」をつくる人たち



つくり手は、
誰の目にも
留まることのない
小さな作業を、
ひたむきに
ひたすらに
繰り返しています。

そうしてそれが、
誰かの笑顔につながり、
「うまい！」瞬間が
また繰り返されて
いくのです。



高知県

池一菜果園

高知県土佐市で、太陽の恵みをたっぷりと受けたトマトを育てる。毎日何度もハウスを見回り、今、何が必要か、トマトひとつひとつに話しかけている。



つり下げ栽培で育てられた彩り豊かなミニトマト。「小さいのは手間がかかるき」と話すスタッフ・川澤さんおすすめの食べ方は、ハーブ入りソルトをひとふり、だとか。



栄養価がこじゃんと高いで体にええもんを食べてもらいたいき

糖度が高いフルーツトマトは、品種を問わず濃い赤色になるまで常温で追熟させる。食べる直前に氷水で冷やし、ヘタの方からかぶりつく。シンプルだけれど、いちばんおいしい食べ方だ。糖度が高いトマトの見分け方は簡単。ヘタの周りの「グリーンベース」と呼ばれる緑色の部分が濃いこと、お尻のところから放射状に線が伸びる「スターマーク」があること。それが、甘くておいしいトマトの証だ。

「うちのトマトは栄養価がこじゃんと高いで。収穫までに普通の3倍ばあ時間がかかっちゅう」と、池洋一社長は言う。「体にええもんは、しょう手がかかる。けんどそれが楽しみやき。トマトは恋人みたいなもんじゃね」

池さんの
定番フルーツ
トマトといえば
桃太郎！



池さんのフルーツトマト

申込番号 **12739** 常

1kg（20～24玉）

- お届け期間／**1月中旬～5月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

ルネッサンス
という品種は
とがったお尻が
チャームポイント！



池さんのサンハート（フルーツトマト）

申込番号 **12681** 常

1kg（20～24玉）

- お届け期間／**2月上旬～5月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません





桃太郎フルーツトマトの糖度は8～12度で、アミノ酸は通常のトマトの3倍にもなる。



柳川名物川下りの乗船場は西鉄柳川駅から徒歩10分以内のところに4ヵ所。コースは片道運航のみで約1時間。







ふっくらと蒸し上がった大豆は味噌づくりに欠かせない食材。柳川は福岡県や佐賀県に広がる筑後平野の上にあり、全国有数の大豆の産地として知られる。





大豆や麦の産地で地の利を生かした味噌づくり

福岡県南部に位置する柳川市は、低湿地という立地から、水はけをよくするために掘られた水路（掘割）が縦横に延びる水郷の町。この地で、明治3（1870）年に創業した鶴味噌醸造は、このあたり一帯が当時から国内有数の



福岡県

鶴味噌醸造

創業150年の歴史がある味噌専業の老舗。家庭の食卓に毎日のぼってほしいものだからこそ、「おいしい味」であることはもちろん、「飽きない味」をつくり続ける。







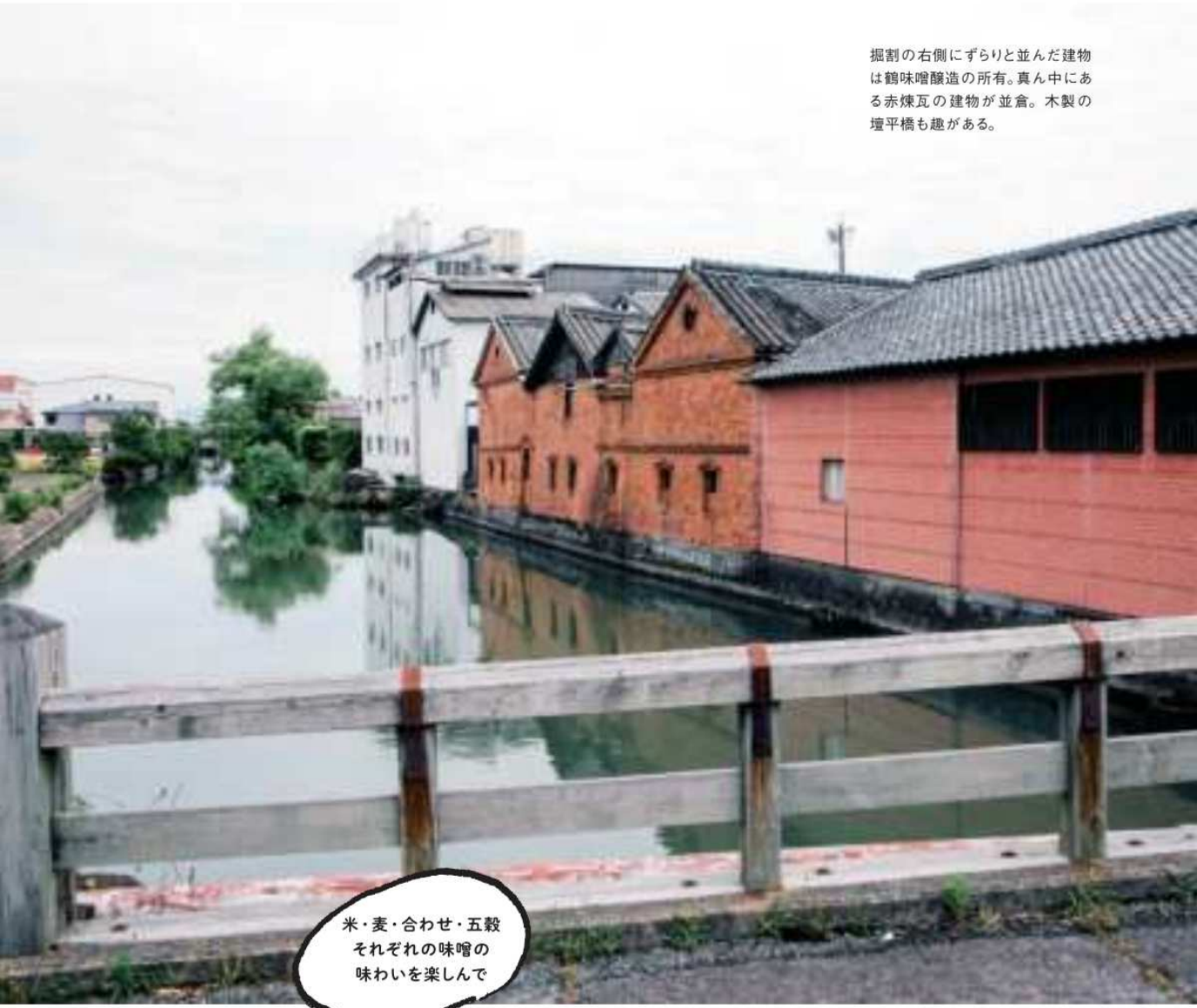
穀倉地帯であったこと、また、商品の運搬に便利な掘割があったことで、地の利を生かした味噌づくりを進めることができた。

鶴味噌醸造の主力商品である合わせ味噌は、九州ならではの「合わせ麹製法」でつくっている。できた米味噌と麦味噌をブレンドするのではなく、米と麦を一緒に麹室に入れ、同時に製麹（せいぎく）して合わせ味噌の麹をつくる。こうすることで、米麹の甘みと麦麹の豊かな香りを備えた合わせ味噌の味や品質が、均一に保たれるという。

柳川で150年
この地域とともに生きる

柳川の風物といえば、船頭の案内で掘割をゆっくり巡る「川下り」だ。掘割沿いの桜やしだれ柳、紅葉など、四季折々の景色を眺めながら小さなどん

掘割の右側にずらりと並んだ建物は鶴味噌醸造の所有。真ん中にある赤煉瓦の建物が並倉。木製の壇平橋も趣がある。



米・麦・合わせ・五穀
それぞれの味噌の
味わいを楽しんで

こ舟で巡る。夏は灯り舟、冬はこたつ舟なども登場するというから、なんとも風情がある。

鶴味噌醸造が所有する赤煉瓦の並倉も掘割沿いに建っている。川下りのコースからは少しそれているが、明治末期から大正初期に建てられた並倉は北棟・中棟・南棟と3棟並び、国の登録有形文化財にも指定されている。この並倉は、長い味噌づくりの中で育まれた酵母菌や乳酸菌がいちばん多く棲みついている場所。だから今でも現役の味噌蔵として大事に使っているそうだ。



鶴みそセット

申込番号 **12787** 常

無添加合わせみそ 鶴・無添加米みそ 亀・無添加五穀みそ・無添加麦みそ 龍 各500g

• 賞味期間／180日


火事119
鶴味噌
柳川特産
鶴味噌
柳川特産
鶴味噌
鶴味噌
ツルみそ
ツルみそ
ツルみそ



山口県

秋川牧園

「口に入るものは間違ってはいけない」という理念の下、安心・安全な食べものづくりに挑戦している。地域循環型で自然と共生する農業モデルを目指す。

すべての生き物をわが子同然に慈しむ

秋川牧園の鶏は、降り注ぐ太陽の光と心地よい風が入る開放型の鶏舎で育つ。一般的な鶏舎に比べてゆとりがある広さのケージ飼いと、平屋の中で放し飼いにする平飼いの2カ所の直営農場で、行き届いた管理の下、鶏は本来の生活サイクルでたまごを産む。

エサは、非遺伝子組み換えでポストハーベストフリーのトウモロコシなど、植物性原料が主体のオリジナル飼料。安心・安全なエサを食べて健やかに育った鶏が産むたまごは、たまご本来のやさしい黄色をした黄身がぷっくりと盛り上がり、そのつややかなようすから質のよさがひと目でわかる。

また、精肉用の鶏はひよこの時から抗菌剤や抗生物質を与えず無投薬飼育を行っている。薬には頼らず、飼育密度を1坪当たり35羽程度に制限して適度な運動空間を与え、鶏がストレスを感じることなく育てているという。そうして健康的に育った鶏のおいしさは言わずもがなだ。もも肉は適度な脂があり、肉の旨みが感じられるおいしさ。ささみはやわらかく、あっさりした味わいで食べやすい。そんな秋川牧園ブランドの精肉は、たまごと並ぶ人気を誇っている。







一坪当たりの飼育羽数は一般的飼育に比べ、かなり少ない。その分、鶏はのびのびと育つ。

2パック入



秋川牧園 鶏肉セット

申込番号 **12788** 凍

若鶏もも肉切身500g×2パック、若鶏ささみ300g×1パック

- 賞味期間／180日





できあがったはちみつは ミツバチからの成績表

「これから行く蜂場はまだマシなほう。もっと道がガタガタしているところもあるんですよ」大分県宇佐市内のとある山に向かって、未舗装の石ころ道に車を走らせながら、蜂の音の製造管理部長・甲斐隆さんが笑う。タイヤが石を踏むたび衝撃で体は大きく揺れ、車の中はさながら小さなジェットコースターのようだ。





雨が降る5月中旬、案内してもらった蜂場には約20の巣箱が設置されていた。採蜜できる今の時期は早朝4時頃から作業が始まり、日が昇る前までに、管理している蜂場を順番に回ってミツバチとはちみつの状態を確認しているという。

「蜜ぶたができると、糖度80度以上になったから採蜜していいよっていう合図なんです」とは、製造管理課長の松尾凌平さん。「とれたはちみつには何も加えませんし、加熱処理も行いません。ミツバチと自然がもたらす無限のレシピでつくったそのままの味を大切に、ミツバチと会話をしながらはちみつをとっているんです」



蜜ぶたができる前に採蜜し、加熱してつくるはちみつもある。だが、蜂の音ではそれをしない。蜜ぶたができるまで、ただひたすらじっと待つ。その期間は約2週間。



国産はちみつ&
コーヒーはちみつ2本セット

申込番号 **12789** 常

国産百花はちみつ・コーヒー豆を浸して作ったはちみつ 各140g×1本

• 賞味期間／360日

大分県

蜂の音

「ミツバチには可能な限り手をかけ、はちみつには可能な限り手を加えない」がモットーの養蜂家。ミツバチにとって心地よい環境づくりに日々取り組んでいる。



雨の日は採蜜しないそうだが、取材のために蜂場を案内してくれた甲斐隆さん（左）と松尾凌平さん（右）。



香川県

タケサン

小豆島を拠点とするタケサングループに属す。醤油醸造の島醸をはじめ、調味料はタケサン、佃煮・惣菜類はタケサンフーズが担う。地産地消の商品づくりに力を入れている。

島醤油の技術と創業者の想いが支えた小豆島佃煮

小豆島醤油の起源は約４００年前。塩田からとれる良質な塩や、常夏ならぬ「常春」と呼ばれる温暖な気候、瀬戸内の海路交通の拠点として原料の調達が容易だったことなど、小豆島は醤油づくりに適した環境が整っていた。そのため今でも島のあちこちには歴史ある多くの醤油蔵が軒を連ねている。

小豆島醤油の最大の特長は、木桶仕込みによる醸造。長い歴史の中で木桶についた菌の力で、じっくり発酵・熟成されたもろみが味の決め手となり、芳醇な香りと旨みを生み出す。２０２１年、小豆島を含む香川県内の醤油醸造技術は、国の登録無形民俗文化財第一号に指定された。

醤油づくりの技術は佃煮産業にも大



木桶の数は全国でおよそ2000本。約半数の1000本は小豆島にあるといわれ、そのうち約200本をタケサンのグループ会社である島醸が保有している。





タケサンフーズの社長・富田孝之輔さん（左）と、タケサン中四国支店の営業部長・橋本淳二さん（右）。「小豆島佃煮発祥の地」の石碑の前で。

きな影響を与えた。タケサンの創業者・武部吉次が小豆島で初めて佃煮の生産に着手したのは第二次世界大戦直後の昭和20（1945）年9月。醤油はあっても素材がない食糧難の時代に、島で簡単に入手でき、豊富にあった芋づるに着目。「葉柄佃煮」と名付けた佃煮を阪神方面へ出荷したことから始まった。その後、さまざまな種類の佃煮づくりが島全体に広がり、今では国内屈指の佃煮産地として名を馳せている。



タケサン
生搾醤油・佃煮詰合せ

申込番号 **12742** 常

生搾醤油360ml・天然岩のり入り佃煮100g×各1本、かつお昆布50g・ちりめんじゃこ38g×各2本

- 賞味期間／720日
- アレルギー／小麦



手づくりの菓子から伝わるやさしいこだわり

宝永5（1708）年創業の伊勢源六たちばなやは、初代・伊勢屋源六の時代に京都で災害が起こったとき、食べものに困った人々に菓子をふるまったという。「一年の真ん中にあたる水無月に菓子を配ったり、年末にお世話になった人のところへ餅を届けたりと、初代の頃からずっと地域に根差してやってきました」と話すのは、12代目当主の加藤高広さん。信条は「よそまかせにせんと、餡も生地も全部自分のところでつくること」と話す。黒豆の産地、京都府福知山市に自社工場を持ち、製餡はそこで行っている。

京都市内の工場で作る「源六焼」は、銅板を使って職人が手焼きする。餡に薄い衣を塗って焼きあげた金つばや、羊羹を中心に裏ごしの餡をサンドしたそぼろ羊羹、かわいらしい姿に伝統の技が光る一口菓子など、自慢の菓子は種類が豊富だ。

創業当初から変わらぬ味や想いが、今もなお、愛され続けている。



小豆の風味が豊かな
そぼろ餡







あんこたっぷりの
源六焼は
店頭での販売



伊勢源六たちばなや
丹波そぼろ羊羹（栗・抹茶）2本入

申込番号 **12808** 常

丹波そぼろ羊羹（栗・抹茶 各170ｇ×1本）

• 賞味期間／30日

京都府

伊勢源六たちばなや

ひとくち菓子をつくり続けて300余年の歴史ある老舗。菓子につくり手のまごころを託す。職人から職人へと伝わる技を守り、丁寧に和菓子をこしらえていく。







右／手彫りであることがにわかには信じがたいほど、精巧に作られた干菓子の木型。使い込まれた風合いが店の歴史を物語る。 中／職人が切り分ける菓子は切り口が鮮やか。技術の高さが見て取れる。 左／葉脈の一本一本まで再現された干菓子はまさに芸術。

周防大島にしかない ジャムをつくる

瀬戸内海に浮かぶ周防大島では温暖な島の気候を生かし、柑橘をはじめ、さまざまな果実が栽培されている。「瀬戸内ジャムズガーデン」のオーナーである松嶋匡史（ただし）さんは、それらを使ったジャムづくりに余念がない。「その年々で、農家さんごとで、畑の条件で、果実の味が異なるのは当然。味を均等にすることよりも、そうした果実ごとの個性と多様性を活かしたジャムづくりをしています。ジャムづくりは農家さんとの共同作業です」

その想いに応えるように、島の果実は今日も元気に育っている。





時季によって
届く味が違うから
島から寄せられた
季節の便りのよう



ジャム職人が煮込む
季節のジャムセット

申込番号 **12790** 常

120g×2本、140g×1本

- 賞味期間／240日

※商品は季節のジャム（旬のジャム）を、瀬戸内ジャムズガーデンのおすすめでお届けします。商品の種類は季節により異なります。



山口県

瀬戸内ジャムズガーデン

地元の契約農家または自家菜園でとれた果実でジャムをつくる。果実の収穫時期を調整し、ゲル化剤やpH調整剤を使用しないなど、製造方法にこだわりが満載。



蔵元には蔵元だけの味がある

明治41（1908）年に創業した丸昌稲垣の創業者の名前を用いて、平成15（2003）年に誕生した「稲垣来三郎匠」。長野県産の良質な大豆を使い、その持ち味をいかした味噌や漬物をつくっている。ここでつくられる信州名物の野沢菜漬は、現在の主流である緑色ではなく、昭和40年代に人気が高かったべっこう色の本漬野沢菜。契約農家から届く新鮮な野沢菜を洗って漬込んでいる。

国産のきゅうりを自社製田舎味噌で漬けた胡瓜味噌漬は、やわらかく適度に塩気が効いた、ごはんが進む味。味噌を洗い、お好みの大きさに切って召しあがれ。国産の長芋をわさび風味にさっぱりと漬けあげた長芋わさび漬と詰合せてお届け。



霜月野沢菜





こんぶ野沢菜漬

信玄野沢菜漬





胡瓜味噌漬



長芋わさび漬



稲垣来三郎匠
漬物詰合せ

申込番号 **12791**

霜月野沢菜200g、信玄野沢菜漬250g、こんぶ野沢菜漬150g、長芋わさび漬180g、胡瓜味噌漬150g

- 賞味期間／14日
- アレルギー／小麦・かに

長野県 **稲垣来三郎匠**

味噌・漬物・甘酒の蔵元、株式会社稲垣来三郎匠の直営店。明治41（1908）年の創業から続く伝統と、蔵元としての心意気を大切に、味を守り続ける。

加賀野菜の一つとして愛され続けるさつまいも

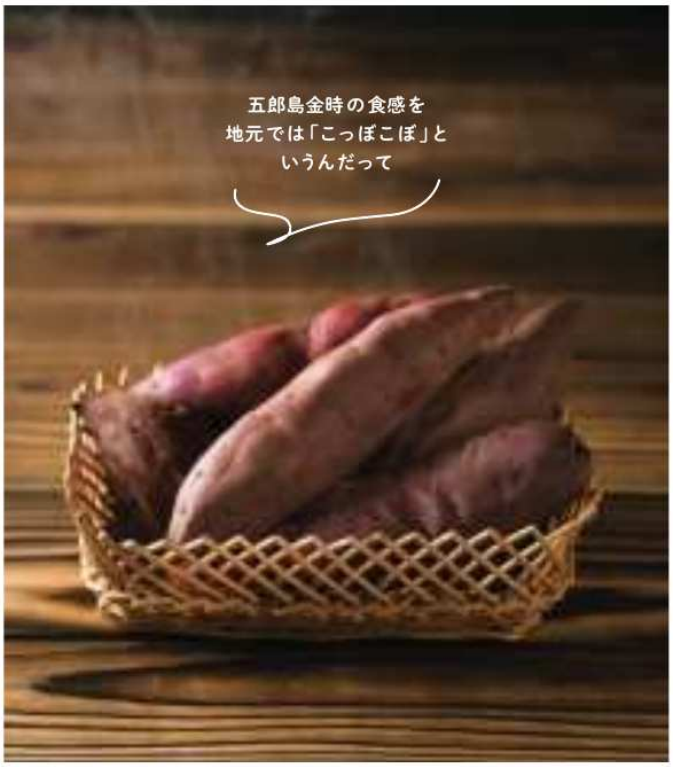
五郎島金時は、石川県西部の砂丘地に広がる五郎島地区で栽培されるさつまいも。土をすくえば、さらさらとこぼれ落ちるほど水はけがよい畑で、白山の自然にろ過された清冽な伏流水をたっぷり浴びて育つ。

五郎島金時の収穫量は、一般的な産地のおよそ3分の2。「量より質」にこだわり、作りすぎないことでさつまいもに栄養をしっかりと吸収させ、のびのびとした環境で栽培している。まるで子どもの成長を見守るように愛情をかけて育てられた五郎島金時は、水分が少なく、ホクホクとした食感と上品な甘さが特長。焼き芋もおすすめで、大きさや水分量に合わせて温度や時間を変えながら、専用のオーブンでじっくりと焼きあげている。

石川県 かわに

金沢市で五郎島金時の栽培・加工・販売を手がける。「農場から食卓へ ～Farm to Table～」をキャッチフレーズに、家族とスタッフがアットホームに取り組んでいる。







五郎島金時

申込番号 **12792** 常

2kg土付き（Sサイズ／12～13本）（石川県産）

- お届け期間／**10月上旬～3月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。
※形は不揃いとなります。
※かわにのものに限定できません。予めご了承ください。

着日指定はできません





海の恵みを大切に食の文化を創造していく

サメの水揚げ量日本一を誇る気仙沼。冬晴れの日が多く、乾燥した冷たい西風が良質なフカヒレの生産に適していることから「フカヒレ生産日本一のまち」として知られている。

大きさや形が違うサメの生のヒレは機械での加工が難しく、職人の手で一枚一枚皮や骨などを丁寧に取り除いてから乾燥させる。この「スムキ」と呼ばれる石渡商店独自の加工法は、今や世界共通の業界用語だ。

そんなフカヒレの加工一筋の石渡商店がもう一つ注目したのが、気仙沼・唐桑産の牡蠣。地元の生産者が手塩にかけた自慢の牡蠣を余さず活かしたいという想いから生まれたオイスターソースには、3月から5月にとれた、ひときわ味が濃厚な牡蠣のみを使用している。



宮城県

石渡商店

昭和32（1957）年創業の水産加工会社。東日本大震災により社屋を流されるも、フカヒレへの熱い想いから、一年半後には新工場にて生産を再開させた。



3本入

気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース

申込番号 **12693** 常

160g×3本

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦



2個入

気仙沼産 ふかひれ胸びれスープ

申込番号 **12692** 常

気仙沼産 ふかひれ胸びれスープ（3～4人前）200g×2個

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦・かに



宇和島の魚がまるごと
だから、魚の味そのまんま

愛媛・宇和島名物の「じゃこ天」は、江戸時代に伊達藩の殿様が練り物職人を連れてきたことから発祥したとされる、愛媛ならではの揚げかまぼこだ。

宇和島屋では、宇和海でとれたハランボとシロムツを、頭とワタ、うろこを手作業で取ったら骨ごとすり身にして、昔ながらの塩と砂糖のみで味付け。

原料はほぼ魚のみ、魚の身の温度が上がらないよう氷を加える以外は、ほぼ加水をせず作っている。そうしてできたじゃこ天は、しっかりとした厚みと食感があり、魚本来の味が楽しめる。

「余計なものは一切加えず、愛媛の海でとれた魚のおいしさを多くの人に知ってもらいたい」宇和島屋のじゃこ天からは、地元を愛する人々の力強い心意気が感じられる。







じゃこ天

2袋入



ごぼう天



レンコン天



宇和島屋 極上じゃこ天詰合せ

申込番号 **12694** 凍

極上じゃこ天5枚、極上ごぼう天3枚×2袋、極上レンコン天3枚

• 賞味期間／30日



愛媛県

宇和島屋

2006年に創業し、愛媛の二大名物、じゃこ天とじゃこカツを製造。社長の家系は、江戸時代に伊達藩殿様の水門番をしていたそう。ジャ子は看板キャラクター。

時短で調理が楽しくなる
便利で優秀な隠し技



100年という長きにわたり、伝統の製法でソース・たれづくりに励んできた月星食品が、新たに手がける「SAUCE DELI（ソース デリ）」。いつもの料理にかけたり混ぜたりするだけで、料理のレパートリーを簡単に増やせる優れものだ。使いやすくて保存もしやすい、便利なスタンドパックがいい。



SAUCE DELI

申込番号 **12794** 常

ごはんがすすむ♪生姜焼きのたれ200g×2個、とちぎトマトの贅沢デミトマトソース・無敵のうまさ♪にんにく醤油たれ・熱い情熱♪サルサソース 各200g、3種のいちごソース180g

- 賞味期間／120日
- アレルギー／乳・小麦

栃木県 **月星食品**

創業は明治28（1895）年。栃木県足利市で昔ながらの伝統製法に基づき、ソースやたれの製造を行う。



粒ぞろいのうにをお届け

アルコールに漬けた瓶詰めうには、明治初期、山口県下関市の六連島（むつれじま）での酒席で、小鉢のうにに酒がかかり、それがおいしかったことに端を発するといわれる。下関市岬之町（はなのちょう）に社を構えるやまみのうには、旨みや風味、色つやが一段とよいのが特長。なかでも「粒うに」は代表的な逸品だ。

やまみ 粒うにセット

申込番号 **12746** 常

粒うに（茶ラベル）40g×2本、粒うに（白ラベル）40g×1本

- 賞味期間／360日
- アレルギー／卵

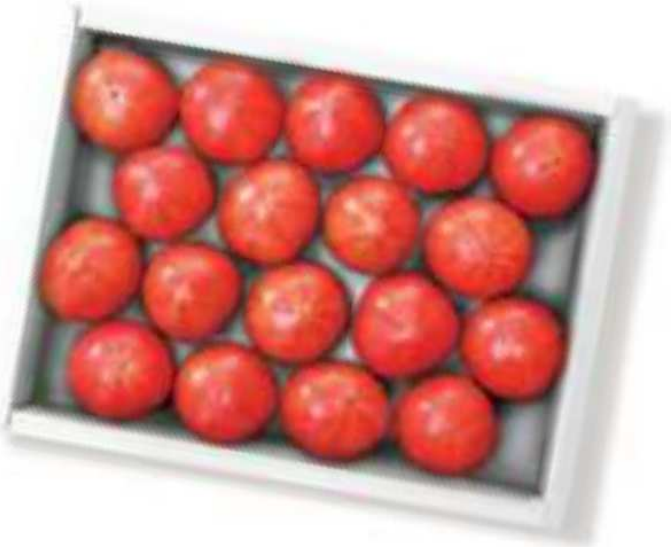


山口県 **やまみ**

昭和20（1945）年に食料品販売業を開始。昭和25（1950）年、うにの専門メーカーとして設立した。

娘の名前にちなんで付けた
リサ・フルーツトマト

「日本一おいしいトマトをつくる」という目標のもと、フルーツトマトの栽培に取り組んで18年を迎える岡﨑さん。大切に育てたフルーツトマトは、トマト本来の酸味と甘みのバランスが絶妙。味の秘訣は、トマトの木に負荷がかからないよう、焦らずゆっくり100日栽培で育てることだという。



高知県

おかざき農園

高知県春野町でトマトを栽培する。高冷地に新しく開設した農園では、旨みを上げたおいしい夏秋トマトづくりに挑戦している。



おかざき農園
リサ・フルーツトマト

申込番号 **12697** 常

1kg（12～22玉）

- お届け期間／**2月上旬～5月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



雪蔵で保管したお米で作った
杵つきもち

のどかな田園が広がる南魚沼の地で、雪蔵の寒さで食材の持ち味を最大限に引き出し、氷温熟成®という手法によって保管された南魚沼産こがねもち。この米を使った杵つきもちは、旨み・甘み・もちもち感がグレードアップ。使いやすい個包装サイズもうれしい。

新潟県

吉兆楽

平成4(1992)年に吉兆楽米穀として創業。米の保管に利用している雪蔵倉庫は、環境に配慮した施設として評価され、経済産業省からエコ事業認定を受けている。

2袋入



雪蔵氷温熟成
南魚沼産こがねもち（切餅）

申込番号 **12795** 常

600g×2袋

- 賞味期間／720日
- お届け期間／**12月上旬～6月下旬**

筍の風味が香る
筍ごはんの素

昭和50（1975）年に1日15食のお弁当からスタートした海老善屋は、今や北九州地区の弁当業界で高い人気を誇る。その海老善屋から誕生した華尚より、日本有数の竹林面積を誇る北九州市小倉南区で採れた合馬（おうま）筍を使用した、炊き込みごはんと混ぜ込みごはんの素をお届け。



福岡県

華尚

福岡県北九州市で弁当の製造・販売業を営む老舗、海老善屋のグループ会社。漬物や地元の特産である合馬の筍、海産物などの加工品製造・販売を行う。

華尚　合馬（おうま）筍ごはんの素

申込番号 **12796** 常

炊き込みごはんの素・混ぜ込みごはんの素
各160g（2合用）×3袋

- 賞味期間／360日
- アレルギー／小麦



栃木県

和みの杜（なごもり）

栃木県さくら市の離農者所有の農地を請け負い、農産物を栽培する農業生産法人。元小学校の校舎を再利用し、干し芋の加工製造も行う。



紅はるかの
甘い誘惑に魅せられて

国産の紅はるかをスライスし、ひとつずつ丁寧に冷風乾燥させて作る「甘極み干し芋」は、しっとりしていてやわらかな食感が特長。かむほどに上品な甘みが口の中に広がり、つい手が止まらなくなるおいしさだ。スイーツ感覚で味わえ、老若男女問わず幅広い層に愛されるその味は贈り物にも最適。



国産紅はるか使用
甘極み干し芋

申込番号 **12797** 常

甘極み干し芋90g×6袋

- 賞味期間／90日
- お届け期間／**10月中旬～3月下旬**

玉ねぎの甘さと旨みが
体にやさしくしみわたる

スープは、淡路島産フルーツ玉ねぎを全体量の約3分の1使用。チキンブイヨンをベースにじっくり炒めたスライス玉ねぎを加え、香辛料やトマトペーストなどで調味。ポタージュには、淡路島産フルーツ玉ねぎを全体量の約45%使用。バターのコクとクリームのまろやかな味わいに、隠し味のパルメザンチーズがさらにコクをプラス。





淡路島産 フルーツ玉ねぎ

申込番号 **12798** 常

6kg
※新玉ねぎ・熟成玉ねぎのいずれかでお届けします。
ご指定はお受けできません。

- お届け期間／
  新玉ねぎ：4月上旬～5月下旬
  熟成玉ねぎ：7月上旬～12月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません





兵庫県 **善太**

淡路島産フルーツ玉ねぎの栽培をはじめ、スープやドレッシングなどの加工品を製造・販売する。



淡路島フルーツオニオンスープ&ポタージュセット

申込番号 **12809** 常

淡路島フルーツオニオンスープ160g×3本、フルーツオニオンポタージュ160g×2本

- 賞味期間／1080日
- アレルギー／乳・小麦

フルーツみたいな玉ねぎは
淡路島の大地からの便り

淡路島は、“オニオンロード”と呼ばれる道路があるほど、玉ねぎが特産の島。なかでも南あわじ市の海沿いで栽培している善太の玉ねぎは、甘くてジューシーなフルーツ玉ねぎだ。海藻エキスや有機肥料、ミネラルたっぷりの地下水を使って、肉厚でやわらかな玉ねぎを育てている。

つくり手は、
自分たちが丹誠込めてつくったものを、
どんなふうに調理して食べているのだろう。
その道に詳しいからこそ、
そのおいしい食べ方を知っているのでは？
そう思って、聞いてみました。



松岡椎茸（→P.120）の製造責任者
である松岡晴仁さん。



椎茸の収穫は春と秋の年に2回。訪れたのは収穫後だが、貴重な1個を発見！次の収穫まで、じっくり大きくなあれ。

大分県

松岡椎茸

明治34（1901）年創業。先代である父から引き継いだ会社を兄弟3人で切り盛りする。代表は長男の保文さんで、次男の知幸さんは広報担当、三男の晴仁さんは製造責任者。

見た目は同じでも椎茸にも個性があり同じものは存在しない

「椎茸は雨が降る前に収穫するんですよ。雨が降ると気温と湿度がグッと上がって椎茸がすぐ大きくなるので、ゆっくりじっくり育っている肉厚のものを雨が降る前にとるんです」そう教えてくれたのは、松岡椎茸の松岡知幸さん。取材で訪れたのは、椎茸の最盛期を過ぎた5月中旬、今は原木を休ませている時期にあたるという。

大分県は、明治時代以降、椎茸の原木栽培に使うクヌギの植林に力を入れてきた。約15年かけて育てたクヌギを伐採し、約1メートルの長さに切って椎茸の種菌を植え付け、2年の月日をかけて栽培する。「うちは加工専門で、この山は椎茸の栽培をしている親戚のものです。スタッフは家族と親戚、近



「私は結構な雨男なので…。今日も雨ですみません」と申し訳なさそうに話す知幸さん。



所の方のみ。規模は大きくありませんが、加工のほとんどを手作業で、アットホームにやっていますよ」笑顔で話す松岡さんに、椎茸を専門に扱う人ならではのおすすめの食べ方を尋ねてみると、特別に作って教えてくれた。



原木は直射日光が当たらず、風通しがよい場所に並べ、菌糸が伸びやすい環境を整える（写真は最盛期のもの）。

椎茸は「どんこ」と「香信」の2種類がある。どんこは笠が厚く、香信は笠が薄いのが特長。写真はどんこ。



松岡さんオススメの
椎茸レシピは
次のページ！



大分産
椎茸どんこ

申込番号 **12799** 常

大分産原木乾椎茸どんこ 100g

• 賞味期間／360日


家ではカレーやシチューにも
椎茸が入っていますよ


あとシメで完成

umashima recipe



b しいたけのバター醤油 2人分

切り落とした椎茸の軸は裂いて、
こんがり焼いてもおいしい。

材料 ※椎茸は前日に水戻ししておく

- 原木乾椎茸「どんこ」40g
  ※直径5〜6cmのもの4〜6枚
- バター 10g
- 濃口醤油、サラダ油、椎茸の戻し汁 各少々

作り方

①椎茸の軸を根元から切り落とす。
②椎茸の笠のあたりまで戻し汁を入れる。
③サラダ油を入れて中火で熱したフライパンに、②の椎茸を入れて蓋をする。※戻し汁の飛びはねに注意
④中火で4分、弱火で1分蒸し焼きし、火を止める。
⑤バターを切り分け、醤油と一緒に笠に入れる。蓋をして1分。余熱でバターが溶けたらできあがり。

椎茸の水戻し

- 椎茸の汚れを軽く落とし、石突を2cmほど切る
- 水1Lにつけて戻す

※切った部分を下にして水につけると、だしが出やすい

a しいたけのアヒージョ 2人分

パスタに和えたり、ごはんとチーズを加えて
チーズリゾットにしたりも◎

材料 ※椎茸は前日に水戻ししておく

- 原木乾椎茸「どんこ」20g
  ※直径5〜6cmのもの3〜4枚
- オリーブ油 250ml(椎茸が3分の2浸かる程度)
- あさり(塩抜き済のもの) 100g
- ミニトマト 6個 ■ ブロッコリー 1房
- 塩 2つまみ ■ にんにく 1〜2片 ■ 唐辛子 1本

作り方

①にんにくをスライスし、唐辛子はヘタを切り、種をとる。椎茸を4つに切り、ブロッコリーは椎茸と同じ大きさに切る。
②塩抜きしたあさり、ミニトマトをよく洗う。
③小鍋にオリーブ油、塩、にんにく、唐辛子を入れて弱火にかける。
④香りが立ち、全体がフツフツとしてきたら椎茸を入れてざっと混ぜ、2分煮る。
⑤あさり、ブロッコリーを加える。あさりの口が開いたらミニトマトを加え、1〜2分加熱したら完成。





朝霧の中で収穫された野菜はやわらかく甘い。「これ、かじらはる?」と差し出してくれた下漬け状態のきゅうりは、強い塩味の奥に手づくりのやさしさが感じられた。

京都府

KYOZUKE

亀岡の野菜を素材に、樽や重石を用いた伝統的な製法で漬物を製造する。添加物を使わず、亀岡の風土を好んで活発に活動する乳酸菌により、乳酸発酵させた漬物は奥深い味わい。

亀岡の野菜が好き 同じ想いの後進へ 漬物を託す

亀岡で育つ野菜は、みずみずしい。標高100mの土地にはミネラル豊富な山水が流れ、朝には特有の霧が発生する。大正7（1918）年に創業した「京漬」は、もとは酒の量り売りを行っていた商家。酒の旨みが詰まった酒樽で、ぬか漬けをつくったのが始まりという。「おいしい漬物をつくるには、野菜が重要なんですわ」と、3代目の谷田敏行さん。近隣の農家と連携し、朝採れ野菜を惜しみなく使う。

後継者に悩んでいた頃、「僕に継がせてください」と名乗り出たのが、野菜の仕入れ農家のひとつである「すずめファーム」の江南陽平さん。有機栽培農法で手塩にかけて野菜を育てている江南さんを見ていた谷田さんは、申



定期的に混ぜることで乳酸菌が活発に。目と手をかけ、おいしい漬物が生まれる。



し入れを受けることに。「大切に守られてきた漬物だから、若い人にも食べてほしくて、西洋野菜を使った新しい漬物にも挑戦中です」と江南さん。「KYOZUKE」という新たな屋号で、託された想いを胸に走り出す。



梱包なども手がける勤続35年のベテランスタッフさんが心強い。





京都のお野菜漬け７種

申込番号 **12703** 蔵

きざみしば漬・京菜しば漬・一番だし京漬（にんにく入）・みぶな醤油漬・京たけのこ醤油漬・養生漬・なすのしば漬 各110g

- 賞味期間／60日
- アレルギー／小麦



京漬物のカナッペ 2人分

発酵食品のおいしい出会い。
洋風アレンジが新しい。

材料

- きざみしば漬、みぶな醤油漬、
  胡瓜のからし漬など、
  お好みの漬物 小さじ約1/2(お好みで調節)
- クラッカー 4枚(お好みの枚数)
- クリームチーズ 20g

作り方

①漬物は汁気を切り、食べやすい大きさに刻む。
②室温に戻したクリームチーズをスライスする。
　また、クリームチーズと①を混ぜてディップにする。
③クラッカーにクリームチーズのスライスとディップ
　をそれぞれのせ、アクセントに漬物を添える。

京漬の3代目、かつ昭和の漬け人・谷田敏行さん（右）
と、後継者のKYOZUKE代表・江南陽平さん（左）。



うましま



やっぱり大好き、甘いもん

おいしそうな
おやつを前にすると
思わずにんまりするでしょう？
おやつには、
人を笑顔にさせる
不思議な力があるのです。
さぁ、ここからは
幸せいっぱいのおやつタイムが
はじまります。

空口ママのみるく工房（→P.130）のショーケースには、
いろいろな味の半分のどら焼き（＝半どら）が並んでいる。


海人の藻塩



子どもたちにおいしくて安全なおやつを。母の愛から始まった100%手づくりの味

「空口ママのみるく工房」のオーナー・空口薫さんが、先代の母から店を引き継いだのは2020年9月のこと。広島市佐伯区湯来町の国道433号沿いにある、赤いひさしが目印のかわいい店だ。

店を継いで一年あまりというが、訪れて印象的だったのは、スタッフが笑顔にあふれていたこと。仲良し4人組で開いた店かと勘違いするほど、スタッフみんながよく笑い、店は明るい雰囲気に包まれていた。

「この近くにあるサゴタニ牛乳の牛乳を使って、母がミルクジャムをつくったのが工房の始まりです」と空口さん。地元産牛乳のミルクジャムは評判を呼び、今ではこの牛乳を使った生クリームがたっぷり入った、手作りの半どらも人気の商品だ。ふわっとしたその口あたりは、誰の顔も笑顔にさせる力がある。

・落花生



①空口ママのみるく工房から車で約5分のところにある、サゴタニ牛乳の牧場。湯来町の山々と豊かな自然に囲まれ、牛がのんびり草を食む。のどかなその風景に癒やされる。



②サゴタニ牛乳の牛乳を長時間煮込んでつくるミルクジャムは、ロングセラーのヒット商品。 ③サゴタニ牛乳は、店の味をつくるのに欠かせない存在。 ④天気のよい日は外のベンチで味わうのもおすすめ。





No.001
広島

空口ママのみるく工房 空口ママの半どら

申込番号 12800 凍

ミルク・小豆・抹茶・ナッツ・塩・ラムレーズン 各2個

- 賞味期間／30日
- アレルギー／卵・乳・小麦・くるみ





空口薫さん（右）とスタッフの皆さん。はにかみながら撮影に応じてくれたが、その間もずっと笑顔。

牛乳の味わいを楽しむシュークリーム



カスタードクリームを存分に楽しめるよう、シュー皮はシンプル。半解凍で味わうのもおすすめ。



契約酪農家のもとで愛情たっぷりに育った牛からとれる牛乳は、格別の味。

No.002
島根

島根県の邑南町で、乳製品やお菓子などを製造するMui。「無為自然」に由来した社名のとおり、できる限りありのままの牛乳のおいしさを届けたいと、契約酪農家ごとの牛乳の味わいを楽しめる商品を展開する。そのうちの一つ「シュークリーム」は、地元・中山農場の銀ノ高原牛乳を低温殺菌した生乳と、邑南町産の卵にラム酒を加えたオリジナルのカスタードがたっぷり。バターと香ばしいナッツのシュー生地が、クリームのおいしさを引きたてている人気のスイーツだ。

牛乳屋さんが作るシュークリーム

申込番号 **12801** 凍

6個

- 賞味期間／180日
- アレルギー／卵・乳・小麦



6個入

ミルクカスタードはとろけるような口あたり

南九州の農場で育てたさつまいもが団子に変身



芋屋長兵衛では、さつまいもとつぶ餡の絶妙なハーモニーが楽しめるプレーンが人気No.1。



黒糖、よもぎなど全5種がそろう。アツアツに温めて食べるのがおすすめ。

No.003
熊本

「いきなり団子」は、小麦粉を練って伸ばした生地に輪切りのさつまいもと餡を包んで蒸した熊本の郷土菓子。〝いきなり〟とは熊本の方言で簡単・手軽・直接などの意味があり、突然客が来ても簡単につくってもてなせることが名の由来の一説になっているという。

菓子製造のコウヤマが手がける「芋屋長兵衛のいきなり団子」は、南九州の農場で育てたさつまいもを使う。九州産の小麦粉でつくる自家製のモチッとした生地がさつまいもと餡をやさしく包み込み、素朴な甘さが口いっぱいに広がる。

南九州産さつまいもと
北海道産小豆を包んで
ひとつひとつ手づくり





芋屋長兵衛
熊本いきなり団子15個セット

申込番号 **12706** 凍

プレーン・紫芋・よもぎ・黒糖・さくら 各3個

- 賞味期間／90日
- アレルギー／小麦



きめ細かで、あと口のよいアイスには、
高知県産の素材を使用。

No.004
高知

メイドイン土佐の無限の可能性に出合う

「われわれは大量生産が苦手ですが、ひとつひとつ想いを込めた商品づくりを得意としています」と話すのは、高知県の素材でアイスをつくる高知アイスの代表・浜町文也さんだ。

柑橘をはじめ、恵まれた高知県の山や畑、海の幸の中から選りすぐりの素材をアイスに加工。牛乳や生クリームは安心・安全な国産のものを使い、不必要な添加物は使わず加水をせず、ただひたすらまじめにつくる。そうしてできあがったアイスクリームは、口に入れた瞬間、えもいわれぬ幸せの味がとろけだす。

高知アイス
いのいちごアイス

申込番号 **12751** 凍

115ml×8個

- アレルギー／乳



四万十産の栗が入った
期間限定フレーバー

高知アイス
四万十の栗アイス

申込番号 **12750** 凍

115ml×8個

- アレルギー／卵・乳
- お届け期間／**10月上旬～3月下旬**



伝統の技術と革新的なアイデアのコラボ



かぼちゃや人参などの野菜類、バナナやキウイなどの果物類をバラエティ豊かに詰合せ。



200年継続企業を目指し、ナッツファームプロジェクトにも参加。

No.005
広島

明治2（1869）年の創業以来、バラエティ豊かな豆菓子や野菜チップスで和菓子の楽しみを教えてくれる豆徳。その歴史の長さに驚かれることがあるというが、店のモットーは「老舗のチャレンジャーであり続けること」だという。食べ物である以上、「おいしい」「体によい」は当たり前。さらに、〝おもしろい〟や〝驚き〟などの「楽しさ」をプラスすることが大切なのだと、代表の上迫豊さん。その心意気で作られた「野菜果物チップス」は、10種類以上の野菜や果物を食べやすいチップスにしている。

豆徳
野菜果物チップス　華6

申込番号 **12802** 常

野菜あらかると·果物あらかると　各32ｇ×3袋

• 賞味期間／120日



そのまま食べてもよし
ヨーグルトに添えたり
カレーにのせてもおいしい



海の恵みが詰ったおせんべい

海の幸の味わいを楽しめる海鮮煎餅の詰合せ。

No.006
愛知

サクッパリッの食感がここちいい

愛知県南知多町で、70年以上前に考案されたえびせんべい。その製造技術を受け継いだキヨタフーズでは、昔ながらのノンフライ製法で口あたりの軽い薄焼きせんべいを製造している。一口にえびせんべいといっても、白えびや甘えび、伊勢えびなどバラエティに富む。たこやまぐろ、しらすなど、海に囲まれた地の利を活かしたせんべいもそろう。

「お『き』ゃく様の『よ』ろこびを『た』いせつに」という社訓のように、味わう前にその味を想像して、わくわくする。遊び心あふれるせんべいだ。

えび乃匠
海の煎餅ギフト

申込番号 **12803** 常

白えび、甘えび、伊勢えび、たこ、まぐろ、しらす×各5袋

- 賞味期間／150日
- アレルギー／小麦・えび





もっちりとした食感で、噛むほどによもぎの風味を感じる。後味はあっさり。

No.007
鹿児島

素朴な見た目とは裏腹に存在感はバツグン

鹿児島県・屋久島で地域密着の菓子店を営む新月堂菓子舗。店を任されている2代目は地産地消にこだわった菓子づくりを心に刻み、日々取り組んでいる。

その菓子のひとつ、「屋久島のよもぎだんご」は、古来より屋久島に群生する自然のよもぎを練り込んでつくられる。お餅のようにやわらかな食感で、ふんわりとよもぎの風味を感じるだんごは、よもぎ特有のほろ苦さの中にもやさしい甘さがある。シンプルで控えめなフォルムの中に、屋久島のよもぎの生命力が息づいている一品だ。

新月堂菓子舗
屋久島のよもぎだんご

申込番号 **12711** 凍

10個

• 賞味期間／60日



ひとつずつ
個包装なので
食べやすい



お好みで黒蜜やきなこを
添えて召し上がれ。

No.008
奈良

吉野葛の上品な味わいにホッとする

創業五十余年、吉野葛発祥の地といわれる奈良県吉野の地で、葛の中でも高級品として知られる吉野葛を使った商品をつくり続ける亀久堂。独自の製法でつくりあげた生タイプのくず餅は、なめらかでやさしい味わいが特長だ。透明感がある吉野葛水は、水滴を食べているような不思議な食感と爽やかな喉ごしがたまらない。そのままでももちろんおいしいが、冷蔵庫で少し冷やしてから添付のきなこや黒蜜をかけて味わうのもおすすめ。

亀久堂自慢のくずスイーツをお楽しみあれ。

亀久堂
くず餅詰合せ

申込番号 **12753** 常

くず餅プレーン75g（別添黒蜜5g・きな粉5g）×４個、くず餅抹茶75g（別添黒蜜5g・きな粉5g）×２個、吉野葛水75g（別添黒蜜5g）×４個

• 賞味期間／150日



2種類のくず餅と
吉野葛水の詰合せ

自然の力が育んだおいしさを

手間ひまかけて育てたりんごの
持ち味がストレートに味わえる。



No.009
福島

福島県須賀川市で10代続く農家、薄井農園のりんごは、樹の葉を一枚も摘まない「葉とらず栽培」で無肥料、化学農薬も使わずに育てたもの。そのりんごを使ったジュースは酸化防止剤無添加で、りんごの風味がしっかり味わえる農園自慢の人気商品だ。常温でも冷やしても温めてもおいしく味わえるこのジュース、とりわけ温めてホットりんごジュースにすると、りんごの香りがふわっと広がり、豊かなその香りにも癒やされるよう。

大地の恵みを感じる一杯、ぜひどうぞ。



薄井農園
ONLY APPLE
100.00%りんごジュース

申込番号 **12754** 常

サンふじ200ml×6本

• 賞味期間／540日



6本入



あの人に花束を贈ろう

きれいに咲いたバラに、スタッフも笑みがこぼれる。美しい花は、それだけで人を幸せな気持ちにしてくれる。
きっと、この幸せな気持ちがつくる人から贈る人へ、贈る人から受け取る人へリレーされていくのだろう

Special
山口

「大切なあの人に贈りたい」その気持ちに、寄り添いたい

山口県柳井市ののどかな田園の中に建ち並ぶビニールハウス。その中で太陽の光をいっぱいに浴びて、すくすくと育っているのが、ホシファームが手がけるバラだ。鮮やかな真紅やピンクのバラをはじめ、パステルピンクやオレンジ、黄色など、ハウスの中は色とりどりのバラが咲き誇る。

「人生を豊かにするために、誰もが輝ける場所でありたい」とはホシファームが目指すところ。誰もが輝ける、それはつまり、バラを贈る人、贈られる人はもちろん、バラを育てるスタッフも生き生きと輝いていてほしい。そんな願いが込められているのだろう。

スタッフは、花の扱いになれたベテランが中心。「バラってやっぱり特別な花でしょう。なかなかもらう機会も贈る機会もない。そのたまたまの機会に『いい花をもらえた』と思っていただけたら、そりゃうれしいよね」と、スタッフのひとり、兼重さんが笑う。

スタッフにとって、手にかけた花は我が娘も同然。「ええところに嫁にいってほしい」と思いながら、今日も花を慈しみ、育てている。

01.広いハウスをくまなく歩いて、花の手入れを行う。 02.さまざまな色を組み合わせて花束をつくり、産地直送で送っている。 03.この道25年以上のベテランスタッフ、西本正和さん（右）と、兼重正明さん（左）。

01



02



03





ホシファーム
バラ花束ミックス 12本

申込番号 **12713** 常

バラ（ミックス）×12本、栄養剤10ml（50倍希釈タイプ）・お手入れのしおり付

※写真は開花時のイメージです。 ※オリジナルデザインの配送箱に入れてお届けします。 ※植物につき、色・形・大きさに個体差がある場合がございます。 ※色、品種のご指定はお受けできません。 ※季節によっては冷蔵便でお届けします。 ※北海道・沖縄及び一部の遠隔地・離島など、お届けできない地域がございます。

【うましまの使い方】

STEP 1

商品を選ぶ

カタログ掲載商品の中から、
お好みのものをお選びください。



商品情報の見方

※左の商品情報は、説明のためのサンプルです。

商品個数

商品名

商品内容

お届けする商品の種類・量・数などを表示しています。

賞味（消費）期間

商品に表示されている保存方法で保存したときに、おいしく食べられる期間です。ただし、生鮮食品（魚介類・農作物・果物類など）については、商品の特性上、賞味（消費）期間は表示していません。

特定原材料 8大アレルゲン

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみを含む商品には、該当のアレルゲンを表示しています。

注意事項

3本入



季節のジャム

申込番号 12345

常

152g×3本

- 賞味期間／240日
- アレルギー／乳
- お届け期間／8月下旬～9月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

申込番号

ハガキ・パソコン・スマートフォンのいずれでも、申込むときに必要な番号です。間違いがないようにご記入ください。

配送温度帯

常 常温でお届けします。
蔵 クール便・冷蔵でお届けします。
凍 クール便・冷凍でお届けします。

お届け期間

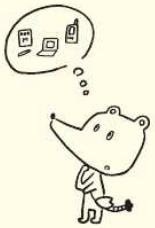
生産時期や収穫時期が限定されているものは、お届けする期間を表記しています。なお、天候不順や天災などで、やむをえず出荷時期・お届けの指定日・商品内容を変更させていただく場合もございます。

●生産時期や収穫時期が限定されているもの
●天候不順や天災などで、やむをえず出荷時期やお届けの指定日などが遅れる可能性があるもの
●生産量に限りがあるため、早期に終了する可能性があるもの
●生産量に限りがあるため、商品内容を変更させていただく可能性があるもの
●賞味（消費）期間が短いもの
等については、ご注意いただきたいこととして表記しています。

STEP 2

申込む

スマートフォン・パソコン・ハガキの
いずれかの方法で、お申込みください。



※お申込みには有効期限があります。期限を過ぎた商品のお申込みはお受けできませんので、予めご了承ください。
※お届け期間が限定されている商品がございますので、ご注意ください。

STEP 3

商品が届く

2週間前後で
お選びいただいた商品を
お届けします。



＝＝WEB申込みがおすすめ！＝＝

ハガキ申込みよりも
早く商品をお届け！

ハガキの
ポスト投函不要！

最新情報を常に更新中！



お申込み



スマートフォンの場合

お申込みハガキに記載の2次元コードを読み込んでアクセスし、画面の案内に従ってお申込みください。

パソコンの場合

お申込みハガキに記載のURLを入力してアクセスし、画面の案内に従ってお申込みください。

ハガキの場合

付属の「お申込みハガキ」に必要事項を記入し、有効期限までにご投函ください。



umashima

ディレクション・デザイン
寺下のぞみ

写真
Life Market（藤本遥己、大野方裕）、
寺下のぞみ
※一部を除く

取材・文
安井直美、谷本由加里、浅井ゆかり
※一部を除く

イラスト
セキサトコ、たかまつかなえ、
饅頭very much、吉田ユウスケ

DTP
向井田 創

構成・編集
安井直美



クークーさん
趣味は旅先でおいしいものを探すこと。いつもどこでもおいしいものが食べられるようにバッグに箸とスプーンを入れて持ち歩いている。好きなことは食べて寝ること。温泉も好き。

ご利用に際してのご注意

◎ハウメッセ ギフト券は、カタログに記載されているカタログ名・コース名とハウメッセ ギフト券の券面に記載されているカタログ名・コース名が同一でない場合、商品のお届けができませんので、ご投函の前に必ずご確認ください。
◎券面に証票番号の印字がないものは無効です。
◎商品のお届けは、WEB注文又はハガキ申込み後約1～3週間前後です。お申込みから1ヶ月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。
◎商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。
◎紛失されました場合、再発行はお受けいたしかねます事を予めご了承ください。
◎ハウメッセ ギフト券ならびにその証票番号等に関する偽造、変造、無断複製、盗難、毀損または滅失等につきましては、当社はその責任を負いません。保管には十分ご注意くださいますようお願い申しあげます。
◎ハウメッセ ギフト券は、現金ならびに他の券種類とのお引換はできません。
◎お申込み有効期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。
◎お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。
◎お届け期間が限定されている商品がございますので、ご注意ください。
◎天災などやむを得ない事情により、ご希望日にお届けできない場合がございます。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。
◎カタログの写真は、イメージおよび盛り付け例です。
◎予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。
◎運送事情により配達の制限がございます。（商品によってお届けできない場合がございます）
◎年末年始、お盆、GWは、出荷元休業のためお届けできません。
◎中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。予めご了承ください。

商品の返品・交換について

【当社理由の場合】

商品の不良等、当社理由の場合は、無料引取交換をいたします。
お客様センターまでお電話ください。

【お客様理由の場合】

返品送料については、お客様負担となります。

【次の場合は、返品交換がお受けできません】

❶ ご使用済の商品
❷ お客様の元で、キズまたは汚損が生じた商品

※いずれの場合も不良品を除きます。

問い合せ先

ハウメッセお客様センター

0120-771-162 平日10時～17時
（土・日・祝・年末年始・お盆・GW休み）

【発行会社】
株式会社アデリー
〒742-0021　山口県柳井市柳井11171番地1





122025-1

4 542511 344427