



一つずつ手作業で製造しています

島根県雲南市
吉田ふるさと村

奥出雲の地域資源を生かすことで、地域を守り豊かにすることが私たちの使命です。

笹の香りいっぱい。吉田ふるさと村のちまき



島根県奥出雲産もち米とうるち米を使い、島根県吉田町の自生の笹の葉でだんごを巻きました。常温で1~2時間程度、自然解凍でお召し上がりください。

原材料/もち米(島根県)、うるち粉(島根県)、砂糖(甜菜)、馬鈴薯でん粉

181870 凍不使用 吉田ふるさと村 ◎90日以上/米 ちまき 50g×5個 **750円**(税込810円)



大正2年創業のそば製造専門の老舗

その昔のそばを実現するための3つのテーマ「本物のそば」「美味しいそば」「食べるそば」で試行を重ね完成させました。五代目本田屋繁

甘皮まで挽きこんだ色の黒い風味香るそば



島根県産のそば粉と北海道産小麦粉を使い、昔ながらの幅の広い5割そばに仕上げました。

本田商店 奥出雲生蕎麦

181936 凍不使用 つゆなし ◎90日/麦・そば 100g×2食 **398円**(税込430円)

181948 凍不使用 つゆあり ◎90日/麦・米・そば 麺100g×2食 つゆ60g×2 **540円**(税込583円)

原材料/そば粉(島根県)、小麦粉(北海道)、食塩

厳選した調味料を使った まろやかな つゆ付き

原材料/蕎麦[そば粉(島根県)、小麦粉(北海道)、食塩]、つゆ[醤油、砂糖、鰹節、宗田鰹節、食塩、みりん、昆布、椎茸、清酒]

あっさりとした甘さともっちりとしたお餅やぶちぶちした雑穀の食感



原材料/もち米(島根県)、砂糖(甜菜)、小豆(島根県)、十六種雑穀ミックス(もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、青玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、はと麦、青大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこし)、食塩

181882 凍不使用 吉田ふるさと村 ◎90日以上/豆・米・そば 雑穀ぜんざい 150g **300円**(税込324円)

島根県産の小豆など16種類の国産雑穀が入ってサッパリとしたこくのない甘さのぜんざいです。温めてください。



181894 凍不使用 吉田ふるさと村 ◎180日/豆・麦・米 焼肉のたれ コク野菜 150ml **450円**(税込486円)

奥出雲産のりんごと野菜をたっぷり使い、国産丸大豆醤油やみりんに味噌を加えてコクを出しています。



181900 凍不使用 吉田ふるさと村 ◎180日/豆・麦・米 玉ねぎドレッシング 150ml **420円**(税込454円)

島根県雲南産玉ねぎをたっぷり使った、やさしい甘さのノンオイルドレッシングです。



島根県奥出雲町
森田醤油店

原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行い、奥出雲の清涼なわき水をふんだんに使って、自然の状態を生かした醤油づくりを続けています。



181950 凍不使用 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米 隠岐のあごだし 250ml **700円**(税込756円)

国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。



181961 凍不使用 森田醤油 ◎6ヶ月以上/豆・麦 国産丸大豆生しょうゆ 360ml **550円**(税込594円)

島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。



181973 凍不使用 森田醤油 ◎1年半/豆・麦 うすくち醤油 360ml **440円**(税込475円)

島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。



181985 凍不使用 森田醤油 ◎1年/豆・麦 二段仕込み減塩醤油 360ml **420円**(税込454円)

再仕込み醸造法で造り上げ、独自の技術で塩分を8.9%に抑えています。



島根県出雲市
別所蒲鉾店

創業62年、島根県にある出雲大社のお社のある町、大社町にて親子三代にわたりかまぼこの製造をしております。前浜の魚をふんだんに使用した蒲鉾類を味わってください。

山陰のあごを使った風味豊かなちくわです



原材料/魚肉(国産、ニュージーランド)、トビオオ(山陰)、甜菜糖、馬鈴薯澱粉、みりん、食塩、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし

181997 凍不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上/米 あご入りちくわ 3本(120g) **315円**(税込340円)

無リン魚肉すり身にあご(とび魚)を加え、魚醤、鰹・昆布だし等で味付けし、焼き上げました。



島根県雲南市
木次乳業

伝統あるヨーロッパの製法を守りながら、奥出雲の風土に根ざした手造りチーズです。[GMO飼料不使用]

ピザトースト、グラタンなど調理用としてもよく用いられ、ワインや日本酒とよく合います



182059 蔵 木次乳業 ◎5ヶ月/乳 木次プロボローネチーズ 380g **2000円**(税込2160円)

182060 蔵 木次乳業 ◎3ヶ月/乳 木次プロボローネピッコロ 100g **520円**(税込562円)

名前はボールを意味するナポリ方言「プロヴァ」に由来しています。熱をかけると糸のように伸びるセミハードチーズです。じっくり薫製してあり非常に馴染みやすい風味で独特のモチモチとした食感です。

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



182000 凍不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上/米 ちくわ磯辺揚げ 120g **350円**(税込378円)

焼く竹輪をスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。

魚肉とイカのうまみがたっぷり! おでんや煮物がおいしく



182011 凍不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上/米 いか天 100g(4枚) **350円**(税込378円)

魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷり練り込みました。

赤いワックスコートを施したミニゴーダチーズ



182072 蔵 木次乳業 ◎4ヶ月/乳 木次イズモ・ラルージュ 180g **1048円**(税込1132円)

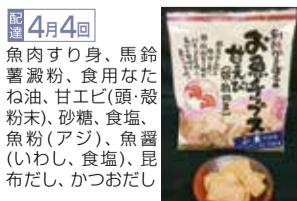
熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。

スライスしてパンやクラッカーにのせて



182084 蔵 木次乳業 ◎4ヶ月/乳 木次黒胡椒ゴーダチーズ 180g **1124円**(税込1214円)

奥出雲で育まれた良質牛乳で作ったミニゴーダチーズに、風味豊かな粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。



182023 凍不使用 別所蒲鉾店 ◎60日以上/え お魚チップス甘えび 40g **250円**(税込270円)

魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘エビ(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし



182035 凍不使用 別所蒲鉾店 ◎60日以上 お魚チップスあおさ 40g **250円**(税込270円)

魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



182047 凍不使用 別所蒲鉾店 ◎60日以上/米 お魚チップスオニオンソテー 40g **250円**(税込270円)

魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、米粉、オニオンソテー、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



182096 蔵 木次乳業 ◎4ヶ月/乳 木次カマンベールチーズ 120g **1000円**(税込1080円)

白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。



182102 蔵 木次乳業 ◎40日/乳 木次ナチュラルスナッカー 70g **450円**(税込486円)

子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに

さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。

開成町から

神奈川県のお酒と町おこし



澄んだ空気と水、高く広い空。静かで、しかし豊かな時間の流れ。

神奈川県西部に位置するここ、足柄上郡開成町では、酒蔵「瀬戸酒造店」を中心とした町おこしが行われている。38年ぶりの酒蔵再始動、生み出されたお酒、そして町おこし。それぞれに秘められた想いを、お届けします。



あしがり郷一風の道

あしがり郷-風の道は、周辺に広がる田んぼの「稲穂がでて、トンボが舞う季節。一陣の風が、稲穂をかき分け、一本の道のように見える」ことからその名が付けられました。そしてお酒に用いられたのは開成町の町花であるアジサイの花の酵母。自家醸造復活に先立つ建物全面建て替えを前に、瀬戸酒造店では地場の酵母を使ったお酒を造るべく、蔵に棲み付く酵母に加え、町花であるアジサイの花からも酵母を採取しました。毎年アジサイ祭りが開かれるなど、開成町のシンボルであるアジサイの花。そのアジサイの花の酵母を用いて作ったお酒が、あしがり郷-風の道です。開成町で採取した町花の酵母と、丹沢と富士山の伏流水が入り混じる開成町の豊富で澄んだ水を合わせ、開成町の良さをアピールするお酒。そして今回は原料米も足柄周辺産のものを使用した「純神奈川産あしがり郷-風の道」を、限定100本でご紹介します。開成町への想いがたくさん詰まった1本です。お米や農産物、そしてそれらを生み出す自然やヒト、マチを想いながらお楽しみください。



あじさい花酵母を使った 爽やかな日本酒

新
 神奈川県産 4月4日
182114 冷蔵
 瀬戸酒造店
あしがり郷 風の道 720ml **1667**円(税込1834円)
 開成町の花「あじさい」の花酵母で、酒蔵周辺の田園を抜ける風をイメージして醸した爽やかな純米吟醸酒です。精米歩合60%/アルコール度数15度/日本酒度+1/酸度1.8

瀬戸酒造店は今から4年前、38年ぶりに自家醸造を復活させました。慶応元年(1865年)から酒造りをしていた老舗ですが、1980年からは自家醸造を停止してしまいました。「町にある小さな酒蔵を復活させる。酒米を生産して農業を活性化し、地域を盛り上げよう」という町おこしのプロジェクトがはじまったのは2015年。現瀬戸酒造店取締役の森隆信さんは所属するコンサルティング会社を通して協力を依頼されましたが、元々お酒が飲めず、日本酒のことは何もわからなかったといいます。しかし、酒造りを一から学び事業を計画するなかで、日本酒の市場動向や瀬戸酒造店の立地条件といった事業としての可能性とともに、地域



瀬戸酒造店 森隆信さん



あしがり郷 瀬戸屋敷

資源など開成町の魅力を再確認しました。それまでも携わってきた地方創生のプロとしてこの地で町おこしを成し遂げたいという思いで企画に磨きをかけ、2年半後の2018年、オリジナルコンサルタントの出資の下、森さんを代表取締役として瀬戸酒造店は自家醸造を復活させました。「瀬戸酒造店を中心としたお酒と発酵文化の発信を通して、地域を活性化したい。」この想いの下、瀬戸酒造店では3つの銘柄のお酒を造っています。それだけではなく、瀬戸酒造店のすぐ近くに建つ古民家・あしがり郷、瀬戸屋敷の管理も森さんが手掛け、直売所「atelier hacco」では瀬戸酒造店の酒粕や生麹に加え地元の農産物を直売。さらにカフェ「cafe hacco」ではそれらを用いた発酵メニューの提供やイベントを開催するなど、お酒造りに留まらない、地域資源を最大限に活かす町おこしが行われています。「地域に住む人と私たち町おこしのプロが共通の意識をもち、地元の資源を活かして外から人を呼び込む。そしてまた来たいと思つた来たいと思つた来たいと思つたようにする。そんな仕組みを作ること、地方創生事業のモデルをこの世につくり上げた。」森さんと瀬戸酒造店、そして開成町の挑戦は続きます。

資源など開成町の魅力を再確認しました。それまでも携わってきた地方創生のプロとしてこの地で町おこしを成し遂げたいという思いで企画に磨きをかけ、2年半後の2018年、オリジナルコンサルタントの出資の下、森さんを代表取締役として瀬戸酒造店は自家醸造を復活させました。「瀬戸酒造店を中心としたお酒と発酵文化の発信を通して、地域を活性化したい。」この想いの下、瀬戸酒造店では3つの銘柄のお酒を造っています。それだけではなく、瀬戸酒造店のすぐ近くに建つ古民家・あしがり郷、瀬戸屋敷の管理も森さんが手掛け、直売所「atelier hacco」では瀬戸酒造店の酒粕や生麹に加え地元の農産物を直売。さらにカフェ「cafe hacco」ではそれらを用いた発酵メニューの提供やイベントを開催するなど、お酒造りに留まらない、地域資源を最大限に活かす町おこしが行われています。「地域に住む人と私たち町おこしのプロが共通の意識をもち、地元の資源を活かして外から人を呼び込む。そしてまた来たいと思つた来たいと思つた来たいと思つたようにする。そんな仕組みを作ること、地方創生事業のモデルをこの世につくり上げた。」森さんと瀬戸酒造店、そして開成町の挑戦は続きます。

4月4日
 神奈川県産

瀬戸酒造店の純米酒粕と生麹

4月4日
 神奈川県産



新
 原材料/米(国産)、米こうじ(国産)
182126 冷蔵
 atelier hacco
瀬戸 純米酒粕 300g **368**円(税込397円)
 ◎45日以上/米 瀬戸酒造店の純米酒の酒粕です。甘酒づくりや粕漬けづくりなどに。



新
 原材料/米(国産)、米こうじ(国産)
182138 冷蔵
 atelier hacco
瀬戸 生麹 300g **630**円(税込680円)
 ◎日 瀬戸酒造店で仕込んだ生こうじです。甘酒づくりや醤油麹づくりなどに。



使い方色々『麴シロップ』

材料
 レモン1kg・砂糖1kg・瀬戸生麹 砂糖の1/10
作り方
 ①消毒をしたビンにレモン・麴・砂糖を交互にいれる。
 ②砂糖が溶けるまで毎日1回スプーンなどで混ぜる。1週間ほどで完成。
 麴を使用した果実の漬け込みがお勧め。麴の効果で果汁が出やすく、まろやかに仕上がります。特に梅がイチオシです。

甘酒よりもゴクゴク飲める『水出し麴』

材料
 瀬戸生麹 100~150g : 水800ml
作り方
 ①生麹をお茶パック又はガーゼに包み、ポットの中に入れる。
 ②冷蔵庫で一晩(8時間程度)寝かせて完成。
 その日のうちに飲み切ってください。
 麴は冷蔵庫保存で繰り返し2回まで使用できます。味や臭いに変化がでたら使用しないでください。

