

熊野・那智勝浦特集

熊野鼓動

癒しの里の小さな食工房

もち米をご飯のように釜で炊いて、そのまますりこぎで搗いてできたお餅によもぎをたっぷり加え、甘さ控えめのつぶあんをくるんでできたのがこの『釜餅』。地元で昔から伝わる方法で、ひとつひとつ全て手作りのため大量生産はできません。



おはぎとも大福とも違う、ふんわりとした独特の食感のお餅。熊野本宮でしか味わえない知る人ぞ知る幻のお餅です。室温で3時間自然解凍させてお召し上がりください。

さわやかなよもぎの香り
上品で食べやすい一口サイズ

新商品
お試し
特別



原材料/もち米(国産)、小豆(北海道)、甜菜糖、よもぎ、食塩

181857 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 ◎90日以上
熊野伝承 釜小餅(よもぎ)
通常本体 6個 680円 **650円** (税込 702円)

もち米を釜で炊き上げ、半搗きに仕上げる伝統の製法を受け継いだ、ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。

3種類の釜餅が味わえる
うれしいセット



原材料/よもぎ[もち米、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩]、古代米[もち米、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩]、くるみ[もち米、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きなこ、醤油]

181869 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 ◎180日/豆・麦・米
熊野本宮 釜餅(3種セット)
3種×2 **1200円** (税込 1296円)

よもぎをたっぷり搗きこんだ、香りよい「よもぎ」。黒米のぷちぷちとした食感も楽しい「古代米」。釜炒り茶で炊いたもち生地のはる苦さに香ばしい「くるみ」の3種。



脇口光太郎さんと
竜乃介さん親子

持続可能な漁業を目指す はえ縄漁船のみ入る珍しい港 「那智勝浦港」

釣りによる延縄漁船のみを受け入れています。これは世界的に見ても非常に珍しい港です。その那智勝浦港で水揚げされるマグロを目利きして買い付けるヤマサ脇口水産。脇口さんのマグロや漁業に対する思いを含めた、今が旬の「ピンチョウマグロ」とサラダにおすすめ「海の生ハム」をご紹介します。



モチモチの食感とさっぱりとした味わい



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

181973 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮭ピンチョウ
100g **680円** (税込 734円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生ピンチョウ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。



和歌山県那智勝浦町 ヤマサ脇口水産

解凍が簡単です!

- パックのままボウルに入れ、流水で解凍してください。
- 冬場:15分/夏場:7分
- ※最適は15℃:10分



解凍後は、冷蔵保存で2日持ちます。注意:解凍後は、真空パックのまま冷蔵庫で保管しないでください。

「水出し」も、その深い味わいをお楽しみ頂けます♪



水だしの作り方:大さじ一杯の茶葉を500mlの水に入れ、2時間程度冷蔵庫におく

181870 **凍** 原材料/緑茶(和歌山県)
熊野鼓動 ◎360日
熊野番茶

50g **750円** (税込 810円)

熊野本宮の山間で大切に栽培された、新茶の良質な茶葉だけを使用して作る伝統の釜炒り茶です。

すっきりとした甘さと程よい酸味、上品な味わい



原材料/しそエキス(国産赤しそ、梅果汁、ビートグラニュー糖)、梅果汁(国産梅)、ビートグラニュー糖、梅シロップ(国産梅、氷砂糖)、みかん果汁(無茶々園)

181882 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 ◎360日
紀州・熊野 赤しそドリンク

500ml(希釈用) **1260円** (税込 1361円)

熊野で栽培した赤しそと熊野の水で作った、すっきりとした味わいと美しい赤色が特長の飲料です。3~4倍に希釈。

鮮度抜群!
訳ありお買い得品



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

181985 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮭ピンチョウぶつ切り

300g **1030円** (税込 1112円)

那智勝浦産ピンチョウマグロの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬け、揚げなどに。

サラダにのせたり
柑橘系の果実と一緒にどうぞ



原材料/クロカワカジキ(太平洋)、食塩、昆布

181997 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海の生ハム

50g **570円** (税込 616円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生黒皮カジキをスモークし、熟成させました。パックのまま、流水解凍してください。

清楚な香り、聡明な赤色
すっきり感がうれしい!



原材料/ビートグラニュー糖、赤しそ(和歌山県・奈良県・三重県)、はちみつ、クエン酸

181894 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 ◎360日
熊野しそサイダー

200ml **270円** (税込 292円)

熊野古道沿いの農家が、農業を使わずに栽培した赤しそをたっぷり使ったサイダーです。冷やしてお飲みください。

フルーティな梅の風味に
甘酸っぱい夏みかんの香り



原材料/青梅(和歌山県、奈良県、三重県)、ビートグラニュー糖、みかん(愛媛県)

181900 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 ◎360日
熊野サイダー-うめみかん

200ml **270円** (税込 292円)

熊野産の梅しらっぶをベースに、無茶々園のみかん果汁を加えて作った、熊野の地サイダーです。

じゃばらならではの
酸味にさわやかな香り



原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、じゃばら(和歌山県)、レモン(和歌山県、三重県)、食塩

181912 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 ◎360日
熊野じゃばらサイダー

200ml **330円** (税込 356円)

奥熊野北山村原産の柑橘「じゃばら」に、紀州熊野産「レモン」を隠し味に使った和歌山の地サイダーです。

幸運へと導く
熊野の縁起物
八咫鳥だるま



熊野の信仰の象徴「八咫鳥(やたがらす)」を日本古来の「だるま」の中に表現しました。祈りを込めて目を書き入れ、共に熊野詣での足跡を刻めば、新しい旅立ちに相應しい、唯一無二の縁起物となります。

新
熊野鼓動
八咫鳥だるまさん
181948 (小) 1個 **2200円** (税込 2420円)
181924 (大) 1個 **2700円** (税込 2970円)
材質:紙、土



今回特別に、熊野三山(本宮大社、速玉大社、那智大社)の押印を代行します
熊野鼓動
押印付 八咫鳥だるまさん
181950 (小) 1個 **2500円** (税込 2750円)
181936 (大) 1個 **3000円** (税込 3300円)
材質:紙、土

硬めの皮とぷりっとした厚い身
あっさりめの脂が特徴です



原材料/うなぎ(高知)、醤油、発酵調味料、粗糖、水、山椒(和歌山県)

182000 **凍** **G**不使用
加持養鰻場 ©180日/豆・麦・米
加持さんのうなぎ蒲焼き(タレ無)
1尾(約130g) **2500**円(税込2700円)

四万十川河口付近で獲れた稚魚のみ使用。タレは、国産丸大豆醤油を使用。解凍後、焼き直しておいしく頂けます。

うなぎ本来の旨味を引き出しました



原材料/うなぎ(高知県産)

182011 **凍** **G**不使用
加持養鰻場 ©180日
加持さんのうなぎ白焼き(タレ無)
1尾(約130g) **2300**円(税込2484円)

解凍後、グリルで両面を焼いて、わさびやんにく、生姜醤油又は、塩を振ったり、ポン酢やレモンなどお好みの味で。



伝統製法を守る・伝える「鰻節」
高知県宇佐 竹内商店

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

8月2日
丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰻節は正に職人技の光る逸品です。

182047 **B**
竹内商店 ©180日以上
本枯れ鰻節
1節(約220g) **1200**円(税込1296円) 原材料/カツオ



8月2日
182059 **B**
竹内商店 ©90日
本枯れ鰻節削り節
40g **398**円(税込430円)

カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鰻節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

8月2日
182060 **B**
竹内商店 ©90日
鰻削りだし(荒削り)
400g **1980**円(税込2138円)

焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰻厚削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。



日本最後の清流といわれる
四万十川
加持養鰻場

四万十川で獲れたシラス(稚魚)を1年以上の歳月をかけゆったりと育てました。池の水は四万十川の支流深木川の伏流水(地下水)を使用して養殖しています。



良質のうなぎの肝を丁寧に仕上げました



原材料/うなぎきも(高知県産)

182023 **凍**
加持養鰻場 ©180日
鰻の肝
60g **320**円(税込346円)

加持さんのうなぎの肝をポイルしました。解凍後、焼き物や肝吸いなどに。

調味料を厳選したうなぎのたれ



原材料/醤油、発酵調味料、粗糖、山椒(和歌山県)

182035 **凍** **G**不使用
加持養鰻場 ©180日/豆・麦・米
うなぎのたれ(山椒付き)
15ml **50**円(税込54円)

国産丸大豆醤油、発酵調味料、種子島産粗糖のみを使用。和歌山県産農薬不使用山椒付き。

南の国の
高知アイス
Hand made icecream.
Natural flavor.

農薬不使用柑橘など、土佐の選りすぐりの素材を使っています。こだわりの生産者による厳選素材を使った「土佐の自然」の味をご堪能ください。



ゆずのさわやかな香りとさっぱりとした味を楽しめます



高知県産のゆずの果汁と皮を使用しています。

182138 **凍** **G**調味料
高知アイス
ゆずシャーベット
115ml×3個 **528**円(税込570円)

みかん果汁がたっぷり。山北みかんの味をお楽しみいただけます



原材料/みかん果汁、果肉、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、粉末水飴、洋酒、安定剤(増粘多糖類)

182140 **凍** **G**調味料
高知アイス
完熟山北みかんシャーベット
115ml **190**円(税込205円)

高知県山北地区の完熟温州みかんの果汁を使用しています。

さっぱりとした後口の良い抹茶の風味



原材料/砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、抹茶(国産)、寒天加工品[粉あめ、寒天]

182151 **凍** **G**調味料
高知アイス
匠利休抹茶シャーベット
115ml×2 **430**円(税込464円)

嘉永3年創業 老舗の匠が厳選した国産抹茶を使用したシャーベットです。

高知県産柚子100%使用



原材料/甜菜糖(北海道)、ゆず果汁(ゆず(高知県))

182175 **凍** **G**不使用
高知アイス
希釈柚子ドリンク
500ml **1598**円(税込1726円)

高知県仁淀川流域、吾北地域のゆず果汁を、北海道産甜菜糖で仕上げた、水や炭酸水で割る希釈タイプの飲料。

さっぱりとした味。飲みやすいゆずジュース



182187 **凍** **G**不使用
高知アイス ©120日
ゆずドリンク
200ml×6本 **1200**円(税込1296円)

高知県産ゆずの果汁と皮を使用しています。

甘さたっぷりの温州みかんとフルーティなぼんかんをミックス



182199 **凍** **G**不使用
高知アイス ©60日以上
みかぼん
200ml×6本 **1200**円(税込1296円)

高知県産のみかんとぼんかんを使用した果汁に、北海道産の甜菜糖で仕上げました。40%混合果汁入り飲料。

植物性乳酸菌で発酵させたさわやかな酸味がひろがります



182205 195g **150**円(税込162円)

182217 箱 195g×30本 **4200**円(税込4536円)



江戸時代から秘伝の製法でつくられた日本で唯一の完全発酵茶で「幻のお茶」と言われる希少なお茶です。農薬を使わずに育てた茶葉を使用しています。



乳酸発酵させた茶葉を切断し天日干している様子が碁盤上の碁石のように見えることからこの名がつけられたといわれています。