

## ■「いいもの探訪」紹介商品リスト(抜粋)

商品	画像(イメージ)	概要
<p>&lt;しょうが屋 木村&gt; 金時生姜セット 極み (愛知県稲沢市)</p>		<p>無農薬、無肥料、先人の知恵と伝統を生かし、ミネラル分の豊富な木曾川の川砂だけを使って栽培した国産金時生姜。風味の良さと天然の鮮やかな赤色が特徴。</p>
<p>&lt;緑屋老舗&gt; 栗金飴 (岐阜県加茂郡)</p>		<p>岐阜県八百津(やおつ)の特産品、栗を伝統の製法で炊き上げた栗金飴。浅炊きにこだわり、栗の粒が残るホクホクとした食感で、控えめな甘みと雑味のない上品な口当たりが抜群。</p>
<p>&lt;JA伊賀南部&gt; 伊賀米こしひかり (三重県名張市)</p>		<p>肥沃な土壌と鈴鹿山系の清らかな水に恵まれた盆地で、農薬や化学肥料を極力減らして育てられた特別栽培米。味・香り・粘り三拍子揃い、日本穀物検定協会が行う食味ランキングで4年連続「特A」獲得。</p>
<p>&lt;JA静岡経済連&gt; 特選和牛静岡そだちリブ (静岡県静岡市)</p>		<p>穏やかな気候で水清らかな静岡で生まれた和牛肉。黒毛和種の雌子牛を厳選し、県内指定農場で飼料にもこだわって大切に育てられる。サシが適度に入り、食べた瞬間にジューシーな美味しさが広がる。</p>
<p>&lt;小布施屋&gt; 小布施りんごジュース (長野県上高井郡)</p>		<p>りんご栽培に適した小布施で生産される多くの品種の中から、赤い果実のふじ、黄色いシナノゴールド、緑のプラムリーをジュースにして、甘さと酸味の違いを飲み比べ、奥深い味わいを楽しめるセット。</p>
<p>&lt;戸塚醸造店&gt; 心の酢 ゆず香 心のぼん酢醤油 (山梨県上野原市)</p>		<p>有機栽培米コシヒカリを富士山伏流水と麹菌・酵母・酢酸菌のみで醸し、長期熟成した上澄みだけを瓶詰めした「心の酢」。これをベースに原材料にこだわり加工したゆずぼん酢とぼん酢醤油のセット。</p>
<p>&lt;宝泉堂&gt; しぼり豆丹波黒大寿 (京都府京都市)</p>		<p>厳選した高品質で大粒の丹波黒大豆を使用し、一粒一粒に心をこめてゆっくりと炊き上げた京都老舗の逸品。ほんのりとした甘さと独特の風味が特徴。</p>
<p>&lt;京都東山亭&gt; 西京漬け (京都府京都市)</p>		<p>上質な白味噌と清酒粕をブレンドした秘伝の味噌床に鮮魚を丹精込めて漬け込んだ手作りの西京漬け。素材本来の味を生かした、上品でふくよかな古都伝統の味わい。</p>
<p>&lt;阪本屋&gt; 鮒ずし (滋賀県大津市)</p>		<p>明治2年創業の老舗が琵琶湖産天然ニゴロ鮒と近江米を伝統の製法で漬けこんだ古来からの郷土料理。独特の発酵臭があるものの癖はなく、スライスやお茶漬けなど様々な食べ方で、香りと食感を楽しめる。</p>