



HONBA N HONMONO

正宗的正品

将以秘传制法和严选原料坚持制造的传统食品与风土同时介绍



ch.

何谓正宗的正品？

—— 保持日本各地丰富的饮食文化，为培育而制定的标识标准 ——

生产者承诺的原料和制法的证据

用各个地区传统培育的“正宗”制法，使用地区特有的食材等严选原料、而坚持制作“正品”的味道，成为制作者的对【原料】和【制法】的承诺证据的，是地区食品品牌的标识标准“正宗的正品”。可以说这是对这个地区选拔的食品而授予的勋章。

所谓严选原料，是整个业界团体或者获得委任的人* 自行规定各个品种的标准，使用具有特点的主要原材料。

生活者可放心品尝的正品味道的证明

整个业界团体或者获委任的人规定的特有标准，由一般财团法人食品产业中心** 设置的审查专门委员会进行审查。若被认定则可将“正宗的正品”标识表示到商品上。

认定后，每年由第三者机构确认其标准是否得到适当遵守。这是将【希望放心品尝该地区特有的正品】的生活者和【坚持制造具有特色传统味道】的制造者连接起来的标识。

“正宗的正品”和GI (PDO/PGI)



“正宗的正品” I 种

使用当地生产的具有特色的农林水产品作为原材料，在该地区发挥传统性培育起来的技术制造的加工食品。



PDO

农产品以及食品的品质、特性，来源于特定地区的原材料、气候、土壤的性质、以及其他地区要素，其生产、加工、调制必须全部在特定地区进行。



“正宗的正品” II 种

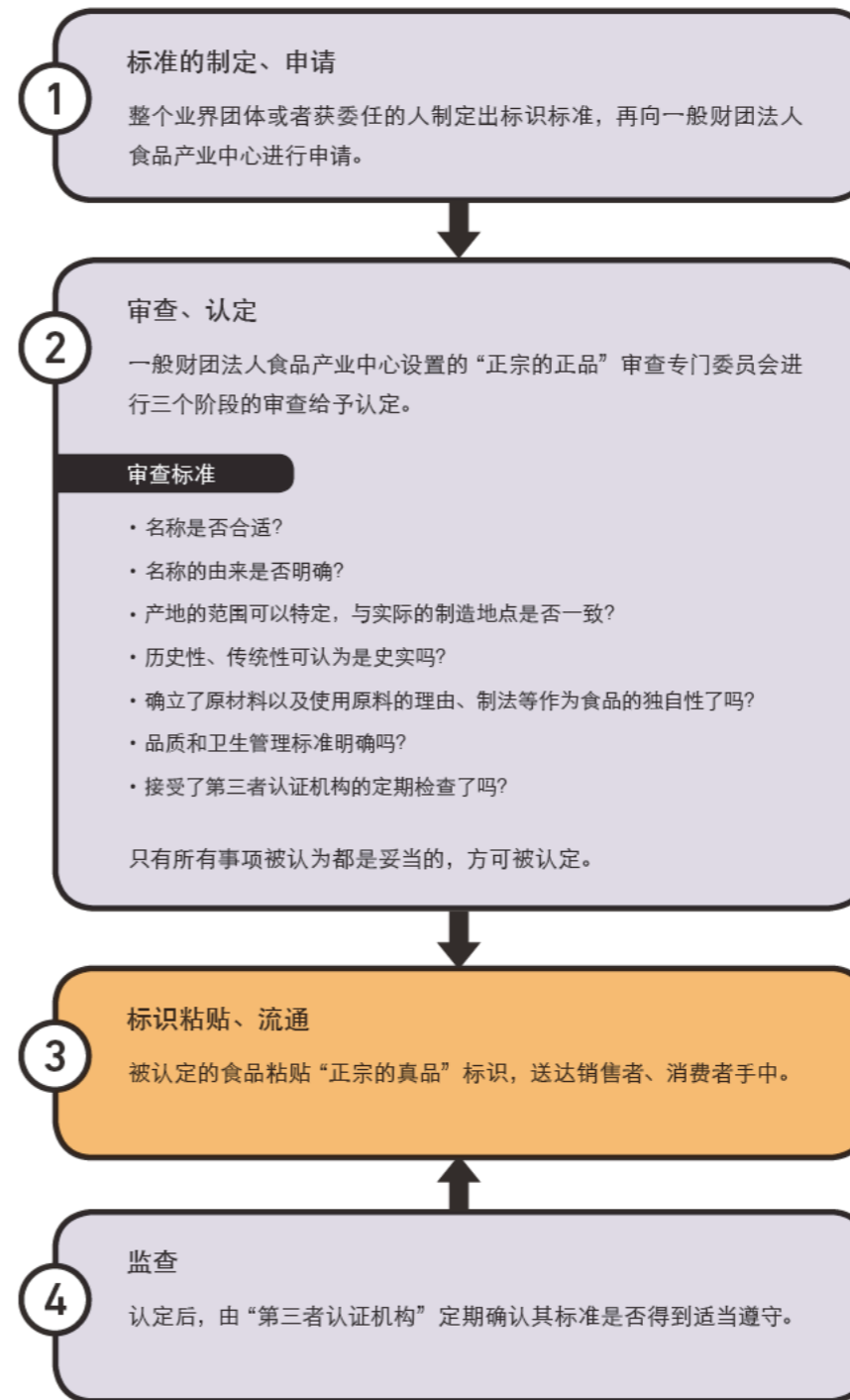
由于当地生产的具有特色的农林水产品的生产量减少等原因，将主要的原材料变更为国产原料，在该地区发挥传统性培育起来的技术制造的加工食品。



PGI

农产品以及食品的品质和社会的评价、其他特点源自特定地区，其生产、加工、调制之一必须在特定地区进行。

认定的流程



* 获委任人

是指，在该地区，该地区食品的传统性、历史性制法等仅由一人继承，此事被有关人员等已经确认清楚，由一般财团法人食品产业中心特殊承认的人。

** 一般财团法人食品产业中心

本中心加强整个食品加工业界的相互合作，为健康发展，作为核心的、跨组织的团体，在1970年作为农林水产省所管法人而成立。自成立以来，作为食品加工业界的调整角色、推进角色，与相关团体以及企业一起积极发挥了其作用。


<http://www.shokusan.or.jp/honbamon/>

Sommaire

本书将食品分为6类，用记号表示。

-  干品
-  腌制品
-  调味品
-  饮料
-  点心
-  其他

Hokkaido

01  昆布森的神前海带
Konbumori no saomae konbu

Région du Tohoku

02  桧山纳豆
Hiyama natto

03  仙台味噌
Sendai miso


04  山形的泡菜
Yamagata no tsukemono

Région du Kanto


05  奥久慈冻魔芋
Okukuji shimikonnyaku

06  草加脆饼
Soka senbei


07  船桥三番瀬紫菜
Funabashi Sanbanze nori

08  利岛特产 食用山茶油
Toshima tokusan shokuyo tsubakiabura

09  足柄茶
Ashigara-cha

10  静岡的深蒸掛川茶
Shizuoka no fukamushi Kakegawa-cha


Région du Hokuriku


11  越前的御海胆 (越前特制汐海胆・粉海胆)
Echizen no on'uni (Echizen shitate on'uni-konauni)

Région du Tokai

12  奥飞驒山之村 寒干萝卜
Okuhida Yamanomura kanboshi daikon

13  飞驒・高原花椒
Hida-takahara Sanshō


14  堂上蜂屋柿子
Dōjō Hachiya-gaki

15  三河产大豆的八丁味噌
Mikawa san daizu no Hatcho miso

16  伊势正宗覆盖茶
Ise honkabuse-cha

17  伊势腌萝卜
Ise takuan


Région du Kinki


18  吉野正宗葛粉 (吉野葛粉)
Yoshino honkuzu (Yoshino kuzu)


19  纪州杂贺崎的灰干秋刀鱼
Kishu Saikazaki no haiboshi sanma

Région du Chugoku・Shikoku


20  鸟取沙丘野蒜
Tottori Sakyū Rakkyō

21  东出云的丸畑干柿子
Higashiizumo no Maruhata Hoshi-gaki


22  松江的炭火飞鱼野烧
Matsue no Sumibi Ago Noyaki

23  出云的菜籽油
Izumo no nataneabura

24  云州平田的生姜糖 (出西生姜糖)
Unshu Hirata no shogato (Shussai shogato)

25  鸭方手工拉伸挂面
Kamogata tenobe somen

26  小豆岛桶装酱油
Shodoshima koga jikomi shoyu

27  小豆岛甜煮海味 (佃煮)
Shodoshima tsukudani

28  小豆岛橄榄油
Shodoshima olibuoiru

29  大丰的碁石茶
Otoyo no goishi-cha


30  土佐黑潮日晒盐
Tosa Kuroshio tenpien


Région du Kyushu

31  福岡的烘炉式 八女茶
Hiroshiki yame-cha


32  相知腌芥菜
Ōchi Takana-zuke

33  小城羊羹 (切羊羹)
Ogi yokan (kiryokan)

34  佐贺关黑布海藻酱油调味
Saganoseki Kurome Shōyu-ajitsuke


35  别府产干香菇
Beppu san hoshishiitake


36  云仙疙瘩芥菜泡菜
Unzen Kobutakana-zuke


37  五岛手工拉伸乌冬面 (使用国内产小麦)
Goto tenobe udon (kokunaisan komugi shiyo)


38  市房泡菜
Ichifusa-zuke

39  市房泡菜的雾时雨
Ichifusa-zuke no Kirishigure

40  鹿儿岛的壶造黑醋
Kagoshima no tsubozukuri kurozu


41  萨摩点心 山药羹
Satsumagashi karukan

42  萨摩山川鲣鱼干的本枯节
Satsuma Yamagawa katsuobushi no honkarebushi

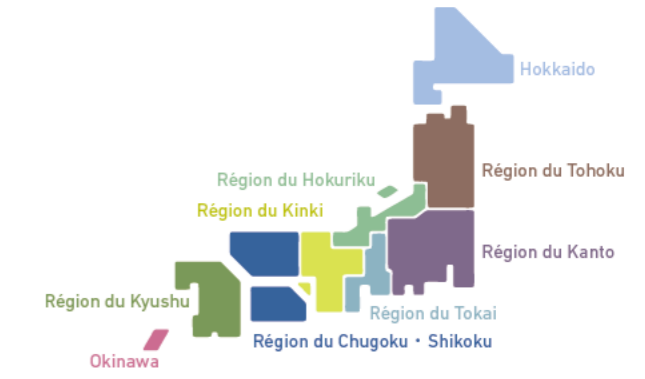
43  枕崎鲣鱼干的本枯节
Makurazaki katsuobushi no honkarebushi

44  冲滨田的黑糖
Okigahamada no kokuto

Okinawa

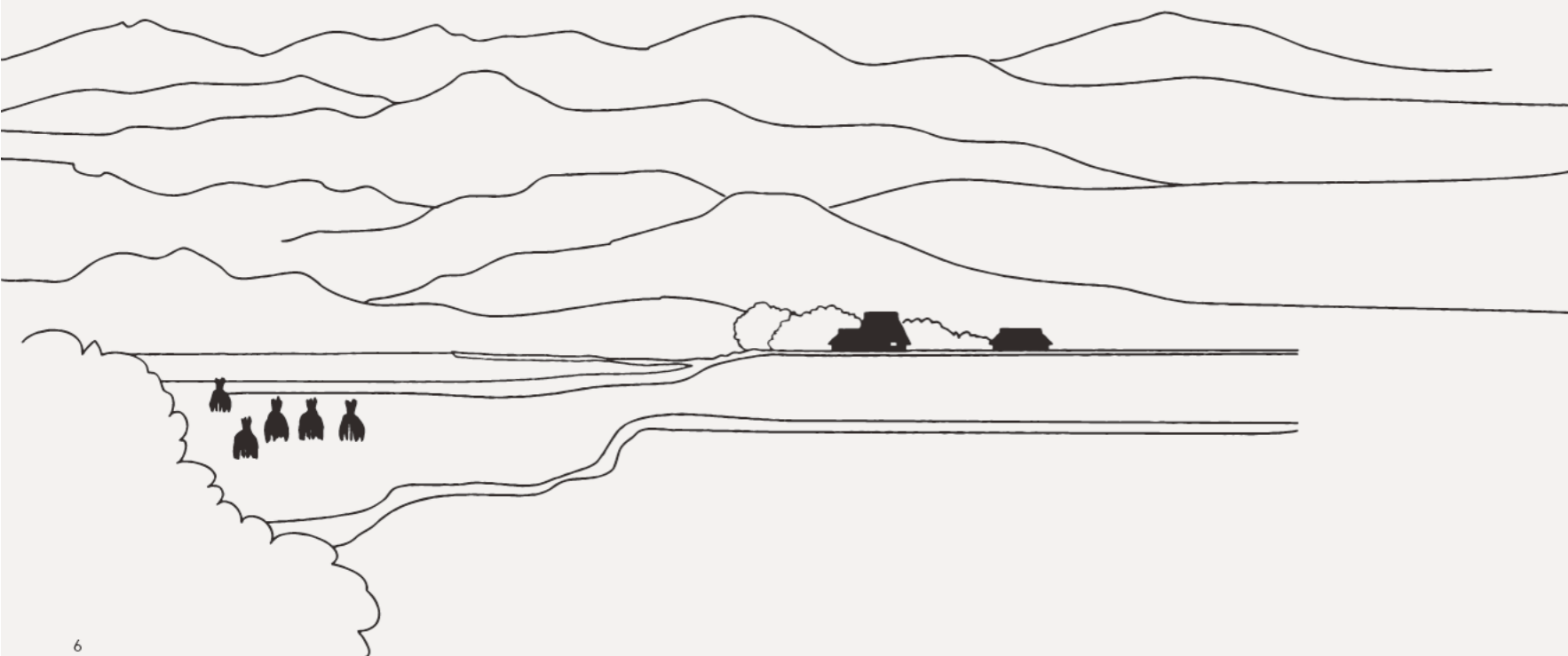
45  冲绳荞面条 (煮面)
Okinawa soba (yudemen)

46  冲绳黑糖
Okinawa kokuto





写在多样性传统食材之 旅的前面



位于亚洲东方的日本,是南北方向很长,由6,852个岛屿组成,气候多样,具有四季各具特色的风土,生长的动植物种类丰富的国家。

由于这样的气候风土,得益于丰富渔场和肥沃农地的日本,产生出地区固有的饮食文化,成为世界上饮食文化最丰富的地域之一。而在这样土地上培育起来的饮食文化,由于地理特性,通过为了运输食材而发展起来的陆路、海路而运送到列岛各地,在新的地区实现了更进一步的发展。这些路有的叫鲭鱼大道、有的叫盐路……,是源自食材而起的名字。

其中之一是“海带路”。自镰仓时代开始,老百姓食用的海带,也是日本饮食文化不可或缺的“高汤”材料。北海道是主要产地,在海上交通变得繁荣的江户时代,使用北前船将海带运送至南端冲绳的日本各地。在被运来海带的地区,产生了适应其地区特色的高汤,基本的味道被确立了下来。海带路,曾是将日本饮食文化推进多样性的一条通路。

那么,让我们从海带路的出发点北部,开始多样性传统食材之旅吧。

01

昆布森的棹前海带

Konbumori no saomae konbu

柔软、口味丰富的食用海带



北海道昆布森（钏路市钏路町）是“海带之路”起点。将该地区收获的嫩海带，在阳光下晒干制成的产品，便是“昆布森的棹前海带”。纤维柔和，因自然阳光晒干而增加了美味，被评为最优质的产品。不仅用于制作高汤，

还用于卷鲑鱼和鲑鱼来进行慢炖的传统料理等。

“棹前海带”是指在钏路地区收获的长成前的海带，由于生长环境不同质量会有所不同。昆布森地区，地名的由来是阿伊努语的“KONPUMOI（海带之湾）”，可见适合海带的生长。除了浮游生物以及营养盐丰富的亲潮海水外，多条流入海里的河水也丰富了海带的矿物质营养源。另外，海底岩石利于海带附着，为水深5m左右的浅滩，可以获得光合作用所需要的阳光。

收获棹前海带是在6月，但收获期仅为3天左右。1天的作业时间也仅为两个半小时，这是为了保护资源。收割的海带出水后马上铺设到铺满砂石的晾晒场进行晒干，剪切为105cm的长度，捆绑后变成商品。然后检查颜色、重量等各个项目，分等级，盖上等级印章进行认证。



名字的由来

长成后收割的海带叫“棹入”，因为是在长成前收割，所以叫“棹前”。并组合了产地名称。

制作方法的特点

原则上收割后马上进行彻底的阳光晾晒。干燥至水分18%以下，色泽好、味道丰富，可长期保存。

原材料

特点为昆布森海水的自然环境，加之长成前的柔软性。

品质与安全性

渔民规定收割时间为3天左右，合作成员收割最优质的棹前海带来制成产品。接受北海道水产品检查协会的随机检查和评定等级，盖等级印章进行认证。



02

桧山纳豆

Hiyama natto

用稻草容器制作的传统纳豆



纳豆由于其味道和粘稠度而往往被外国人敬而远之，但在日本却是普遍食用，最近作为健康食品而被广泛认知。起源尚不清楚，但有一种说法，说是起源于纪元前。纳豆是将蒸制的大豆用稻草包上，通过附着在稻草上的纳豆菌进行发酵而成的食品。近年来，一般是使用培养的纳豆菌，用发泡聚苯乙烯或纸制容器进行制作。

在这样的潮流下，“桧山纳豆”还是使用用稻草制作的稻草包这一容器来制作传统的纳豆。

桧山位于秋田县的北部。制作纳豆据说开始于室町时代，下级武士为了补贴家计而开始的。现在，传统制作方法只有一家商店家继承了下来。

将在温差变化激烈地区栽培的当地大豆，用水浸泡，用锅进行蒸制，拌入纳豆菌后放到稻草包内进行发酵。稻草包也是使用当地产的稻草，自然干燥，作成船形，一个一个手工制作的。发酵结束后，放入冷藏库内进行熟成，伴有稻草包才有的独特香味的传统纳豆完成。



名字的由来

据说在1452年至1602年，以桧山城为大本营的安东氏时代，开始了纳豆制造。

制作方法的特点

使用“稻草包”这一用稻草制作的容器。将稻草作成船形，填入蒸熟的大豆。再用稻草盖上，用稻草绳绑上。这些过程全部为手工作业，稻草也使用当地产的稻草。

原材料

以秋田的大豆，并且是以桧山产的“白神大豆”作为原料。由于生长在温差大的白神山山脚下，所以含糖量高。

品质与安全性

质量标准为使用稻草包，具有稻草的芳香，并有大豆本来的嚼劲口感。对机械器具类实施消毒、穿戴白衣帽子以防止附着毛发、洗手以及长筒靴消毒等，进行彻底的卫生管理。

窗口

昆布森渔业合作组织 北海道钏路郡钏路町昆布森 2-72

窗口

元祖桧山纳豆株式会社 秋田县能代市桧山字桧山町 19-1

*Voir P3

03

仙台味噌
Sendai miso

味道浓厚，香味饱满，
引以自豪的味噌

宫城县仙台市，是东北地区最大的城市。“仙台味噌”是该地区继承长达 400 多年几乎没有改变的制造方法而制造。

在战国时代，统治该地区的武将，为作军粮而对味噌的制造倾注了力量。味噌的原料米和盐，当时是贵重的军事物资，因大量使用这些原料进行制造，风味好而获得好评，在江户也很有名。

制造方法是将精心洗过的米浸在水里，为了不跑味，不进行煮制而是蒸制使之变软。蒸熟的米配合种麴制作米麴，对此加盐并混合进冷却蒸熟的大豆，发酵熟成时间在 1 年以上，经过 2 个夏天才得以完成。

仙台味噌与其他许多地区相比，特点是大豆所占的比率高。美味成分被浓缩，味道浓厚，香气饱满。由于运输高汤材料海带的北前船，当初航道只有在海浪平稳的日本海一侧，所以仙台没有用海带制作高汤的文化。即便如此，可以制作出美味的汤料，正是因为有了仙台味噌。



名字的由来

战国大名、伊达政宗留意到作为军粮味噌的重要性，在当地和江户建设了味噌工厂。饱满的风味在江户成了街头巷议的话题，因而被称作“仙台味噌”。

制作方法的特点

相对大豆的米麴比例在 50% ~ 70% 的范围。大豆非煮而蒸，味噌酿造混合米麴和盐，然后混合进蒸熟的大豆进行捣碎。进行上下两次翻倒，发酵、熟成时间天然酿造为 1 年以上（经过两个夏天）。

原材料

使用宫城县产的大豆和米。

品质与安全性

参与了以促进自主性卫生管理，确保食品安全性为目的“宫城食品卫生自主管理认证制度”，进行彻底的卫生管理。



窗口

宫城县味噌酱油工业合作组织 宫城县仙台市青葉区一番町 2-11-1

04

山形的泡菜
Yamagata no tsukemono

使用传统蔬菜而培育出泡菜
文化的主妇之爱



东北地区拥有不同于西部日本的丰富的饮食文化。在流通不发达的时代，住在山村里的人们，冬季被大雪封堵，依靠可长时间保存的食物保命。山形县的泡菜便是其中之一。利用这个地区培育起来的 300 年、400 年的当地固有蔬菜，制作各种各样的泡菜。

米泽雪里红的栽培方法独特，将夏季种植的雪里红菜苗，在晚秋时拔出，集中到几个地方重新培植，用稻草等盖起来。不久当被雪埋没时，则里面产生发酵热，叶子融化掉。叶子融化掉后长出新芽，在被雪遮挡阳光的环境中长成雪白的梗。“雪里红泡菜”便是将雪里红梗进行过水，然后腌制的食品。

山形县固有种类的茄子也很丰富。置赐地区的“薄皮圆形小茄子”便是小而圆的茄子，可作短时间的腌制泡菜。小而圆、皮、肉都很硬的“洼田茄子”可作酒糟腌制泡菜。“民田茄子”可作芥末泡菜。村山地区的“PESORA 泡菜”（“PESORA”是山形北部的方言，清淡爽口的意思）是将长茄子用盐和辣椒腌制，并用乳酸发酵的食物。

留有烧荒农耕方法的鹤岗固有“温海芜菁”和“藤泽芜菁”等红芜菁，是甜醋泡菜所不可缺少的材料。正宗的正品将这些传统蔬菜和泡菜作为一个饮食文化而认定。即使在食品缺乏的冬季也可以让家人吃到美味，这是泡菜技术精湛的主妇们的功绩。

名字的由来

山形县盛行制作泡菜。使用县内产的蔬菜，用适合各自蔬菜的独自方法进行腌制。

制作方法的特点

山形县各地的腌制从业人员，创造出最适合各种蔬菜的腌制方法而进行腌制。也有很多是参考主妇的腌制方法。

原材料

主要是使用山形县自古以来继承下来的传统蔬菜。使用盐等单纯的调味，可引导出原材料的美味。

品质与安全性

不使用合成保存剂以及合成着色剂、合成甜味剂，也极力不使用调味剂。



窗口

山形县泡菜合作组织 山形县山形市五十鈴 1-3-27



05

奥久慈冻魔芋
Okukuji shimikonnyaku

魔芋干品产生出严冬的冷气和太阳的能量



奥久慈冻魔芋，据说是国内第一魔芋产地奥久慈的农民，在1856年（江户时代）去京都的丹波地区，而学会了其制作方法。

冻魔芋是将魔芋进行干燥的可长时间保存食物，制作费时费力。将磨碎的魔芋薯放到热水中搅合，再加入石灰水，倒入木箱中放置半日。固化后用热水煮，去除涩味，再浸入石灰水中数日。将其在阳光下晾晒一周左右。第一天为了去除涩味而要继续浇水，第二天开始夜里冻上，早晨溶化，白天为了不让其收缩，一天要浇三次水。然后阴干至完成需要1个月。昼夜温差大、寒冷但降雪

很少的奥久慈，是最适合冻魔芋的地区。制作期仅为12月到2月的3个月时间，是非常珍贵的食材。

冻魔芋，如果加上炖菜则味道会很好地析出而呈多汁，即使炒吃、炸吃都很好吃。这曾经是农闲期间农户重要的收入来源，在收割后，稻田里排列的一望无际的冻魔芋，随风摇动，弹奏出“咔嚓咔嚓”的干燥之音，是奥久慈冬季的风景诗。

名字的由来

奥久慈曾经是魔芋最大的产地，也是魔芋粉的发祥地。现在日本制作冻魔芋的只有这里。

制作方法的特点

用传统的方法，使用生魔芋薯需要制作1个月的时间。

原材料

奥久慈收获的魔芋根茎。



品质与安全性

在作业时穿戴帽子和口罩、在作业车间和晾晒场要穿着防水鞋。每日作业后将工具全部洗干净。



窗口

茨城县魔芋原料加工合作组合 茨城县久慈郡大子町上岡3

06

草加脆饼
Soka senbei



由熟练工匠靠直觉和技术烤制的传统米制饼干



“草加脆饼”起源于，江户时代以脆饼作为沿街店的特产而销售，开始出现的茶店。脆饼是以米为原料制作的传统点心，有平而大的圆形、小圆形、四角形，表面撒上酱油味、盐味、砂糖制成的食品，有油炸的、加了芝麻或干虾的、坚硬的、脆而轻的各色品种，可以品尝到丰富多彩的味道、形状、口感。“草加脆饼”是酱油脆饼代名词的存在。

制造过程大致可分为“制作面团”和“烤制”两步。制作面团，是将米磨成米粉，揉和后蒸制发面，出模、干燥。根据当年的成色情况选择米，选择适合其性质的研磨方法、磨碎方法、蒸制方法。如何烹制则依靠工匠的直觉。烤制是使用备长炭来烤制脆饼。每隔几秒就要翻面，膨胀后用“按模”这一草加脆饼独特的工具进行按压，抑制气泡和翘起，巧妙的调整形状。烤制后，趁热一片一片地用毛刷涂上酱油，美味得以完成。

米有淳朴的美味，有咬头，有酱油的香气，有如年糕一样黏黏的通过喉咙，这些特色齐全的脆饼才是正宗的正品。拘泥于传统制作方法的理由就在这里。



名字的由来

因奥州街道的旅馆街之一草加旅馆大量制作脆饼，所以被游人称作“草加脆饼”。

制作方法的特点

从制粉到干燥，经过各个工艺，用按模或按模式设备进行烤制。在制作现场最低具有10年经验、通晓文化和历史等背景的工匠“草加市传统产业技师”进行管理所有的工艺。

原材料

使用关东6县收获的优质粳米。

品质与安全性

有食品卫生管理人员进行卫生管理等。



窗口

草加脆饼振兴协议会 埼玉县草加市中央1-6-21

江户前肥沃海滩生长的饱满香味



☆

三番瀬开始渔业活动，据说是德川家康在江户（现在的东京）开设幕府的时候。江户眼前一望无际的大海，是许多河流汇入，带来丰富矿物质成分的渔场。三番瀬是现在尚存的自然海滩，距离陆地 3.5km、水深约 2 m 浅滩绵延。这里曾经是将军领地，这里收获的紫菜要进贡给将军家。

三番瀬的养殖方法叫做“支柱式渔法”，在海上树立支柱栅栏，拉上网，在这里撒上紫菜种。退潮时，紫菜露出海面而受日光照射，涨潮时浸到海水里吸收海水的养分，这样反复循环，生长成优质的紫菜。由于拉网方法和高度的不同，紫菜的生长会有所变化，因此，渔民观察气温、气候、海水温度，来决定投种的时机，通过每天调整网的高度等进行侍弄。即便如此，很多情况下要受气候变暖的影响，或者好不容易生长的紫菜被强风所冲走。三番瀬控制单位面积的养殖量，让紫菜吸收充分的营养，从生长的紫菜中挑选优质的紫菜进行烘干加工。最终能被称作“船桥三番瀬紫菜”的只不过为 60%。色泽好、入口即溶、香气美味饱满，是一种绝佳产品。

名字的由来

三番瀬作为江户时代的将军领地，在著名的江户前海滩上生产的紫菜要进贡给将军家。与相邻海滨浦安渔民争执的结果，在 1811 年所有权被确定为是船桥渔民。

制作方法的特点

是矿物质成分丰富的海滩，通过利用潮水进退的支柱式渔法进行养殖。

原材料

将仅在三番瀬生长的优质紫菜源藻，在船桥渔场进行挑选，用于配种。

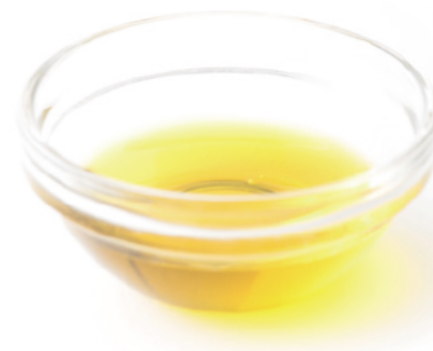
品质与安全性

制定了紫菜等级标准等一揽子使用规定。



窗口

船桥市渔业合作组织 千葉県船橋市湊町 1-24-6

压榨完全成熟的山茶果实，
香气浓郁的万能油

名字的由来

自江户时代始就是山茶油的特殊产地，“利岛的山茶油”被岛内外人们一直所喜爱。山茶油用于化妆品的印象很深，但也是食用油，名称含有“食用”。

制作方法的特点

只以利岛产的山茶果为原料，不使用溶剂进行压榨提取。从榨油到填充，品质均一，进行高品质的管理。

原材料

在不使用农药、化肥条件下生长，只使用完全成熟而落下的利岛产山茶果实。

品质与安全性

在同一个工厂，既压榨食用油也压榨化妆品用油，进行完善的品质和卫生管理。有关氧化的酸值，以比化妆品标准更加严格的 0.6 以下作为自主标准。

利岛位于东京以南约 135km，是漂浮在太平洋上的岛屿。是海岸长 7.7km、人口约 300 人的小岛，80% 面积被山茶树所覆盖。在这个岛上生产的山茶油，约占全国六成以上的产量。

利岛的山茶是岛上野生的日本原生品种灌木丛山茶，由灌木丛山茶压榨的油，用于食用、头发用、皮肤用，万能使用。另外，山茶树也保卫村落起着防风林的作用。在江户时代应幕府的要求作为年贡上缴，自古以来作为“利岛的山茶油”而被人们所喜爱。

原料只使用不用农药、化肥而生长的山茶完全成熟而落下的果实。去除沙子和枯叶，用压榨机压榨的油，经过脱酸处理工艺，进行清洗处理、过滤，完成去除不纯物。类似坚果特有的香味弥漫，最适合油炸、煎炒、色拉调味、炸肉火锅。含有约 85% 具有降低血中胆固醇作用的油酸（橄榄油约 75%）的健康面也有很高的评价。



窗口

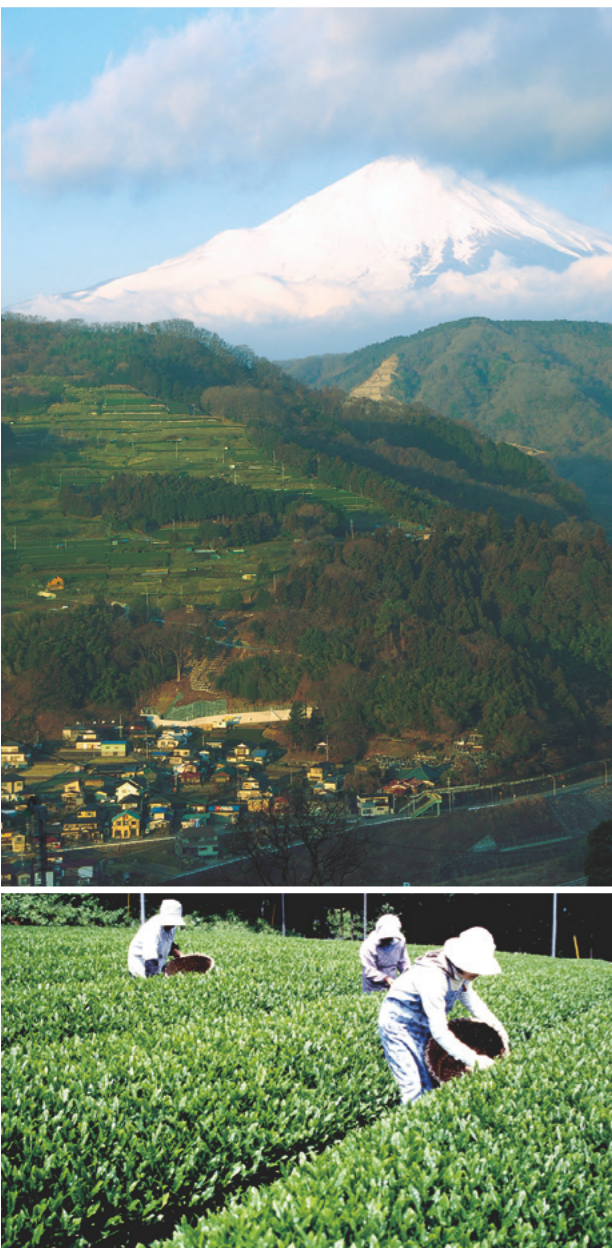
东京岛屿农业合作组织利岛店 東京都利島村 13 番地



09

足柄茶
Ashigara-cha

雾气缭绕的山区，
缓慢积累了滋养的煎茶



在与富士山东侧相连的丹泽、箱根山麓的山坡上，静静地蔓延着一片茶园。即使山顶上照射到了朝阳，而茶园却还在酣睡中。由于昼夜温差大，在长出新芽的时节，茶园经常会被朝雾所覆盖。由于大雾可以遮断阳光，生长时间长，香味成分的氨基酸很多，苦涩原因的鞣酸很少，成长为柔和的茶叶。

足柄茶是将生叶蒸制 40 秒左右而制成的“浅蒸茶”，为含有清澈金黄色的茶叶，是传统的煎茶。香味浓厚，清爽，用舌头卷动则醇厚的味道弥漫，似玉露的香甜悠长不绝。

煎茶是将生叶蒸制，经过搓揉、干燥过程，加工成“粗茶”。足柄茶的特点在于，将这些粗茶集中到中心，进行统一管理，品质极其稳定这点。特别是决定了茶叶风味和品质的是，加热和混合。加热是将茶叶分成大中小，按适合各自的情况来改变加热条件。混合仅由熟练的 3 位技术人员来确认茶叶的形状、颜色、香气、味道。

名字的由来

因为在包括产地山北町在内被称作“足柄”的地区制造的。

原材料

在丹泽、箱根山麓一带收获的生茶叶。

制作方法的特点

通过浅蒸制法的粗茶加工、按粗茶叶大小进行 3 种加热。

品质与安全性

除了与生产者签订不使用非登录农药宣誓书外，还实施感官检查和化学分析。维持稳定的品质。可根据批号实施食品追溯。



窗口

神奈川県茶業振興協議会 神奈川県小田原市荻窪 350-1 県西地域県政総合 Center 地域農政推進課内



10

静岡の深蒸掛川茶
Shizuoka no fukamushi Kakegawa-cha

鲜艳的绿色、甘甜、香气浓郁

静冈县因富士山而闻名，气候温暖，是日本第一的产茶地区。其中位于县中央的挂川，是茶叶生长所需适度雨量、长时间日照、温暖的气候、适度的温差等良好条件都具备的地区，确保了上位的生产量。

挂川茶的起源据说是在 1570 年左右，挂川地区的几名施主在去考察西国方面的寺院时，带回茶种子种植而开始的。在幕府末期，开辟了出口品的销路，在明治时代后期，进行广泛栽培，成为了茶叶的著名产地。

茶叶是将采摘的生茶叶进行蒸制、搓揉、干燥、整形这些工艺后变成商品。在挂川，由于当地的自然条件、生茶叶肉厚，所以为了将味道充分提取，开发出是通常煎茶 2~3 倍时间长的“深蒸制法”，并在 1975 年引入。

茶叶通常认为在 5 月采摘的新茶为上等品，但当地正品认证的挂川茶最高品牌“天叶”，却只使用比之更早的在 4 月采摘的柔软而小的生茶叶。这是更新鲜、更具优雅香味的茶叶。

名字的由来

1975 年吸收了“深蒸”制法，并与地名组合。

原材料

以日照时间长的挂川市茶园生长的肉厚茶叶为原料。成为认定品的原料生茶叶，是在 4 月新茶初期采摘的香气最佳的一等茶。

制作方法的特点

通过花费普通煎茶 2~3 倍时间进行“深蒸”的制法，产生出鲜艳的绿色、甘甜、浓郁的香气。

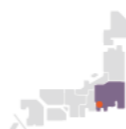
品质与安全性

彻底实施可以迅速掌握栽培履历和使用原料的跟踪，满足县规定的安全项目。



窗口

掛川茶振興協会 静岡県掛川市長谷 1-1-1



越前的御海胆 (越前特制汐海胆・粉海胆)
Echizen no on'uni
(Echizen shitate on'uni-konauni)

下酒菜、搭配米饭都适合的海胆，
浓郁的香味和深厚的风味



“越前海胆”
是将海胆进行盐渍加工的非常高贵的美味。海胆自奈良时代起作为越前（现在的福井县）的特产而进献给朝廷和将军家，但在江

户时代后期，被命令制作“海胆的储藏品”而开始了加工，创造出了延续至今的盐渍法“越前特制汐海胆”。自此长达 200 年，其制法得到了继承，至今全部都是依靠手工作业来完成。

日本消费的海胆有 80% 是进口，但本品只使用日本国内生产的天然马粪海胆。该品种礁石味道和甜味十足，但直径小，仅为 2~3cm，本品 100g 需使用海胆 100 多个。海女裸潜收获的海胆，渔获后立即开壳，去除内脏等，精心取出海胆卵，在专用的席子上均匀撒盐，接受风吹雨淋，脱水至重量减半，让其熟成。由此完成味道丰富的“汐海胆”。“粉海胆”是将汐海胆干燥粉碎而装入竹筒容器的撒饭调味品。下酒菜、搭配米饭吃，都是无以伦比的绝品。

名字的由来

越前是自奈良时代至明治初期的福井县旧名。由于被进献给朝廷和将军家，所以叫“御海胆”。

制作方法的特点

依靠自江户时代起传承大约 200 余年的盐渍法，在渔获当日便进行盐渍加工，使其熟成的全部过程都是手工作业。

原材料

仅使用海胆中你认为味道最浓厚的马粪海胆。除福井产的以外，还使用渔获时间错开的长崎、鸟取、北海道产的海胆。

品质与安全性

委托外部机构进行“一般生菌数”“大肠菌群”“金黄色葡萄球菌”“肠炎弧菌”的检查，达到合格标准。



窗口
天达 福井県福井市順化 2-7-17

*Voir P3

奥飞驒山之村 寒干萝卜
Okuhida Yamanomura kanboshi daikon

寒风产生出的甘甜和营养丰富的
萝卜



位于岐阜县北部的奥飞驒山之村，是飞驒山脉的山麓，为海拔 1000 m 的宽广而孤独的高地。由于冬季被 2m 深的积雪所覆盖，所以被称为“天空之村”。

山之村很久以来就利用这里的气候，制作冬季长期保存的食物“寒干萝卜”，现在其制作方法也得到了继承。萝卜原料在 8 月播种，10~11 月收获，在土中保存，在 1 月份气温降到零度以下时，开始制作寒干萝卜。将出土的萝卜去皮，切成厚 2cm 的圆片，煮 30 分钟。将煮熟的萝卜片穿成串，摆放到屋檐等处冻上大约 30 天。通过当地的“阳光、风吹和冰冻般的寒冷”，萝卜晚上上冻，白天融化，水分流出。反反复复 30 天左右，甜味和营养成分凝缩，变成寒干萝卜。即使炖煮也不会煮成泥，除鸡素烧和炖菜外，还可发挥甜味而用于沙拉酸奶、果酱等甜点上。

名字的由来

当地严冬时节为零下 20℃ 的豪雪地带。有效利用冬季的寒冷，因从天冷时节开始制作，所以叫“奥飞驒山之村寒干萝卜”。

制作方法的特点

只使用当地生产的青首萝卜。生产量虽小，但从播种到上市发货进行统一管理，改进了产品的偏差，作为地区特产提高了知名度。

原材料

研究出适合山之村气候、风土的各种各样萝卜品种。现在使用可以稳定种植，适合寒干的甘甜和口感良好的青首萝卜品种“抗病总太”。

品质与安全性

化肥比以往减少了 30%。为了降低环境负荷，进行满足“岐阜绿色农业”标准的耕地整合。在寒干的时候，确认每一个萝卜的品质，为防止发生霉变，不使用稻草，而采用穿串的方法。



窗口
萝卜集团 岐阜県飛驒市神岡町森茂 1514-1 Suzushiro

清爽的香气和麻辣的花椒粉

最近，花椒粉在欧洲的餐厅也开始使用了。它是具有清爽香气和麻辣的香辣调料。其中“飞驒・高原花椒”具有特有的香味和辛辣，受到很高的评价。

高原花椒比一般的花椒小，仅在岐阜县奥飞驒温泉乡的海拔800m左右、高原川流域半径大约5km的极其有限的地区栽培。如果移植到其他土地上，则香味变淡。得益于土地、水、气温、湿度等各种条件偶然重合大自然的恩惠。

因是花椒著名产地而闻名的当地历史，早在1780年记载的书中就有所介绍，此外，还留下了进献给当时将军的记录。直到近年以来一直仅出售原料，但自1975年开始制造花椒粉了。

花椒为芸香科树木，分为雌雄体。5月上旬雄树开黄花，雌树结果实。采摘其花和新芽腌制的叫“花椒花”。6月采摘的未熟青果是“花椒果”。而且，加工7月下旬至8月熟透的果实而制成的是本品的“花椒粉”。

将收获的果实阴干1~2天，通过阳光晾晒，当皮爆裂时去除其中的种子，仅将皮用石臼和研杵磨成粉，用筛子选粉。这样，香气冲鼻的花椒粉便制作完成。



名字的由来

奥飞驒温泉乡野生的花椒，作为“高原花椒”而受欢迎，为了让大家联想起“飞驒地区”，而变成“飞驒・高原花椒”的名称。

制作方法的特点

将阴干、太阳晾晒的花椒，订货多少就用石臼和研杵现磨粉多少。

原材料

仅使用奥飞驒温泉乡的海拔800m左右、高原川流域半径大约5km的极其有限土地上栽培的花椒。

品质与安全性

在阳光照射晾干阶段和制成粉末阶段，目视确认有无异物。



窗口

有限会社飞驒花椒 岐阜县高山市奥飞驒温泉郷村上35-1

*Voir P3

大小、甘甜、口感全部最佳，
全天下人爱吃的干柿子

柿子有甜柿子和涩柿子。涩柿子太苦而无法生吃，但干后则会变成甜的“干柿子”。干柿子除北海道和冲绳外，全国都有生产，但来历最正宗的则是传到岐阜县美浓加茂市的堂上蜂屋柿子。“堂上”是表示向天皇和将军进献贡品的语言。“蜂屋”之名是1188年，开设了镰仓幕府的源赖朝称赞柿子“像蜂蜜一样的甜”，而给村子和柿子授予了“蜂屋”之名。自此以来，被历代将军家所喜爱，并在1900年巴黎世博会上获得银杯，在1904年圣路易斯世博会上获得了金杯。

蜂屋柿子是美浓加茂市的原产种类，比起一般柿子要娇贵些，栽培管理费时费事，但蜂屋町将这个品种保护了下来。最突出的大个头，在5~7月从一个树枝上选择一个柿子，将其他的柿子剪掉，这是为了保证树的活力。仅是其中1个350g左右的大个头才能获得堂上蜂屋柿子的称谓。收获后经过催熟、剥皮、阴干、阳光晾晒的过程，大约40天完成。为了发挥正方形的优势，全部手工作业进行剥皮。冬季晴天多，干风劲吹的这个土地的气候，最适合制作干柿子。中途通过用手指抚摸柿子使水分均一，使整个果实柔软的恰到好处。剥皮后25天左右，用稻草扫帚给果实的表面弄些细小的伤口，使糖分浮出到表皮上。通过这些努力，干柿子的糖度可达到65度。大小、甘甜、糖色艳丽、像半生糕点一样的舌尖感，是极品中的极品。

名字的由来

是蜂屋町原产的品种、一直保持大小、制法的干柿子。在源赖朝命名的“蜂屋”基础上，冠上表示进献朝廷品的“堂上”。

制作方法的特点

传向蜂屋町达千年的传统制法。在干燥过程中使用“手捏”和“稻草扫帚抽打”等独自的技术。

原材料

从传到蜂屋町的“堂上蜂屋”的保存树开始了栽培。1个树枝结一个大果。

品质与安全性

低农药栽培。产品审查会对所有出货品实施质量检查。



窗口

美浓加茂市堂上蜂屋柿子振兴会
岐阜县美浓加茂市蜂屋町上蜂屋6-1

两家老字号店传承下来的 传统豆制味噌

八丁味噌是豆制味噌的一种，微红的浓茶色，是生硬的味噌。原料只有大豆、盐和水。具有浓缩了大豆美味的浓厚味道和少许的酸味、独特的涩味、苦味，产生出味噌炖乌冬面、味噌田乐等发挥个性的有名料理。

生产者从前一直只有两家。两家公司都是在1600年代初创业，酿造了350多年的八丁味噌。做法独特，让大豆含水后高压蒸制。然后攥成拳头大小，撒上麹菌，在麹室静放4天，变成豆麹。向这个豆麹上加盐、加水，放入木桶后，用镇石压上，不进行温度调节，经过两夏两冬（大约2年）使其熟成。装料是工匠进入直径约1.8m的桶内，一点点装入原料并用脚踩，反复踩踏将空气排出。最后，用木制板或麻布盖上，将大小不一的河石花费3个小时堆成圆锥形。300多个石头重达3吨。这在熟成期间使桶内的味噌均匀加压，使整体味噌充满水分，帮助发酵起到非常重要的作用。全部依靠工匠的感觉和技术。咸淡适度、富含植物性不饱和脂肪酸，大豆蛋白质被彻底分解为氨基酸，是利于消化吸收的健康食品。



窗口

八丁味噌合作组织 爱知县岡崎市八帖町往還通 69



☆

名字的由来

从德川家康诞生地岡崎城向西，距离八丁约870m的八帖（旧八町村）是发祥地。

制作方法的特点

加压蒸煮的大豆制成味噌块，撒上麹菌使麹霉菌生长，向形成的豆麹加上食盐和水，进行搅拌，装入桶内。用木制板或麻布盖上，压上镇石后大约2年进行天然熟成。

原材料

使用三河产大豆

品质与安全性

依据自主标准防止异物混入。作业人员严格穿戴工作服、帽子。实施卫生教育。在每年1次的体检和每年2次的大便化验中若发现异常时，则禁止进入现场作业。

弥漫整个茶园的淡雅色泽、 味道、香气



被称为“覆盖茶”。

茶叶中的氨基酸一种的美味甜味成分茶氨酸，由于光合作用会变化成苦味成分儿茶素，但茶叶被遮盖挡住了直射阳光，可以抑制这个变化。4月下旬~5月下旬收获的第一遍茶要遮盖14天以上，在6月下旬至7月下旬的第二遍茶则规定遮盖7天以上，通过保证美味、甜味与批量生产的全全其美，以实惠的价格可以品尝到玉露般的味道。

优雅的绿色和深厚的香气，具有通常茶叶所品尝不到的美味与甜味，这才是老百姓级别的高级茶。



名字的由来

在江户时代后半叶（1750年左右），传来了玉露的栽培法，在茶园里覆盖稻草束或粗草席的方法得到推广。不知何时“覆盖茶”的称呼固定了。

制作方法的特点

将茶叶用蒸汽蒸，抑制发酵，然后冷却形成鲜艳的绿色。再一边吹进热风，一边反复搓揉，使水分干燥至5%以下。

原材料

第一遍茶在茶园上覆盖14天以上、第二遍茶7天以上后进行收获。

品质与安全性

只将香甜味成分指标总氮含量5%以上的高品质茶出货。原料的功能检查（香气、水色、浓淡、形状）、分析水分值、氨基酸值等。



窗口

三重茶农业合作组织 三重县四日市市水沢町 2441-3



17

伊势腌萝卜
Ise takuan



香甜味和酸味绝妙， “嘎吱嘎吱”嚼头的萝卜咸菜

大约在 2,000 年前，因供奉两个神而闻名的伊势神宫为大家所熟悉，三重县伊势地区的特产是“伊势腌萝卜”。腌萝卜是日本最普遍的泡菜之一，是将干萝卜用盐和米糠进行腌制的泡菜。被发明在江户时代。伊势地区自古以来盛行盐的制造方法，到了江户时代后期，农户开始以副业制造腌萝卜并沿街叫卖给近邻。而进入明治时期以后，交通变得方便，参拜伊势神宫的香客增加，因口口相传“伊势有好吃的腌萝卜”而名扬全国。

本品的特点是只使用三重县产的御园萝卜制作。是以御园村（现在的伊势市）传统栽培的品种为基础，在昭和初期改良为专门用于腌萝卜用的萝卜，纤维质丰富，干后甜味增加，一咬“嘎吱”响，粗细长度等都十分具有特点。

收获的御园萝卜，大约在太阳下自然晒干 2 个星期，水分脱出，甜味增加后，用米糠、食盐、柿子皮、茄子叶、辣椒进行腌制。柿子皮和茄子叶可促进香味和色泽、乳酸发酵。淡腌大约 10 个月，深腌则需 2 年左右发酵熟成。通过借助乳酸菌力量发酵，成为有香甜味和酸味的泡菜。



名字的由来

由于明治中期铁路的开通等，作为参拜伊势神宫时的伊势特产，推广到了全国，自然地被称作“伊势腌萝卜”了。

制作方法的特点

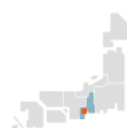
按传统制法，经过太阳晒干、腌制、发酵、熟成过程。完全无添加剂。

原材料

使用三重县产的“御园萝卜”。是对作为腌萝卜专用的白首品种进行改良的萝卜，纤维丰富，干后甜味增加、有咬头，作为泡菜用最为理想。

品质与安全性

在发酵、熟成过程中测定腌制液体的盐分以及酸度等。包装后也进行全部产品的异物检查等。



窗口
三重县泡菜合作组织 三重県津市観音寺町 799-28

18



吉野正宗葛粉 (吉野葛粉)
Yoshino honkuzu (Yoshino kuzu)

是制作美丽日式点心所不可缺少的 传统淀粉



“吉野正宗葛粉”是沿袭江户时代后期农业书《制葛录》中所记载制法而制作的葛粉。所谓葛粉，是像玉米淀粉一样的淀粉，溶于水加热则变稠糊，冷却则透明凝固。由于非常平滑口感好，所以被用于高级日式点心和日本料理等。

葛粉是将葛根中含有的淀粉精制而成。产地奈良县吉野地区，很久以来就是葛的野生地，从古代至中世，由于是米和麦子的代用食品，并会使身体变暖，也被用于中药药方中。此后，被用于茶会的点心，在江户时代成为吉野的特产，随着饮食文化的发达，开始被用于外观好看的料理和点心制作了。

本品使用寒冷季节的冷水而制作。将葛根磨碎放入桶内，用清冽的井水进行搅拌，去除不纯物，等待沉淀，将澄清层再换成新的水进行搅拌、沉淀，反复多次。桶底堆积的纯白淀粉，取出后经过 2~3 个月自然干燥，则成为正宗葛粉。

名字的由来

江户时代“吉野葛粉”已经作为高级品而闻名，被用于点心制作。使用葛粉的日本料理被称为“吉野特制”。

制作方法的特点

将葛根提取的淀粉装入桶内，用冷水多次进行漂白，继承了用寒气干燥精制的“吉野漂白”这一传统制法。

原材料

葛根从日本全国精心挑选精品进货。葛根的淀粉，比其他淀粉粒细、平滑。

品质与安全性

原料只为葛粉，完全无添加物。通过过滤精度 150 目、金属检测器检查异物、目视确认品质等，遵守本公司严格的安全管理标准。



窗口
株式会社黒川本家 奈良県宇陀市大宇陀上新 1921

*Voir P3

纪州杂贺崎的灰干秋刀鱼

Kishu Saikazaki no haiboshi sanma



用灰将水分去除，凝缩美味，
新鲜干燥的干品



日本秋刀鱼捕捞的发祥地是纪州（现在的和歌山县）。从很久以前开始，制作整条干品、寿司、干品等，秋刀鱼是纪州饮食文化不可或缺的。杂贺崎的干品制作采用“灰干”是从1960年代开始。据说是应用了位于对岸的德岛县特产“灰干裙带菜”的制法。

干品一般利用设备送风和太阳光晾晒等风和日光来进行干燥，但“灰干”是将用透水的玻璃纸包裹的鱼，放入具有高度吸湿性的灰中，不接触空气和紫外线而进行干燥。控制了脂肪的氧化（劣化），浓缩美味，成为新鲜的干品。

主原料秋刀鱼，采购一年用的9~10月上旬在北海道根室海上捕获的有脂肪品种，并进行冷冻保存。将冷冻品自然解冻，浸泡在使用了浸透性好的赤穗和长崎五岛列岛晒盐的盐水中半天，进行调味。然后，缠上玻璃纸，利用鹿儿岛的火山灰夹着似地放置半日，如果水分脱出，则美味凝缩的“灰干秋刀鱼”完成。

名字的由来

从江户时代起，在秋刀鱼捕获盛行的当地，传入了“灰干”制法，因在杂贺崎地区加工而得名。

制作方法的特点

“灰干制法”的特点是鱼难于氧化，新鲜干燥。是利用吸湿性高的灰，为特殊的制法。

原材料

原料是在脂肪最多、新鲜度最好状态下捕获的北海道根室海上产的秋刀鱼。辅料用的盐和灰也是国产并经严格挑选。

品质与安全性

不使用保存剂和防止氧化剂，无添加剂。在卫生管理彻底的加工厂进行作业。在各制造阶段，反复进行本公司的确认项目，提供高品质的产品。



*Voir P3

窗口

有限会社 西出水産 和歌山県和歌山市雑賀崎 755-3

鸟取沙丘野蒜

Tottori Sakyû Rakkyô



美丽洁白、细腻，牙齿触感好的魅力醋腌食品

鸟取沙丘位于面向鸟取县日本海的海岸线上，是南北2.4km、东西16km的日本最大的广阔沙丘。在该沙丘东部有大约120公顷的广阔野蒜田。野蒜是即使在沙地或裸露地等贫瘠土壤上也可生长的坚强蔬菜，夏季表面温度可达60~70℃，冬季有时被大雪所覆盖，即使在这样的鸟取沙丘上也可茁壮生长。依托这样严酷的条件，野蒜长得很壮实、色白，纤维细腻，具有松脆的牙齿接触感。

最早将野蒜带入这个地区的，据说是在江户时代，开始商用栽培是在1915年左右。腌制品等商品开发是从1965年开始，起因是因为野蒜上一年的大丰收而引起价格大跌落，福部村的农协为此大量买入，进行了出货调整。

配方非常单纯，将收获后的野蒜浸泡到盐水中自然乳酸发酵。然后为了不丧失野蒜本来的风味，用冷却系统进行温度管理予以保存。配合出货时机去除盐分，浸泡到特制的甜醋中完成制作。圆葱中含有的硫化丙烯基独特的香味和辣味，与醋的酸味相配合，成为爽口的腌制品。米饭的下饭菜、咖喱的配菜、喝酒的下酒菜，是方便适用的代表性常备菜。

名字的由来

野蒜是在国立公园特别保护区鸟取沙丘的部分地区栽培的。

制作方法的特点

仅是盐水腌制、自然乳酸发酵。用专用装置将薄皮去除约30%，在短时间内去除盐分。

原材料

野蒜是在鸟取市福部町沙丘地栽培的。

品质与安全性

不使用添加剂。通过异物检测器和目视进行检查。



窗口

鸟取稻叶农业合作组织 鳥取県鳥取市湖山町東 5-261



东出云的丸畑干柿子

Higashiizumo no Maruhata Hoshi-gaki



浓缩柿子的美味、优质甜味的干果



将柿子进行干燥的干柿子，是过去解除辛苦劳作疲劳的珍贵食品，现在作为自然点心而被日本人所喜爱。

岛根县松江市东出云畑地区制作的“东出云的丸畑干柿子”，是被美誉为“糖色的宝石”的绝品。这个地区开始制作干柿子，是在15世纪的战国时代。据说作为轻便的军粮，柿子树被带入到这里。现在还有树龄达500年的活树存在。到了江户时代，作为赠品而大量出货。

这个地区具备适合制作干柿子的自然条件。被山所围绕、海拔高在150~200m左右，沿着斜坡有干燥的风吹进来。土壤为粘土质、具有保湿性，最适合柿子栽培和干燥。

柿子不使用除草剂，降低农药和化肥来进行栽培。经过剪枝、摘蕾、摘果，在11月份迎来收获期。将完全成熟的果实一个一个地仔细去皮，用绳子每10个串在一起。将柿子吊到柿小屋（晾干柿子地方）大约干燥1个月，当表面出现白色果糖粉飘飞时则完成。糖度80度左右，为最佳的甜度，与黄油和奶酪兼容性好，作为葡萄酒的小菜也非常受欢迎。

名字的由来

名称是根据东出云畑地区的“畑”将“丸畑干柿子”再冠上町名“东出云”而来。

制作方法的特点

将完全成熟的柿子，不使用硫磺熏蒸，而是吊到柿小屋内，一边观察天气、湿度、柿子的状态，一边利用传统的技术使其干燥制作而成。

原材料

原材料的西条柿子，只使用畑地区农民栽培的柿子。糖度23度以上，比普通柿子高，作成干柿子则达到2~3倍。

品质与安全性

有9位检查员进行出货前检查，只有合格的柿子才出货。彻底进行降低农药、限制使用化肥、禁止硫磺熏蒸等管理。



窗口

干柿子生产组织 岛根县松江市东出云町上意东 816



松江的炭火飞鱼野烧

Matsue no Sumibi Ago Noyaki



将当地飞鱼的鱼糜用炭火烤制香喷喷的传统食品



飞鱼是面向日本海一侧的岛根县的特产之一。飞鱼野烧开始于在没有冰的时代，渔民将刚捕获的飞鱼作成鱼糜，缠到竹子上烤制，作为可长时间保存食物再被带回家，逐渐变成了岛根县松江市的特产。

但是，战后由于捕捞量减少和饮食生活的变化，许多鱼糕店关闭。留下的商店通过机械化转而大量生产。在这种情况下，保持传统制法的是创业于1727年的青山商店。作鱼糜的飞鱼，是在岛根县东部沿岸5月下旬至7月中旬捕捞的飞鱼。县西部飞鱼脂肪成分不足，即使是东部如果错过时机则味道也不足，所以，限定期间和地区进行进货，予以冷冻保存。将飞鱼用以往的手工作业进行大卸八块，用布袋进行挤压，用石臼进行掺和、作成鱼糜。

用于调味料的是盐、淀粉、蛋清、砂糖、以及传到出云的“地传酒”。独特有弹力的牙齿接触感，材料的新鲜度和地传酒才是不可或缺的。这种地传酒由于战时管制而曾经一度中断，但青山商店使其复活，重现了传统的味道。完成的鱼糜缠绕到竹子上，用炭火烤。一边旋转一边不让热量将皮破碎，用细针刷子不断敲打约30分钟。表面酥脆、而里面烧制鼓起来。没有鱼腥味，慢慢咀嚼则浓厚的香味弥漫口内，是300年老店坚守下来的珍贵味道。

名字的由来

以飞鱼为原料，因过去在屋前（野外）烧烤，而称为“飞鱼野烧”的传统料理。

制作方法的特点

使用当地的地传酒，一直用炭火烤制的传统制法。

原材料

只使用岛根县东部沿岸捕捞的飞鱼。

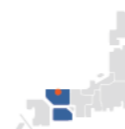
品质与安全性

不使用化学调料、保存剂。通过目视进行异物检查。



窗口

青山鱼糕 岛根县松江市中原町 88



压榨稀有的国产菜籽， 菜籽原有的色泽和香味脱颖而出

现在，日本菜籽自给率仅为0.04%。只以如此稀有的国产菜籽为原料，通过传统制法制造的便是“出云的菜籽油”。

岛根县出云地区，以日本代表性的神社“出云大社”而闻名，是具有历史的区域。该地区自江户时代起至昭和初期，盛行菜籽栽培，开始了菜籽油的制造。但是到了1960年代，由于增加了廉价进口菜籽，制油厂开始减少。现在以传统技术制造菜籽油的仅为一家。

菜籽是易于杂交的植物，为了维持原种的纯粹，将网室隔离栽培而收获的优质原种，在原种增殖园进行栽培。每年将这样的种子提供给签约农户，再将栽培的菜籽作为原料。干燥、挑选后的菜籽放入放置在炉上的平底锅内，用松树柴火进行焙烧。水分蒸发后，依靠螺旋加压榨油，用“汤洗”这一方法去除水分和不纯物，进行过滤后完成制造。一般的菜籽油重视效率，而使用化学药品来提取油，但是区别是很大的。用传统制法，则可压榨出菜籽原有的金黄色和香味。



名字的由来

自江户时代起，出云地区开始制造菜籽油，作为菜籽油的产地而闻名，因此称为“出云的菜籽油”。

制作方法的特点

遵循传统制法，用古式构造的炉子烧柴，用平底锅焙烧，用螺旋式压榨机进行榨油。油香味浓厚、放心，无添加剂。

原材料

农研机构培育的不含芥酸的菜籽品种“KIRARIBOSHI”“NANASHIKIBU”具有培育者权利，回收各地签约农户栽培的菜籽作为原料。

品质与安全性

在制造过程中不使用任何化学药品和添加剂。



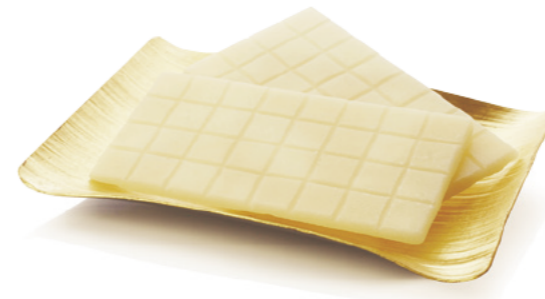
窗口

有限会社影山制油所 岛根县出雲市芦渡町 583 番地 -1

*Voir P3



生姜风味浓厚， 自江户时代开始的砂糖点心



入口则融化，甘甜、生姜的香气、爽口的辣味弥漫……。“云州平田的生姜糖”，是将生姜榨汁与砂糖一起用炭火煮制后凝固的乡土点心。

诞生在1715年左右江户时代中期。出云的茶人考虑面向茶会的优雅点心，而将当地的甘蔗和邻町的生姜进行了组合。决定味道的关键，是原料出西生姜。比一般的生姜要小些，生姜特有的涩味小。特点是香气清爽、辛辣强烈、甘甜，纤维质少。如果将生姜种植在其他土地上，则会变成普通的生姜，是一种稀有的种类，被称为“魔幻生姜”。

本品使用从长达三代的特定农户直接采购的出西生姜，由技艺熟练的人员进行手工制作。制作方法是，在锅里放入砂糖和水，放到炭火炉上，一边加入出西生姜的榨汁一边煮制，当煮制到适当时候后，倒入铜板模型内。冷却后从模子里取出，清凉的半透明产品制作完成。现在只考虑用炭火，是因为可通过远红外线效果不使砂糖烧焦，热量均匀，不易损害生姜的颜色、香味、风味。该制法不使用任何保存剂和添加剂，至现在的第11代传人一直延续继承了下来。

名字的由来

以当地特产的出西生姜为原料，自江户时代中期开始制造，在昭和初期当地的几乎所有点心店都在制作。

制作方法的特点

使用炭火炉，创业以来一直继承的传统制法。

原材料

出西生姜是仅在当地培育的稀有品种。

品质与安全性

在制造完成后的板状状态时，通过目视对全部产品进行异物混入、形状等项目检查。



窗口

山阴名产 来间屋生姜糖本舗 岛根县出雲市平田町 774

*Voir P3

过喉圆润的最佳细面



有弹性、滑溜、牙感好，“鸭方手擀挂面”的这些特点，来自于优质原料和传统制法。

冈山县的鸭方地区，自大约1000年前的平安时代开始制作面食，在江户时代后期，由于跟熟练的技术人员学习，以及鸭方地区适合面食制作而成为了著名产地。挂面的原料为小麦、水、盐，而温暖、雨量小的该地区，适合小麦栽培，来自北部山脉涌出的清冽水，最适合栽培和制面，在濑户内海沿岸生产着天然盐。

现在主原料的小麦粉使用稀有的北海道产，而盐和水使用当地产，根据自古以来的传统制法仅在冬季制面。制作过程是将食盐水搅拌到小麦粉中，一边用脚踏一边将变成大圆的面团切割成约15cm宽的涡形，制成1根长形的棒状。将此熟成后反复拉伸作业，制成直径大约1mm的面。最后阶段进行的用2根木筷子将面分开拉长的“门干”，是熟练的技术，这道工艺让面变的更加好吃。

名字的由来

很久以前在鸭方周边地区开始制作手工拉伸挂面，被称为“鸭方手工拉伸挂面”，得到了人们喜爱。

制作方法的特点

用脚踏而制造出面团的弹性，再将反复熟成后拉伸的面，最后由技术人员用筷子分开，制成更细的面。

原材料

主原料小麦只使用适合挂面的北海道产小麦。水是将流经鸭方高梁川的水进行活性处理后使用。盐使用将冈山濑户内海水进行结晶的产品。

品质与安全性

只是小麦、盐、水，完全无添加剂。加工工厂进行彻底的卫生管理，在各个作业阶段按照品质管理标准进行检查。



历经岁月的仓库与桶子、 水土培育出来的天然酱油



在濑户内海东部漂浮的小豆岛，自古以来就是优质的盐产地，使用这里的盐在400年前开始了酱油制造。利用先进的海运条件，从西部的九州采购原料大豆和小麦，向东部的大阪、京都不断运输酱油而发展起来。

今天小豆岛有一处地方被称为“酱油之乡”，传统的酱油仓库鳞次栉比。仓库里布满了超过100年的桶子。如果用可以条件管理的不锈钢，则4~8个月就可以完成的酱油，而用木桶的话自然完成则需要漫长的1年时间。但是，这样的长时间，可以制作出天然酿造才具有的甘甜与香味。

酱油是将蒸制的大豆和炒熟粉碎的小麦混合，让霉菌繁殖，再长时间泡盐水，经过分解、发酵、熟成而制作的。在其酿造过程中，霉菌、乳酸菌、酵母菌按循序作用，给味道添加美味，不断增加香味。酱油是盐味、鲜味、甜味、酸味、苦味混然一体而成的调料，已发现有香草、咖啡、玫瑰等300多种香气成分。人的工作是促进或抑制菌的活动，引导做出更美味的酱油。传统的仓库和桶子、工匠的技术在这个岛上被很好地继承了下来。

名字的由来

小豆岛具有400年的自豪历史，以传统的杉木桶酿造的酱油。

制作方法的特点

装入50年~100年的杉木桶内，借助仓库带来的酵母和本土菌的力量，花费1~2年慢慢发酵、熟成。

原材料

使用九州的圆大豆、香川以及北海道的小麦。

品质与安全性

实施原料检查、洗净、异物去除。也实施品质检查（色度、总氮含量、细菌检查等）、感官评价（与正常样品进行比较）。



北部的海带和西部的酱油、
传统食材碰撞产生的浓厚鲜味

横卧在本州和四国之间的濑户内海，点缀着大小700多个岛屿，岛与岛之间有无数的小船穿梭，是美丽的内海。小豆岛是濑户内第二大岛，利用温暖雨少的气候，自古以来制盐业很

发达。使用这里的盐大约在400年前开始制造酱油，战后，用岛上的酱油开始制造甜烹海味也已70年过去了。

甜烹海味是将小鱼、贝类、海藻等用酱油、甜料酒、砂糖煮制的可保存食品，是产自江户的佃煮而推广到全国的常备菜。与刚出锅的白米饭最为匹配，也被用于饭团、茶泡饭、菜饭、面条配料等。小豆岛的醇厚、香味与浓厚的酱油很匹配，是因为具有不逊色其强度的原料——北前船运输来的最高级正宗海带、裙带菜、紫菜、以及在岛上收获的香菇、蜂斗菜、小杂鱼等。现在仍然使用传统的材料，为了味道和牙感好、色泽均匀，一次煮制量限于10kg，用传统锅灶精心烹饪。



名字的由来

小豆岛的特产是使用具有400年历史的酱油制造的甜烹海味。

制作方法的特点

无添加剂。由熟练工一次少量精心烹制。

原材料

限定为小豆岛产酱油、材料为海带、紫菜、裙带菜、香菇、小杂鱼、蜂斗菜6种。

品质与安全性

在完成后的阶段用90~95℃的蒸汽、热水进行40~60分钟杀菌。通过熟练工的味觉测试、生菌数、大肠菌数检查、金属检测器、X线检测器进行异物检查等。

110年努力结出果实的丰富味道
和香气

橄榄传到小豆岛大约在110年前。以提高沙丁鱼和金枪鱼油腌制加工用油的国内自给率为目的，在包括小豆岛在内的3个地方进行了试验性栽培，而最终落户扎根的仅有小豆岛。因为温暖少雨的濑户内海，类似于橄榄栽培盛行的地中海气候。此后，在宫内厅的御用品和产业博览会上获奖等，橄榄被广为认知，而倾注力量开始制造小豆岛才有的魅力橄榄油了。

特点是手摘和鲜度。原材料仅使用小豆岛和相邻丰岛收获的果实，如果用设备或棒子打落这样的收获方法，则会混进叶子，榨油后出现杂味，因此，一粒一粒地手摘。进而榨出的油不进行任何加热、化学处理，将橄榄油的原汁，不混合添加物和岛外产的橄榄油，鲜榨汁进行过滤。而且，由于收获后的果实会不断氧化，收获后立即榨油来保持新鲜的风味，努力不失去多酚量。在口中弥漫的新鲜果实的香气和多酚的苦味、果味，在海外也受到了很大的好评。

名字的由来

1908年作为国家政策开始栽培的小豆岛产橄榄油，曾经被选为宫内厅御用。

制作方法的特点

去除树枝和叶子、病果、伤果，使用岛内各公司的榨油机，通过离心分离法提出油。不混合任何添加物以及岛外的油。

原材料

只使用小豆岛和丰岛栽培、收获的橄榄果实进行榨油。果实全部手摘。

品质与安全性

收获的果实全部洗净，如有异物进行去除。榨油后通过过滤将微小的异物去除。





由霉菌和乳酸菌发酵的魔幻健康茶

在高而险峻的四国山地中央、东南侧斜坡上是碁石茶的故乡。这是在海拔 430 m、多雾、日照时间长的深山里能够制作的，“后发酵”这一类似普洱茶制法的稀少茶。特点是类似红茶的味道和乳酸菌产生的酸味，中国云南省被称为发源地，在江户时代开始制造。在大丰町很早就进行碁石茶与濑户内海盐的交换。

原料为 2 种山茶和藪北茶。通常的茶叶是采摘初夏的新芽，但碁石茶是将 6 月中旬~7 月中旬生长为肉厚的茶叶与树枝一同剪下来。将其蒸制去除小枝，然后展放于铺在土地上的席子上，再在上面盖上席子，放置 7~10 天使其附着霉菌（一次发酵）。再把茶叶装入桶内，盖上盖，用重石压上，腌制几个星期（二次发酵）。将此进行剪裁，在晴天太阳下铺在院子里，自然干燥完成。

近年来，由于村庄的人口过疏化和高龄化，生产人员减少，一个时期仅剩了一户，但发现不但有乳酸发酵产生的肠道调节作用，还有抗氧化活性作用和降低胆固醇效果后，销售呈增加趋势，现在有 4 户农民和一个法人组成的合作组织，继承着传统的味道。



名字的由来

在完成阶段，自然干燥的景色从远处看仿佛是排列的围棋子（碁石）而得名。

制作方法的特点

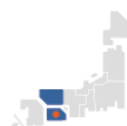
通过发霉、腌制两个阶段进行后发酵。

原材料

山茶 2 种 (NEDUKIEN、TSUBAKIEN) 和藪北。是在大丰町栽培的或与碁石茶农户签订合同栽培的茶。为了保持特有的四角形状，使用硬而结实的茶叶。

品质与安全性

通过自然晾晒完全干燥，提高保存性能。不使用农药，在制造过程中使用的霉菌，通过检查确认无毒性。



窗口
大丰町碁石茶合作组织 高知県長岡郡大豊町黒石 343-1

通过太阳和风的力量制造的矿物质丰富的醇厚盐



在海上黑潮的浓浓蓝色海岸线上，有 1333 年起源的传统制盐地区。人口仅 50 人左右，几乎没有生活排水，从眼前的山上天然林中流下来的含有丰富矿物质的河水注入海里。使用这样的优质海水，在这里开始制作日晒盐是在 1997 年。与一般的锅烧盐相比，醇厚、味道丰富。

能称为“日晒盐”的仅为主要依靠太阳热和风力使水分蒸发的盐。在连续晴天的满潮期间，将海水用水泵抽上来，在高度 6~7 m 水塔上向着不规则拉的网上喷雾。在海水流经网上而落下时，通过阳光和风的力量，使水汽蒸发，盐分浓缩。反复这个过程，制造出盐分浓度高的咸水，再过滤运送到屋内的架子上，为使矿物质不分离，每日进行不断搅拌，一点点形成盐的结晶。日晒盐从抽取盐水到完成制盐，在夏季大约需要 1 个月，在冬季则需要 2 个月。这种盐仿佛是将海的成分原封不动地接收了下来。

名字的由来

2006 年两个町合并，诞生了“黑潮町”，以此为契机，将以前的“土佐佐贺日晒盐”改名为“土佐黑潮日晒盐”。

制作方法的特点

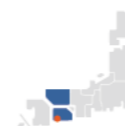
不用锅烧，仅靠太阳和风力蒸发水分。

原材料

以四万十川为源流，从伊与喜川流下来的含有山上矿物质的河水注入海里，是海与山营养成分混合的海水。

品质与安全性

进行彻底洗手和指甲检查。工作帽、鞋、帽子、手套保持清洁。



窗口
土佐黑潮日晒盐生产组织 高知県幡多郡黒潮町佐賀 34



31

福冈的烘炉式 八女茶
Hoiroshiki yame-cha



精心焙烧制造出的浓郁鲜味和甜味



福冈县的八女地区，是高级茶叶生产占日本第一的产茶地区。该地的茶叶历史，可追溯到大约 800 年前高僧种下了从中国当做药物带回的茶叶种子。在 15 世纪初期推广了栽培，当到了江户时代 (17 ~ 19 世纪)，还发货到江户和大阪，不久也开始了出口。

八女地区有多条河流，水量丰富、土壤肥沃，加之温暖的内陆性气候，是茶叶生长的最佳地区。控制了茶叶苦涩成分的生成，富含美味成分。茶是将生叶蒸制后反复搓揉和干燥，制造出初次加工品粗茶，然后，进行整形挑选，再焙烧、冷却、混合。通常至此则会成为产品，但“烘炉式 八女茶”则要用烘炉进行最后加工。所谓烘炉是指，将粘贴了八女手工制作日本纸的一个榻榻米大的板子，放到生炭火的炉子上面。在这上面搓揉茶，使其干燥。这是通过炭火的远红外线焙烧的绿茶，涩味少，产生出浓厚的甜味和鲜味，萦绕着沉思般的香气。

这是八女地区的特产，是在使用茶、炭、手工制作日本纸的地区培育出来的茶。

名字的由来

当地的茶叶栽培持续了 800 多年，“八女茶”之名在全国闻名。也是烘炉材料手工制作的日本纸产地。

制作方法的特点

在精加工过程中，用粘贴了多张手工日本纸的烘炉进行焙烧。通过远红外线效果，产生出浓郁的鲜味和甜味、以及醇厚的烘炉香气。

原材料

八女地区，由于筑后川和矢部川而运送来肥沃的土壤，水量丰富。栽培的茶叶特点是醇厚、甘甜。高级茶叶（玉露）的生产量日本第一。

品质与安全性

根据本公司的安全规定，在制造的各个阶段，用磁石和通过目视等进行异物和金属片的彻底去除。



窗口

有限会社许斐园 福冈县八女市本町 126

*Voir P3

32

相知腌芥菜
Ôchi Takana-zuke



柔软、具有独特酸味和风味的青菜泡菜



是日本人餐桌上不可缺少的泡菜。在九州地区，腌芥菜的泡菜一直不变，“相知腌芥菜”是过去佐贺县内很多煤矿工人等一般老百姓食用的菜。其原料相知芥菜是在以唐津市相知地区为中心栽培的。丰富的水源、肥沃的土壤、不易降雾的环境适合栽培。但是，自 1960 年代转而栽培收获量大的大型品种，形状小的相知芥菜被称为“幻想的芥菜”了。

2000 年左右，开始重新审视传统蔬菜的价值，当地开始了相知腌芥菜的复活活动，在 2007 年发现种子，栽培后在 2009 年进行了腌制。现在，在一个地方进行种子管理，相知町 5 家签约农户与腌制业者从事栽培。

相知芥菜，使用绿色肥料，减少农药使用进行栽培。秋天播种，翌年春天收获，装入传统的巨大木桶内，不损坏叶子的形状，撒上姜黄盐进行腌制。3 个月左右，乳酸发酵后，酸味和鲜味配合姜黄的色泽和风味，“相知腌芥菜”得以完成。



名字的由来

原料是适合芥菜栽培的佐贺县相知町产的相知芥菜，由此得名。

制作方法的特点

腌制业者与签约栽培农户合作。严格挑选低农药栽培的相知芥菜，装入木桶内，乳酸发酵 3 个月。

原材料

使用具有相知町上场地区特产特点而栽培的相知芥菜。种子的采集只由相知町的农产品加工团体 1 个地方进行，严格进行管理。

品质与安全性

通过绿色肥料进行土地改良，以降低农药栽培的相知芥菜为原料。腌制时使用的仅为姜黄盐、调料仅为天然调料。在加工工厂，对安全和卫生按照管理标准进行作业。



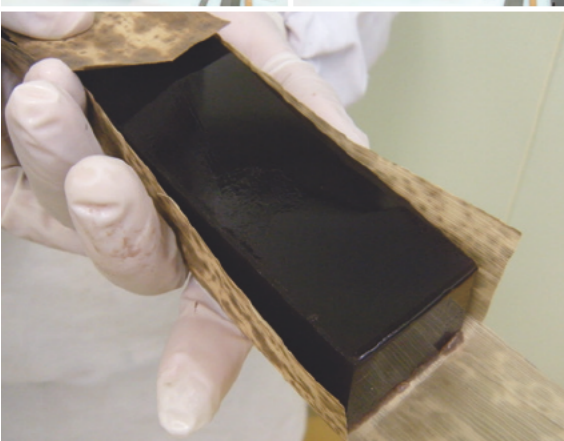
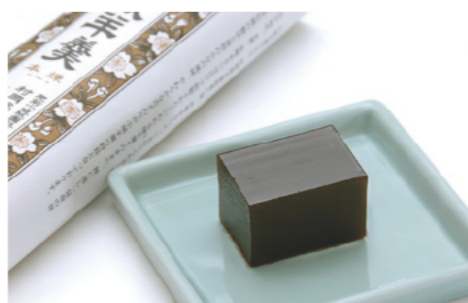
窗口

佐贺县泡菜工业合作组织 佐贺县西松浦郡有田町中部丙 1497-10 前田食品工业有限公司内





传统制法产生的口感和风味



传统的日式点心“羊羹”。将小豆等豆和砂糖、琼脂用火熬炼，凝固而成的“炼羊羹”诞生是在江户时代，佐贺县的小城自明治初期开始制作羊羹。这个地区，来自北部山系清澈的水和佐贺平原成熟的谷物非常丰富。而在江户时代闭关锁国政策下，处于连接唯一的贸易港口长崎和中央的长崎大道旁边，据说由于很容易获得到砂糖，制作羊羹便在此扎根了。这个长崎大道，别名叫做“糖大道”。

“小城羊羹（切羊羹）”是将熬制的料转移到木盒内凝固，并继承了将每根用菜刀切开这一传统的制法。现在羊羹大部分是填充到银色的层压包装内凝固浇注，费时费力的切羊羹几乎看不到了，但切羊羹却具有独特的口感。将浇注的料放置一昼夜，则多余的水分蒸发，在表面出现砂糖的沙粒感。而切下来的羊羹用竹皮和薄木片包装，随着时间的延长而增加沙粒感。能够享受到这样的变化，只有本品。

名字的由来

起源于明治初期，在小城周边开始制作羊羹。1952年进行了商标注册，在全国有了知名度。另外，针对“切羊羹”明确标示为传统制法。

制作方法的特点

将料浇注到木制的盒子内，经过一昼夜放置凝固的羊羹，按照尺寸大小用菜刀剪切，继承了传统制法。

原材料

豆类使用品质优良的北海道产等、琼脂使用长野产等、砂糖使用适合羊羹的白双糖。

品质与安全性

原料仅为砂糖、琼脂、豆类，完全无添加剂。取得了满足本公司严格安全管理标准和制造工艺管理高度化标准的 HACCP。



*Voir P3

养分丰富的大海，传入丰后水道的淳朴乡土料理



丰后水道，是九州与四国之间的海峡，濑户内海带来的丰富浮游生物以及太平洋的黑潮在此相遇。潮流快、水质洁净，因此可以捕获到肉质好、鲜活的鱼。

黑布海藻是一种很黏的海藻，广泛分布于日本的海岸线上，但丰后水道的黑布海藻肉质特别厚，味道丰富，黏度也是第一的一级品。当地自江户时代起，切成生丝，以酱油为基本调味品，各个家庭以各自不同的调味开始食用。由于太好吃都停不下筷子来，所以被称为“饭贼”。

渔获期仅为柔软、涩味少、黏度大长出新芽的1月中旬到3月中旬的2个月时间。在快速流动的潮水中生长的很少，加之黑布海藻又是鲍鱼和海螺的饵料，所以为了保护海洋资源和海的生态系统而做出的规定。早晨捕捞，在海滩上卷成筒状，立即拿到加工场，切成细丝进行冷冻。做法是将自然解冻的黑布海藻切成细丝，仅仅加上酱油、甜料酒、鲣鱼干、芝麻，拌好即可。据说黑布海藻地点稍有不同则味道和黏度不同，切法变化则黏度会变化，风味会有很大的不同。虽然简单，但却是依靠感觉的当地料理。

名字的由来

在佐贺关町(旧町名)面对的丰后水道生长的黑布海藻，是代表了佐贺关的海鲜品。以当地的乡土料理“黑布海藻的酱油调味”为基础，是加上了原材料名和料理方法的命名。

制作方法的特点

将卷成棒状的黑布海藻切成细丝进行冷冻保存。酱油等调味料使用附近产的，手工调味。

原材料

仅限于佐贺关高岛、关崎周边海域收获的黑布海藻。

品质与安全性

作业时穿戴帽子、工作服、手套、口罩。利用金属探测器检查异物混入。代表人为食品卫生监视员。彻底进行器具的洗净、杀菌。每年进行4次培训课程。



独特鲜味、香气、口感的干燥蘑菇



将香菇进行干燥制成的干香菇，泡发后可发挥如鲍鱼一般的口感和独特的鲜味，泡发汁可以用作高汤，很好吃。干香菇的全国占有率为40%、堪称日本第一生产量的大分县，也是香菇栽培发祥地，据说起源是在17世纪的江户时代，用柴刀将原木砍伤进行栽培而开始的。

在此300年后的昭和20年代，发明了新技术：将培养纯粹的香菇菌丝的菌木片钉入原木这种“种菌接种”方法。制作本品的大分县别府地区，由于气候、水土适合香菇栽培，并有最适合的原木，因此生产量大。

现在的香菇栽培，通过人工培养基进行的菌床栽培等为主流，但本品只使用在自然环境下的原木栽培。秋天砍伐下被称为柎木的菌丝可蔓延的柎树，放置并去除水分，锯断为150cm左右长度，钉入菌木片进行接种。1~2年后，菌丝蔓延整个柎木。当温度和湿度等条件具备后，香菇就自然产生了。

收获的香菇放入干燥机，每隔2小时检查干燥程度，24小时进行干燥，完成本品。增加了香气和鲜味的干香菇，可以用于炖煮食品。



名字的由来

大分县干香菇闻名，达60年多年为生产量日本第一。别府市是干香菇原木栽培的特殊产地，由限定品种的香菇菌生产的香菇才称为“别府产干香菇”。

制作方法的特点

用最合适产生香菇的柎树进行原木栽培，在自然环境下进行露天地面栽培。是不太使用肥料、农药、资源的环保制法。

原材料

菌种193号最适合别府地区。另外，香菇伞边缘卷入很大，肉厚、形状美丽。

品质与安全性

进行配合菌种193号的环境建设，收获时使用专用橡胶手套。挑选是在有空调管理的作业场进行。



通过盐和时间而产生蔬菜鲜味的传统泡菜



云仙普是耸立于九州岛原半岛北部的火山。在云仙山脚下面向有明海，有一个缓缓的斜坡，这里含有石灰成分的土壤泄水性很好。是地下水丰富的长崎县屈指可数的农业地带。在这里栽培的云仙疙瘩芥菜，是叶茎上生长白色大疙瘩的十字花科青菜，一咬“咔嚓咔嚓”，是涩味少，纤维柔软的蔬菜。由于收获量少、容易杂交的性质，无法在全国推广，仅在此地自家采集种子，不断进行种植。“芥菜泡菜”是很早传入九州地区的传统泡菜，一般使用辣椒和鲜味汁，但“云仙疙瘩芥菜”只使用盐。将疙瘩芥菜进行阴干，用长崎县平户市特产的“锅烧盐”搓揉后，装入桶内腌制。短时间的淡腌在3天后取出。正式腌制是腌制15~30天左右后，再次用盐搓揉后装入桶内。再加上镇石，3~4个月熟成后，则成为美味弥漫的龟甲色泡菜。白米饭当然不用说，切丝还可作为炒饭和意大利面的配菜，加在油炸品内也好吃。

云仙普是耸立于九州岛原半岛北部的火山。在云仙山脚下面向有明海，有一个缓缓的斜坡，这里含有石灰成分的土壤泄水性很好。是地下水丰富的长崎县屈指可数的农业地带。在这里栽培的云仙疙瘩芥菜，是叶茎上生长白色大疙瘩的十字花科青菜，一咬“咔嚓咔嚓”，是涩味少，纤维柔软的蔬菜。由于收获量少、容易杂交的性质，无法在全国推广，仅在此地自家采集种子，不断进行种植。“芥菜泡菜”是很早传入九州地区的传统泡菜，一般使用辣椒和鲜味汁，但“云仙疙瘩芥菜”只使用盐。将疙瘩芥菜进行阴干，用长崎县平户市特产的“锅烧盐”搓揉后，装入桶内腌制。短时间的淡腌在3天后取出。正式腌制是腌制15~30天左右后，再次用盐搓揉后装入桶内。再加上镇石，3~4个月熟成后，则成为美味弥漫的龟甲色泡菜。白米饭当然不用说，切丝还可作为炒饭和意大利面的配菜，加在油炸品内也好吃。

名字的由来

芥菜泡菜使用云仙岳山麓生产的“疙瘩芥菜”。

制作方法的特点

有淡腌制和正式腌制2种。使用“云仙疙瘩芥菜”和“锅烧盐”。全部手工作业挑选，阴干、洗净、腌制（淡腌3天）、熟成（正式腌制3~4个月）完成。



原材料

云仙市吾妻町和瑞穗町的签约农户利用有机农业方法栽培。出示严格的生产规定、生产履历。收获后进行检查，仅将认定委员会认定的芥菜作原料。

品质与安全性

不使用农药、化肥的有机农业方法。泡菜制作无添加剂。作业人员互相确认身体状况进行管理，穿戴鞋、帽子、口罩、工作服。在熟成阶段的泡菜，根据温度控制柜的记录来确认成熟度。



五岛手工拉伸乌冬面(使用国内产小麦)

Goto tenobe udon (kokunaisan komugi shiyo)

南之岛制作的滑溜劲道的细面



五岛列岛以长崎县西、中国东海上点缀的5个大岛为中心，由140多个岛屿组成。“五岛手工拉伸乌冬面”是在其中的新上五岛地区制作的手工拉伸面，是纤细、有劲道、滑溜的面条。

历史可追溯到很早的奈良时代。五岛列岛是遣唐使船舶的靠岸地，据说起源于使用了遣唐使带来的“索饼”这一小麦粉制成的唐朝点心。据说将面团拉伸，制作干面的技术，传到东部，通过北前船被传入遥远的秋田。

本品的制造是从面团制作开始的。搅拌小麦粉、食盐、水，将面团切成涡形，涂上山茶油，拉伸和熟成反复进行，引出面筋。将面筋干燥，最终制成直径2mm的细面。原料盐使用五岛海滩海水制造的天然日晒盐和锅烧盐两种，而手工拉伸制法不可缺少的植物油则使用特产的山茶油。



名字的由来

曾经制造了使用地区名称的乌冬面，但近年来，制法推广到了列岛各地，变成了“五岛手工拉伸乌冬面”了。

制作方法的特点

是通过传统手工拉伸制法制作的干面类乌冬面。制面过程中反复多次拉伸和熟成，产生出很大的弹性。

原材料

主原料小麦粉使用适合本品特性的国产小麦。盐使用新上五岛产的矿物质丰富的海水盐，而干面制造所需要的植物油则使用新上五岛特产的最高级山茶油。

品质与安全性

原材料仅为国产小麦、海水盐、山茶油，完全无添加剂。在各个制造过程中，实施包括目视在内的状态检查，在个别包装过程中，除实施金属检测器检查外，还实施设定严格标准的除湿、温度对策和健康管理。

窗口

株式会社长崎五岛乌冬面 长崎県南松浦郡新上五岛町有川郷 578-24

*Voir P3

市房泡菜

Ichifusa-zuke

蔬菜、味噌全部手工制作，
鲜味充足的母亲的味道

四面被群山环绕的球磨盆地，因得益于优质水源，是米制烧酒著名的产地。市房泡菜是很早就在该地区家庭制作的蔬菜味噌泡菜。将秋季到初春酿造的麦味噌放置半年以上，腌制蔬菜。蔬菜事先1个月盐渍后，去除水分，口感良好，在腌制前去除盐分。再将去除盐分的蔬菜进行一个星期左右的预腌，使蔬菜和味噌很好浸透，进行正式腌制。最后，用当地特产球磨烧酒进行最后的腌制。

正因为费时费力，才有“咔嚓咔嚓”的口感，蔬菜风味、味噌香味浑然一体，与米饭非常相配。制作这个的是下村妇女会这一当地的主妇们。战后不久的1950年，由于缺乏现金收入，作为农户的副业收入而将当地的食物作为了商品。这个美味因被杂志和电视介绍，由此山村的母亲味道遍及了全国区域。用于味噌的是当地产大豆和熊本县的麦子。蔬菜是当地收获的一级品。当然无添加剂、无着色剂。



名字的由来

含有让去到城市的年轻人想起家乡的愿望，因此名字来自当地的市房山。

制作方法的特点

将盐渍1个月以上的蔬菜去除盐分，用熟成半年以上的自家产麦味噌腌制3个月~半年。用当地特产球磨烧酒进行最后腌制，并施以80℃的热处理和真空处理。

原材料

蔬菜以町内产为中心，使用部分宫崎县品种。味噌使用球磨产大豆和主要是熊本县菊池市产的麦子。麹菌也是九州产。

品质与安全性

作业时穿戴工作服、鞋子、帽子、手套。考虑到产品的清洁和防止昆虫类的侵入。作业人员每年参加两次卫生安全培训。



窗口

农事组合法人下村妇人会市房泡菜加工组织 熊本県球磨郡湯前町 3116 番地 -3



飘散味噌风味和花椒与柚子香气的 切碎泡菜



四周被群山包围的球磨盆地，每年有近 100 天被朝雾所包围。“雾时雨”是由这个地区很早以前家庭制作的蔬菜味噌泡菜“市房泡菜”(前页)制作的。

将秋季到初春酿造的麦味噌放置半年以上，腌制蔬菜。蔬菜事先 1 个月盐渍后，去除水分，口感良好，在腌制前去除盐分。再将去除盐分的蔬菜进行一个星期左右的预腌，使蔬菜和味噌很好浸透，进行正式腌制。最后，用当地特产球磨烧酒进行最后的腌制。

将市房泡菜切碎，用水去除盐分，用砂糖和酱油熬，再由设备拧干。另一方面，将柚子皮和花椒籽用砂糖和酱油煮制。把这些材料全部混合，加上酱油、球磨烧酒、芝麻调味完成。如果拌入刚煮好的白米饭，则味噌的风味、花椒、芝麻、柚子的香气相混合，穿过鼻腔。制作这个的是下村妇女会这一当地的主妇们。这是利用市房泡菜边角料而产生的主妇特有的智慧。

名字的由来

将市房泡菜切碎的形状，被比喻为具有特色的“雾”所包围的样子

制作方法的特点

制造无添加剂。将 1 个月以上的盐渍泡菜去除盐分，使用熟成半年以上的自家产味噌、当地特产的球磨烧酒制成的市房泡菜，切碎进行加工。80 度热处理和真空包装。

原材料

市房泡菜和调味材料(柚子、花椒籽)由当地的生产者直接运送到工厂。味噌原材料为当地球磨产大豆、九州产的麦子、盐、麴子。酱油仅使用九州产酱糟的自家制酱油和当地产的无添加剂酱油。

品质与安全性

作业时穿戴工作服、鞋子、帽子、手套。考虑到产品的清洁和防止昆虫类的侵入。作业人员每年参加两次卫生安全培训。



在壶中， 由土著微生物形成的琥珀色醋



九州最南端的鹿儿岛县是由长达 2700km 海岸线和包括世界遗产屋久岛在内的亚热带岛屿组成的大自然丰富的土地。福山町是面向鹿儿岛湾，三面被山丘包围的朝南斜坡的温暖土地，流经火山白大地的地下水为名水而闻名。黑醋是在排列于阳光良好的斜面上 5 万 2 千个壶的“壶田”里，用世界未有的独特制法所酿造，这个制法据传始于江户时代的 1800 年代初期。装料春天和秋天一年 2 次。在萨摩瓷漆的壶内按米麴、蒸米、地下水的顺序装入，最后摇动麴子，将麴子覆盖表面，盖上盖子放置到露天。在富于通气性的壶内缓慢地通过太阳热和麴菌、土著微生物的力量，不断发展变为糖化和酒精发酵、醋酸发酵的重合发生。酿造技术人员每日开盖对气味、发酵声音、味道、麴子情况进行确认，培育出黑醋要花费 1~3 年时间。具有独特香气和浓烈香味、醇厚口感的琥珀色液体，因促进血液循环、稳定血压、还有许多健康效果而受到关注，人气很高，另一方面，酿造厂仅有 7 家。由于制造量受壶的数量影响，现正在每年不断增加壶的数量，努力进行增产。

名字的由来

很早以前被称为天然米醋，但比一般的米醋色泽深黑，所以在 1975 年被命名为“黑醋”。

制作方法的特点

壶体直径约为 40cm，经过半年发酵和半年以上熟成制造出来。

原材料

使用以鹿儿岛产为中心的国产糙米。

品质与安全性

产品的标准除按照 JAS 标准以外，还设定了独自的规格标准，以独自的设备进行微生物检查。



41

萨摩点心 山药羹
Satsumagashi karukan

劲道而轻松口感的蒸制点心



“山药羹”是将磨碎的自然山药（山野野生的山药）混合米粉和砂糖进行蒸制的鹿儿岛著名点心。诞生在江户时代。当初的主原料为米粉，但在1854年萨摩藩主命令点心师制作适合向将军进献的点心，于是开始使用萨摩优质的自然山药和米、从近邻岛上获取的砂糖。

位于九州南部的萨摩地区是火山喷出物堆积的白砂灰高地，泄水性好，富含矿物质。在这种杂树丛中生长的自然山药，特点是粘性非常强，风味好。将自然山药磨碎作成菜泥，揉和米粉、砂糖制作面团，但由于揉和而含有大量的空气，即使不加入小苏打和酵母，蒸制后也会膨胀，口感松软。

名字的由来

由于制作成棒状的山羹形状，所以说来自“松软的山羹（羊羹）”这个意思。

制作方法的特点

特点是面团制作而大量使用自然山药。在将自然山药和米粉、砂糖进行搅拌过程中，面团由于含有大量空气，蒸制后蓬松、柔软，并具有非常醒目的白色。

原材料

主原料自然山药，使用旧萨摩藩（鹿儿岛县和宫崎县的一部分）采集的山药，米和砂糖严格选用可发挥“山药羹”风味的产品。

品质与安全性

原材料仅为自然山药、米粉、砂糖，完全无添加剂。在准清洁室的制造工厂，按照本公司严格的品质、卫生管理标准取得ISO9001・ISO9002・ISO14001认证。



窗口

合名会社明石屋点心店 鹿儿岛县鹿儿岛市金生町4番16号

*Voir P3

42

萨摩山川鲣鱼干的本枯节

Satsuma Yamagawa katsuobushi no honkarebushi

通过4次发霉，香味、鲜味达到最高峰的鲣鱼干



☆



九州本岛最南端的港口山川港，是与邻近的枕崎港相匹敌的鲣鱼卸货港。作为天然良港，是很早靠琉球贸易而繁荣的港口，在这个港口开始制造鲣鱼干是在1907年。现在鲣鱼干的生产量占全国的30%，其中鲣鱼干的最高级品本枯节，占全国的70%，为绝对的市场占有率。

本枯节堪称最高级品的原因是，通过发霉并静放。通过这个过程，水分彻底去除，中性脂肪分解，汁汤的透明度增大，鲣鱼特有的香味和鲜味变得更好。而且在山川进行4次发霉，一次发霉需要3~4星期时间。

本枯节的原料仅限于山川港渔获的鲣鱼中的10%、且鱼体在4kg以上鲜度好、脂肪合适的上等货。对外观的完美也很重视，在发霉前用小刀将表面整形。鲣鱼的大小各有不同，本枯节不使用设备，全部是手工作业。鲣鱼干的香气、高汤的美味和风味成就了日餐的专家。

名字的由来

2006年町名虽变更，但作为鲣鱼卸货港具有长达1个世纪的鲣鱼干制造历史的“山川港”，其骄傲是将最佳的鲣鱼通过反复发霉和自然晾干，冠以最高旧品“本枯节”了。

制作方法的特点

依靠传统制法的手工作业。特别会提高品质的发霉处理，仅使用山川水产加工业合作组织进行管理的鲣鱼干优良纯粹霉菌，进行4次发霉。

原材料

仅使用山川港卸货的鲣鱼中，鲜度特别好、适合鲣鱼干脂质的鲣鱼。

品质与安全性

制定由独自的安全标准，记载生产履历（可追溯性）。



窗口

山川水产加工业合作组织 鹿儿岛县指宿市山川新米町9番地

形、色、香特别的鲣鱼干的最高级品



鹿儿岛县枕崎市，位于萨摩半岛的西南部，三面被山围绕，平均气温在18℃，属于温暖气候，是最适合制造鲣鱼干的地方。鲣鱼干煮熟所不可缺少的优质水也非常丰富，烘干、熏干所需要的橡树和柞树等也可在附近容易获得，因此，在宝永年间1707年左右，制造鲣鱼干在枕崎市固定落户，并被称为鲣鱼干的产地了。

用于“本桔节”的鱼肉，脂肪太多或太少都不行，只够枕崎生产的鲣鱼干的3%。制作方法是，首先将切下的鱼肉装入框内，在90~98℃温度下煮制2小时前后，使蛋白质凝固，封存美味成分。然后将鱼骨和多余的鱼皮从鱼肉上去除，将鱼肉裂开的部分涂上鱼糜，使表面滑溜。然后用橡木等硬木烧火，不断熏制平均20日左右。其结果是，制作完成变成黑色的“粗制鲣鱼干”。本桔节从这里开始才是关键。加工粗制鲣鱼干的表面，去除脂肪，进行喷雾优质的霉菌，并进行温度和湿度管理，放置3~4星期时间。当整体霉菌繁殖后晾晒1天，进行发霉处理，再进行晾晒。由于发霉发酵，脂肪分解，可以提取不混浊的透明汁液了，产生出特有的芳香和浓烈的鲜味。短则4个月，长则1年，鲣鱼干的最高级品终于完成。由本桔节提取的高汤具有惊人的透明度，产生出纯正的风味。

名字的由来

在鲣鱼干生产量日本第一的枕崎，通过发霉处理和自然晾晒去除水分而制成。

制作方法的特点

煮熟后使用鱼糜进行修理、整形。长时间熏制，反复发霉处理和自然晾晒，长达几个月才可变成产品。

原材料

严格挑选当地渔港卸货的鲣鱼中脂肪合适的鲣鱼。

品质与安全性

切鲣鱼用的菜刀等总是用清水洗净。通过煮熟充分杀菌。各个工艺中进行异物去除。发霉处理仅使用优良霉菌。



窗口

枕崎水产加工业合作组织 鹿儿岛县枕崎市立神本町12番地

坚守手工制糖技术的梦幻般的黑糖



种子岛是距鹿儿岛县最南端43公里点缀在海面的亚热带岛。冲滨田地区位于岛的东北海岸。种子岛开始甘蔗栽培是在1825年左右，使用甘蔗制造黑糖则是在明治时代确立了制法，今天仍然坚持传统手工制作的仅为冲滨田村落。

冬季，海岸附近的砂糖小房（制糖工厂）热气腾腾。小房内放置有3口大锅，锅下柴火熊熊燃烧。从第1口锅到第3口锅，按顺序转移甘蔗榨汁，并慢慢升高温度进行煮制，在此期间，不断用搅拌棒进行搅拌，使水分蒸发。最后离开火而进一步搅拌，充分熬炼后转移至木框内，冷却凝固。

制糖时间是在甘蔗糖度高的11月至3月间。通过对味道的专注以及品质管理的努力，冲滨田的黑糖色、香俱全，矿物质丰富。魅力是在弥漫满口的甘甜之后，舌头会感到些许的盐味和针扎似的刺激。



名字的由来

黑糖是在岛上唯一坚守传统技术的冲滨田村落制造的。

制作方法的特点

在火势旺盛的“升温炉”上放置3口大锅，将甘蔗的煮汁一边从一个锅转移向另一个锅，一边进行煮制。全部过程都按照头领的指示进行。

原材料

100%使用冲滨田村落农户自己栽培的甘蔗。将糖度高的冬季甘蔗一根根手工割断，防止杂物的混入。

品质与安全性

将叶子等不纯物仔细地用网去除。火候、加热时间等不依赖仪表，而是根据长年经验和感觉进行调整。



窗口

冲滨田黑糖生产者组织 鹿儿岛县西之表市伊関1115

独特嚼头和风味小麦粉面



在日本说到“荞面条”，是指使用荞面粉制作的面条，但“冲绳荞面条”例外，是使用100%小麦粉的冲绳固有的面条。

冲绳在1429~1879年作为琉球王国而建起了独立国家，因在与中国东海的中转贸易中发展起来。冲绳荞面条据说在琉球时代从中国传入，作为宫廷料理确立后，成为老百姓的食物则是在第二次世界大战后。这是在冲绳置于美国的统治下，小麦粉成为配给食品之后。制法是将规定了蛋白质和灰分量的冲绳荞面条专用粉（准强力粉），混合碱水这一碱性盐溶液、盐、原料水进行揉和，放置引出面筋，引导出独特的嚼头和弹力。再将面筋拉伸切断为面条状，地区不同，有细的、圆的、扁的等各种不同形状。进一步用力和面，进行“手揉”，让面缩小，煮后涂上油则完成。



用猪骨、鲣鱼干和海带制作的高汤，加上猪肉、红生姜等配菜，则成为各个地区各具风味的乡土料理。

名字的由来

1976年全国生面类公正交易委员会，曾就不使用荞面粉而标识为“荞面条”进行了投诉，但通过交涉，表达了这是传统性、习惯性称谓的意见，在1978年方被认可使用。

制作方法的特点

对小麦粉加碱水、食盐、水进行揉和制作而成。制法因地区的传统不同会有若干不同，但成品都提高了保存性，为了不跑味而进行了油处理。

原材料

使用100%小麦粉、拥有适合冲绳荞面条成分的准强力粉。

品质与安全性

由1家制粉公司向各个制面所配送“冲绳荞面条专用粉”。各个制面所遵照各个地区的规定，进行彻底的卫生管理，进行达到标准的安全确认。

热带太阳和雨、岛上风土培育的味道丰富的黑糖



冲绳黑糖是压榨甘蔗汁，并原封不动进行煮制，用这一传统制法制造的。在浓厚的甘甜中可感到些许盐味和多彩的矿物质味道，其魅力是淳朴的风味。制法大约是在400年前从中国传入琉球王国（当时），因亚热带气候适合甘蔗栽培，所以变成了特产。即使现在，县的耕地面积大半为甘蔗田，其大部分被作为上等白糖等原料使用，能成为黑糖的仅为5~6%左右。冲绳县有363个岛，但将黑糖向县外发货的仅为伊平屋、伊江、粟国、多良间、小滨、西表、波照间、与那国8个岛。制造法虽几乎一样，但由于土壤、天气、栽培法的不同，每个岛色、形、味、香气、口感则不同，可根据用途进行选择。由于富有矿物质和维生素的黑糖被正视具有健康功能，在家务活和田间工作的间隙作为零食，或在休息时零吃，而被广泛认知。

与黑糖相交换，通过海带之路运来的海带进入琉球王国是在18世纪的事情。在煮制海带时，也使用黑糖，作为岛上的味道一直被继承到了现在的餐桌上。

名字的由来

1993年对黑糖品质规格标准进行了修订。以后，不将岛名冠上商品名，而统一为“冲绳黑糖”。

制作方法的特点

黑糖的美味受鲜度影响很大。在收获期的12月~4月，每天只收获当日够用的部分，并立即运到工厂进行切割。用压榨机榨汁，过滤不纯物后加热、浓缩。然后一边搅拌，一边进入空气，冷却。不添减任何成分。

原材料

仅使用县内8个岛产的甘蔗。

品质与安全性

各种设备机器以及管道都用不锈钢。产品室的清洁化以及防止昆虫侵入对策也为万全之策。穿戴工作服、鞋、帽子、手套，进行彻底的卫生管理。



Index

	Francese	Japonais	Producteur(s) *
01	Konbus saomae de Konbumori	Konbumori no saomae konbu	Coopérative de pêche de Konbumori
02	Natto de Hiya	Hiyama natto	Ganso Hiyanattou SA
03	Miso de Sendai	Sendai miso	Coopérative des industries du miso et du shoyu de la préfecture de Miyagi
04	Tsukemonos de Yamagata	Yamagata no tsukemono	Coopérative des tsukemonos de la préfecture de Yamagata
05	Konjac gelé d'Okukuji	Okukuji shimikonnyaku	Coopérative de transformation des matières premières du konjac de la préfecture d'Ibaraki
06	Senbei de Soka	Soka senbei	Comité de promotion du Soka senbei
07	Noris de la vasière Sanbanze de Funabashi	Funabashi Sanbanze nori	Coopérative de pêche de la ville de Funabashi
08	Huile de camélia alimentaire, spécialité de l'île Toshima	Toshima tokusan shokuyo tsubakiabura	Succursale de Toshima de la Coopérative agricole de Tokyo Toshō
09	Thé d'Ashigara	Ashigara-cha	Comité de promotion du thé de la préfecture de Kanagawa
10	Thé « fukamushi » de Kakegawa	Kakegawa-cha	Association de promotion du thé de Kakegawa
11	On'uni d'Echizen (oursins de marée et oursins en poudre confectionnés à Echizen)	Echizen no on'uni (Echizen shitate on'uni-konauni)	Tentatsu
12	Radis blancs séchés au froid d'Okuhida Yamanomura	Okuhida Yamanomura kanboshi daikon	Groupe Suzushiro
13	Baies de Sanshō d'Hida-Takahara	Hida-takahara Sanshō	SARL Hida-sanshō
14	Kaki sucré offert aux souverains	Dōjō Hachiya-gaki	Comité pour la promotion du kaki « dōjō hachiya » de la ville de Minokamo.
15	Miso de Hatcho à base de soja produit à Mikawa	Mikawa san daizu no Hatcho miso	Coopérative du miso de Hatcho
16	Thé recouvert d'Ise	Ise honkabuse-cha	Coopérative agricole du thé de Mie
17	Takuan d'Ise	Ise takuan	Coopérative des tsukemonos de la préfecture de Mie
18	Véritable fécule de kuzu de Yoshino (fécule de kuzu de Yoshino)	Yoshino honkuzu (Yoshino kuzu)	SA Kurokawa honke
19	Balaou du Japon séché à la cendre de Kishu Saikazaki	Kishu Saikazaki no haiboshi sanma	SARL Nishide susan
20	Échalotes rakkyō des dunes des sables de Tottori	Tottori Sakyū Rakkyō	Coopérative agricole de Tottori Inaba
21	Kakis séchés Maruhata d'Higashiizumo	Higashiizumo no Maruhata Hoshi-gaki	Coopérative des producteurs de kakis Maruhata d'Higashiizumo
22	Poissons volants de Matsue cuits sur des braises en plein air	Matsue no Sumibi Ago Noyaki	Aoyama Kamaboko
23	Huile de colza d'Izumo	Izumo no nataneabura	SARL Huilerie Kagayama
24	Confiserie de sirop de gingembre d'Unshu Hirata (confiserie de sirop de gingembre de Shussai)	Unshu Hirata no shogato (Shussai shogato)	Kurumaya, magasin spécialisé dans les confiseries de sirop de gingembre, spécialité de la région du San'in
25	Pâtes fines étirées à la main de Kamogata	Kamogata tenobe somen	SA Okushima somen kobo
26	Shoyu fermenté en fûts de Shodoshima	Shodoshima koga jikomi shoyu	Coopérative de shoyu de Shodoshima
27	Tsukudani de l'île Shodoshima	Shodoshima tsukudani	Coopérative de l'industrie culinaire et alimentaire de Shodoshima
28	Huile d'olive de Shodoshima	Shodoshima olibuoiru	Association à but non lucratif de l'huile d'olive de Shodoshima
29	Thé pierres de go d'Otoyo	Otoyo no goishi-cha	Coopérative du thé pierres de go de la commune d'Otoyo
30	Sel solaire de Kuroshio du pays de Tosa	Tosa Kuroshio tenpien	Association des producteurs de sel solaire de Kuroshio du pays de Tosa
31	Thé de Yame torréfié sur foyer hoiro	Hoiroshiki yame-cha	SARL Konomien
32	Takana d'Ōchi macérés	Ōchi Takana-zuke	Société coopérative industrielle des producteurs de tsukemono de la préfecture de Saga
33	Yokan d'Ogi (yokan coupé en parts)	Ogi yokan (kiryoyokan)	SA Muraoka Sohonpo
34	Algues brunes de Saganoseki assaisonnées à la sauce de soja	Saganoseki Kurome Shōyū-ajitsuke	Groupe de l'estuaire de Saganoseki
35	Shiitakes séchés de Beppu	Beppu san hoshishiitake	Association des producteurs de shiitake de la ville de Beppu
36	Kobutakana d'Unzen macérés	Unzen Kobutakana-zuke	Coopérative de transformation gérée par les femmes de Moriyama
37	Udons étirés à la main des îles Goto (à base de blé produit au Japon)	Goto tenobe udon (kokunaisan komugi shiyo)	SA Nagasaki Goto Udon
38	Légumes macérés au miso d'Ichifusa	Ichifusa-zuke	Coopérative de confection des légumes macérés au miso d'Ichifusa de l'Association des femmes de Shimomura
39	Flocons de légumes macérés au miso d'Ichifusa	Ichifusa-zuke no Kirishigure	Coopérative de confection des légumes macérés au miso d'Ichifusa de l'Association des femmes de Shimomura

	Francese	Japonais	Producteur(s) *
40	Vinaigre noir confectionné en jarres de Kagoshima	Kagoshima no tsubozukuri kurozu	Comité du vinaigre de riz naturel en jarres de la préfecture de Kagoshima
41	Le karukan, pâtisserie de Satsuma	Satsumagashi karukan	Société en commandite Pâtisserie Akashiya
42	Bonite parfaitement séchée de Satsuma Yamagawa	Satsuma Yamagawa katsuobushi no honkarebushi	Coopérative de transformation des produits de la mer de Yamagawa
43	Bonite parfaitement séchée de Makurazaki	Makurazaki katsuobushi no honkarebushi	Coopérative de transformation des produits de la mer de Makurazaki
44	Sucre noir d'Okigahamada	Okigahamada no kokuto	Association des producteurs de sucre noir d'Okigahamada
45	Okinawa soba (pâtes précuites)	Okinawa soba (yudemen)	Coopérative des pâtes fraîches d'Okinawa
46	Sucre noir d'Okinawa	Okinawa kokuto	Coopérative de sucre noir de la préfecture d'Okinawa

* Groupement de producteurs du secteur ou producteur reconnu



Dès sa création T&T Japan a eu pour objectif d' être une entreprise sociale qui participe à la dynamisation des collectivités et des industries agroalimentaires locales grâce à l' appellation « produits locaux authentiques » qui réunit les produits alimentaires traditionnels issus de savoir-faire ancestraux sous un même label et faire découvrir leurs qualités au monde entier. Afin de vous certifier la valeur de nos produits nous gérons chaque étape depuis la localisation de l' installation jusqu' à l' expédition des produits en passant par la vente (en gros et au détail) et le financement.

Toru Nihei

Aperçu de la société

Siège social : DAIGO 304 3-13-20 Mejiro Toshima-ku Tōkyō-to

Fondée le : 29 janvier 2015 (capital : 20 000 000 Yen)

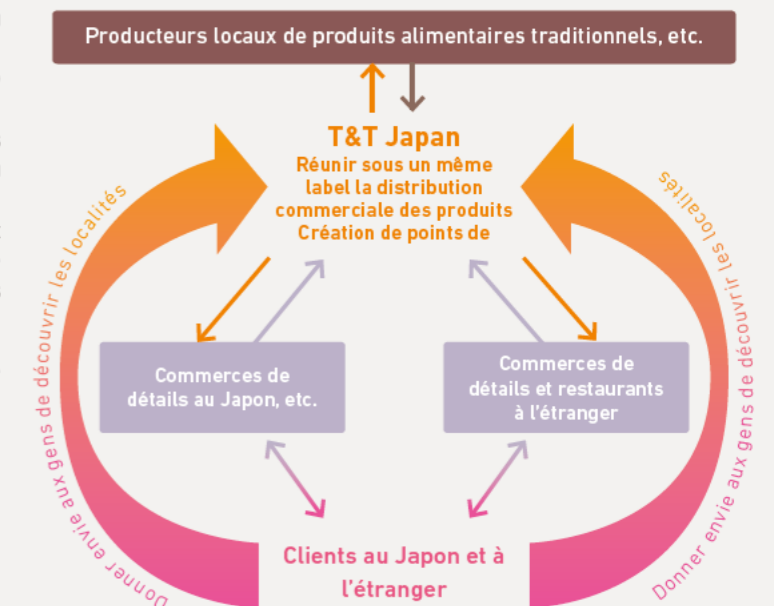
Nos spécificités :

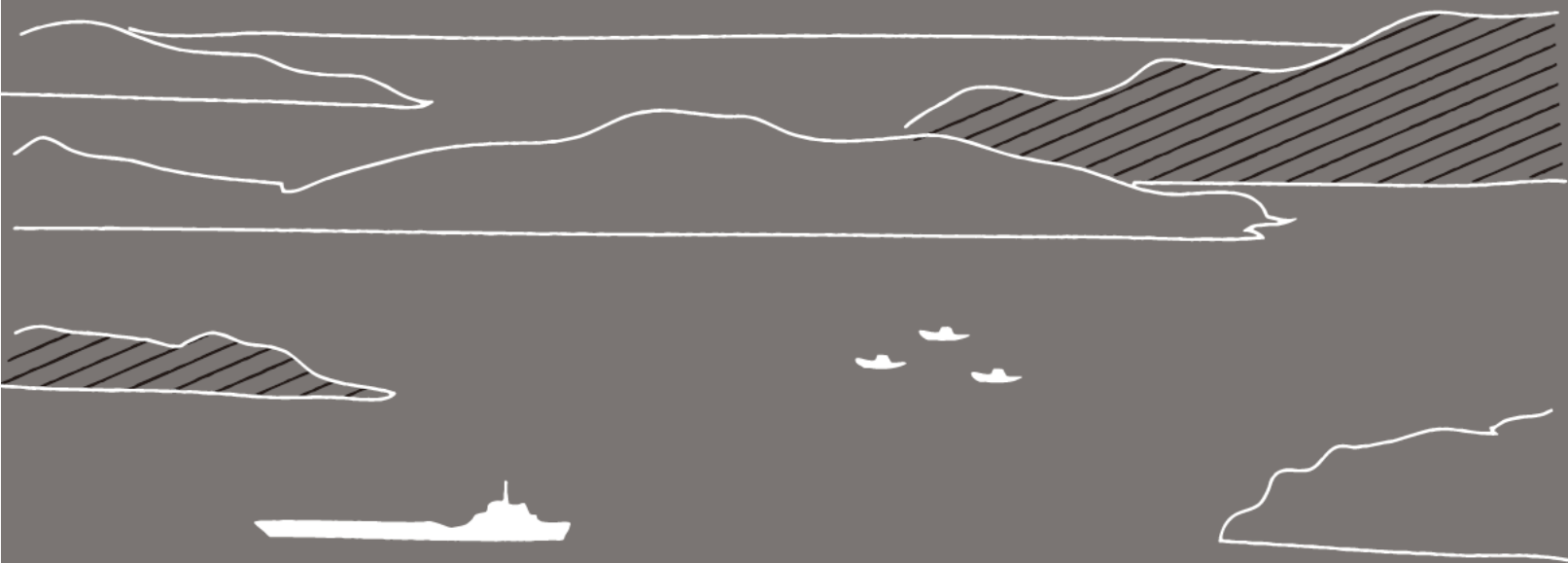
- Entreprise sociale constituée par les capitaux des exploitants locaux du secteur agroalimentaire.
- Le conseil d' administration est composé par les représentants de chaque région et tient compte des volontés des territoires.

Terroir & Tradition Japan Centre logistique de Koshigaya
777-1 Kos 002



Plateforme logistique distribuant une grande variété de produits en petite quantité au Japon et à l' étranger. Possibilité de commander 365 jours par an.





发行

该册子介绍的内容截至为2015年10月。

禁止擅自复写、复制、转载。

制作 株式会社Airy Rhyme

设计 小林直子(umlaut)

翻译 JC communication

