

上越妙高の雪と時間が
コクと旨みの辛さを熟成させる。

地元妙高産の肉厚な唐辛子を大寒の日から雪上にまく「雪さらし」で灰汁を抜き、そこから3年間、毎年手返ししながら樽の中でゆっくり熟成・発酵させる。自然と人に見守られ、コク深い辛さが生まれていく。調味料選手権2017入賞も。

有限会社かんずり [かんずり] ▶ P00



古来の製法がなければ
日本初の佃煮は生まれなかった。

GI認証された京野菜、奇跡のとうがらし「万願寺甘とう」。その味を最大限に活かすため、古来の製法「かまど炊き」にこだわり、職人が付き切りの手作業で繊細な佃煮を炊き上げていく。万願寺甘とうの加工品は、国内初。

大江山食品株式会社
[京野菜 万願寺甘とうのかまど炊き佃煮] ▶ P00



素麺の手延べ製法が誕生させた
世界初の凸凹パスタ。

コシもちもち食感の秘訣は、400年以上前から伝わる小豆島の手延べ製法と練り込まれたオリーブオイル。麺に付けた溝によりソースも絶妙に絡みつく。製法は特許を取得。平成25年度かがわ県産品コンクール優秀賞受賞、モンドセレクション2014銀賞受賞。

株式会社共栄食糧 [オリーブパスタ] ▶ P00



ここに、100の「もの」がたり」 = 全国から100の美食セレクション =

厳しい自然環境が
茶本来の味と香りを作り出す。

霧島山麓の標高400m。冬は雪、夏は40℃を越える山間高知で有機栽培。効率よりも自然に正直な茶作りが、昔ながらの味と香りを持つ野生的な日本茶を作る。ティーバッグや冷茶など新しいスタイルも。2000年に有機JAS認定。EUとアメリカの有機認証もクリア。

株式会社浜佐商店 [有機栽培茶各種] ▶ P00



オホーツクなくして
網走の地ビールは語れない。つくれない。

仕込水はオホーツクの流水。天然色素クチナンを使用したオホーツクブルーの発泡酒。コンセプトはオホーツクの空・海・流水。平成6年、東京農業大学の日本初のビール試験製造免許取得を受けて共同研究、網走ビールが始まった。

網走ビール株式会社 [流水DRAFT] ▶ P00

