

**佐賀県 / 熟成たまねぎ酢**  
うま味成分2倍、日本初の純玉ねぎ酢

サガ・ピネガー  
佐賀市嘉瀬町大字中原1969-3  
☎0952・23・6263  
sagavinegar.jp

佐賀県の特産・玉ねぎのしぼり汁を使い、1滴の水も加えずに発酵。褐色の玉ねぎ色、食欲をそそるいい香り、まろやかなコクとやわらかな味わいのうま味を感じるお酢。薄めて飲料にも。玉ねぎ成分でメタボ対策にもバッチリ。



**岡山県 / 白桃白だし**  
白桃のやさしい甘みで、一気に料理上手に

笹笠醤油醸造元  
岡山市東区瀬戸町宗堂459-4  
☎086・963・0616  
www.sasanosoyu.com

岡山名産の白桃果汁に、上質な羅臼昆布、かつお本節、しいたけからとっただしに、薄口しょうゆとみりんを合わせた。さわやかな白桃の甘みを感じる、フルーティーで上品な味わい。かけるだけで懐石風の一品に。隠し味にも最適。



**鳥取県 / 健康酢**  
リンゴ酢たっぷり、自然な甘さが魅力

宝福一  
倉吉市西倉吉町23-1  
☎0858・28・2321  
takarafukuichi.jp

リンゴ酢に果糖を配合した、使い勝手のいい万能酢。さわやかでフルーティー、ほどよい甘さ。かけるだけで、即席マリネ、酢の物のできあがり。焼酎で割っても、毎日の飲料にも。食塩無添加、塩分を気にするお父さんにもぜひ。



**長崎県 / 平戸魚醤油**  
魚のうま味と豊かな香り、まろやかなかけしょうゆ

黒田食品  
平戸市大久保町326-105  
☎0950・22・5544  
www.nagata-shokuhin.com

大豆不使用なのに、見た目はしょうゆそのもの。魚をしっとり自然発酵させて造る。カルシウムたっぷり。アミノ酸やタウリンと天然成分が豊富。魚らしい香ばしさ、まるやかで丸みのある味。魚本来のうま味たっぷりのしょうゆ。



**高知県 / キミコイマヨネーズ**  
貴重な土佐シローの卵使用、健康マヨネーズ

県特産鶏土佐シロー飼育研究会  
四万十市中村京町3-8  
☎088・833・3434  
homepage3.nifty.com/tosa

高知県のブランド地鶏「土佐シロー」の卵の、新鮮な有精卵を100%使用。国産リンゴ酢、天塩と自然素材のマヨネーズ。黄身のまるやかさとコクが際立ち、酸味もほどよい、やさしい味わい。放し飼いゆえ、季節限定品。



**【タコ酢】**

**<材料>**  
タコ……………適量  
キュウリ……………適量  
ワカメ……………適量  
塩……………少々  
健康酢……………適量


**<作り方>**  
①タコをぶつ切り、キュウリは輪切りに、ワカメは水でもどす。  
②キュウリは軽く塩をしタコ、ワカメとともに小鉢に盛り、健康酢をかける。



**ひしお**  
昔ながらの 囲合もろめ

愛媛県で昔から、「しょうゆの実」として親しまれてきた。基本は、アツアツご飯にのせてかきこむ。これぞ、食べる調味料。もろキュウにも、冷や奴にも焼き魚もこれで。大豆と小麦の粒々が郷愁を誘う、ご飯とお酒の友。

後継商店  
松山市東石井4-17-25  
☎0120・12・6363  
www.gotoshouten.co.jp



**愛媛県 / 昔ながらのひしお**  
元祖「食べる調味料」、しょうゆの実

愛媛県で昔から、「しょうゆの実」として親しまれてきた。基本は、アツアツご飯にのせてかきこむ。これぞ、食べる調味料。もろキュウにも、冷や奴にも焼き魚もこれで。大豆と小麦の粒々が郷愁を誘う、ご飯とお酒の友。

**【ひしお包み】**

**<材料>**  
豚バラ肉……………適量  
ネギ……………適量  
レタス……………適量  
ご飯……………適量  
ごま油……………少々  
塩・コショウ……………少々  
昔ながらのひしお……………適量

**<作り方>**  
①豚バラ肉は塩・コショウをし、焼き色がつかまで焼く。ネギはみじん切りに。  
②レタスの上にご飯をのせ、ごま油を軽く振る。その上に豚バラ肉、昔ながらのひしお、ネギの順にのせ、レタスで包んで食べる。



**あなたに最適なクリニックをご紹介します。**

13年の実績と情報屋 フライバシー 殿守

二重・隆鼻・小顔  
シミ・シワ・タルミ  
ワキガ・多汗症、豊胸  
ニキビ・ニキビ跡  
痩身、歯並び、ムダ毛

お客様の生の声を大切にしています。

美容医療 相談・紹介センター

全国ネットワーク 相談無料 ハヤク キレイニ  
ABC 0120-889-902  
センター 営業時間 10:00~20:00(年中無休)

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-14-10  
info@889902.com  
ホームページ  
http://www.889902.com/top.html

