

九州の食卓スタッフが厳選した加工商品をご紹介。  
お取り寄せ。できるものもあるので、チェックしてみよう。

# 九州島、山海の美味



米と麹で醸造した  
甘酸っぱい口当たり  
いとしまっこり 980円(720ml)

福岡県糸島市産のヒノヒカリと米麹を使った国産のマッコリ。米の旨味と爽やかな酸味が特徴。オン・ザ・ロックだけでなく、ビールやソーダで割って飲むのもおすすめ。

舌にべた付かず、軽越しもすっきり。女性にも喜ばれそうな味。食前酒にもぴったり。

■浜地酒造(株) 092(806)1186



米の甘味が楽しめる  
体にも優しい逸品  
お米ドレッシング3種 525円(220g)

宮崎県産のコシヒカリをベースにした優しい味のお米ドレッシング。デンプンを加熱した時にできるレジスタンスクロスチを含み、腸内環境を整えるのに効果があるそう。

柔らかい風味が口の中に広がる。野菜だけでなく、肉料理にも使ってみたい。

■株式会社赤江酢本舗  
0985(78)1832



フレッシュなバジルを  
使った便利なソース  
ジェノベーゼ 680円(100g)

福岡県糸島にあるハーブ料理専門のレストランが作るオリジナルペースト。専用ガーデンで自然農法栽培したバジルなどを使用。鮮やかな緑色で魚料理のソースなども良い。

バジルの風味が活きたフレッシュな味わい。  
そのままリバストなどのソース。

■ティール俱乐部伊都国  
092(331)2220



磯の風味が豊かな  
新しい感覚のヘルシー麺  
ひじき麺 1260円(スープ付・4人前)

長崎県の対馬などで獲れたひじきが原料。ツルッとしたのど越し、モチモチした歯応え。そば粉未使用でアレルギーの人にもおすすめ。ミネラル分、特に鉄分が良好なもの嬉しい。

アセがほんとうに。正味どうなく食べてしまいそう。海や土地の味の直感が詰まっている。

■あらき商会 0957(55)8229



たまねぎだけ  
作り上げた珍しい酢  
熟成たまねぎ酢 630円(500ml)

佐賀県の白石で採れたたまねぎのみを使い、一滴の水も入れずに酢発酵。柔らかな味とまろやかなコクは肉料理や中華料理に合う。焼魚やサラダに振りかけても良い。

「ソラ」という種の酸がなく、まろやかな味わいに驚き! 草上酢としてチームに発表したい。

■有限会社サガ・ビキガード  
0952(23)6263



ポリフェノールを  
たっぷり含む健康茶  
ペリーフ ゴールド 1890円  
(2g×21袋入り)

宮崎大学と宮崎県の共同開発によるラビットアイブルーベリー葉茶を100%使用。伝統的な釜煎りの製法で仕上げた香ばしさと爽やかな酸味。程良い渋みが口に広がる。

しつこく味わうと後から舌に苦味を感じるブルーベリーの風味。体に良さそうな味がする。

■神楽酒造 健康事業部  
09120(3999)91



まろやかな舌触りと  
芳香な大豆の風味  
とろける濃豆腐 260円

佐賀県嬉野温泉の特産品。佐賀で低農薬栽培したフクユタカと本にぎり、嬉野の清水を用いた逸品。調理水と豆乳、胡麻醤油、美味で、濃厚な味わいが楽しめる。

ほろりとろける優しい味。一日中いつでも食べたい。付属の胡麻醤油の味もクセになる。

■大正屋 宅配本舗 0954(43)5088



柑橘の豊かな香りが  
食欲をそそる  
かぼすドレッシング 1000円(200ml)

大分県産のかぼすを使用したノンオイルタイプ。かぼすの加工、瓶詰めは手作業で、風味を損なわないように加熱処理はしない。揚げ物や冷しゃぶ、浦豆腐に最適。

かぼすの風味が強く、上品な味わいが楽しめる。酸味の強さは好みが分かれところかも。

■株式会社つく実や 0972(85)0293



魚のすり身100%の  
ぶりっとした食感  
あげみ 500円(5枚入り)

アジのすり身100%の宮崎県北部の家庭料理。つなぎや添加物を使わず、一枚ずつ昔ながらの手作りで手揚げしている。アカモクと呼ばれる海草を混ぜ込んだものもある。

伸びの良さがアツセになる。少し焦げ目を付け、香ばしさをアップさせて酒の肴に。

■あげみ工房 0982(43)1287



トマトの自然な甘味。  
お菓子の材料にも  
完熟トマトジャム 630円(100g)

福岡県の赤村産の完熟トマト、レモン果汁、奄美大島産のきし砂糖で作ったジャム。トマトの爽やかな酸味が活き、上品な味わい。ケイキやクラッカーの材料としても使える。

トマトの甘味と程良い酸味が取れています。香ばしさをアップさせて酒の肴に。

■島越農園ネットワーク  
0947(62)3349



ヤーコンを原料にした  
爽やかなどごと自然な甘味  
菊池千年 2800円(720ml)

無農薬栽培された宮崎県糸島村の菊池千年の原液。ヤーコンを原料に、米麹とともに蒸留した度数33度の原酒。10~12月の間にしか仕込みない限定商品で、ほのかな甘口が持ち味。

ヤーコンの風味はわからないが、すっきりとした甘口が美味しい。

■きくち観光物産館 0968(25)5477



野菜や季節の花で彩られる  
素朴な味わいの豆腐  
菜豆腐 350円(1丁)

豆腐の中に野菜を入れた、宮崎県の椎葉村の名物料理。菜の花や藤の花、だいこんやにんじんなど、野菜は季節に応じて変わる。型崩れしにくく、歯応えがある。

見た目がかわいい、しっかりした食感があるので、好みなどを付けて食べてみたい。

■椎葉村物産センター 0982(67)3140