



1

秋田

炙りハタハタの麴漬け
 <三浦米太郎商店さん>

秋田の魚といえば「ハタハタ」。それを米麴に漬け込み、強火で炙りました。米麴のふんわりした甘みが、ご飯のおかずやお酒のおつまみにピッタリ！骨まで食べられます。



2

岩手

ポリフリーのり塩味
 <ひころいちファームさん>

農家が作る、自家製の野菜やお米でできた菓子やパスタ。陸上養殖で育てた陸前高田産の「すじ青のり」を使用。香り高く、口いっぱいに青のりの風味が広がります。



3

新潟・佐渡

ラムアンシャンテ
 <farmEASEさん>

おけさ柿の産地として評価が高い南佐渡。ここで低農薬栽培されたおけさ柿を干し柿にして、ラム酒に漬けました。甘さ控えめで、食感も絶妙。そのまま食べても美味しい。



4

東京・利島

利島の明日葉椿油ソース
 <利島農業協同組合さん>

利島の「明日葉」と、江戸時代以前から作り続けられている利島の「椿油」。利島を代表する2つの素材を生かしたソースです。隠し味の味噌が効いて、洋食だけでなく和食にもよく良く合います。バゲットにつけて簡単おつまみに♪



5

広島

海苔師の塩のり オリーブオイル仕立て
 <マルコ水産さん>

自社で育てた柔らかい初摘みの一番海苔だけを厳選。海苔の風味を感じてほしいから、ごま油でなくオリーブ油で。塩もこだわり、広島県産の「海人の藻塩」を使用しています。

簡単
ア
レン
ジ

明日葉椿油ソースのアレンジレシピ①

■トマト、豆腐の和風カプレーゼ
 トマトと豆腐を適当な大きさにカットし、利島の明日葉椿油ソースをかけます。さらにシーザーサラダドレッシングをかけても美味しい。

明日葉椿油ソースのアレンジレシピ②

■明日葉椿油ソースのおにぎり
 利島の明日葉椿油ソースと刻んだチーズ、煎りごまを混ぜておにぎりに。ご飯とも良く合います。オムライスのご飯にも。

ツマミクルTOPICS

商品開発in利島(明日葉椿油ソース)

利島の皆さんが「利島らしい、利島ならではの手軽な手みやげ、おみやげを作りたい!」と集まり始まったプロジェクト。ツマミクルバイヤーが、どんな商品を作ろう?から関わり、今年の春、ついに、完成しました!いち早く皆様にお届けです。

