



1

北海道

ワインチェダーチーズ
〈富良野チーズ工房さん〉

1982年に開発された、日本初の赤ワイン入りチーズ。ワインの着色と付香により、大理石模様が幻想的。富良野の牧場で育ったホルスタインの新鮮な生乳を使用しています。

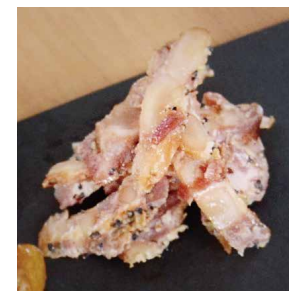


2

秋田

比内地鶏ハム
ブラックペッパー
〈あきた六次会さん〉

「火内鶏(びるないどり)」とは、あきた六次会が独自の方法で丁寧に育てた特別な比内地鶏です。ドイツ食肉加工マイスターによるハンドメイドの贅沢なハムです。



3

栃木

おいしくてすみません！
〈とん太ファミリーさん〉

これが美味しくない訳がないんです。豚軟骨を圧縮鍋で柔らかくし、じっくりと直火式燻製。脂がジュワツとした豚軟骨に香り立つニンニクとブラックペッパー!! ビールも忘れずに!



4

茨城

塩とうふ
〈ハギワラさん〉

△「まるでチーズのよう」と書かれていますが、**チーズの味わいではない**ので悪しからず。でもしっかり水分が切れて硬めの食感、塩味も効いていて美味しいです。濃厚な豆乳から作るお豆腐が売りのハギワラさん、昭和38年に漬物製造業も創立、だからこそ作れる商品です。



5

新潟

鰯の親子漬け
〈田塚屋さん〉

柏崎名産「鰯の親子漬」は新鮮な助宗鰯の身を酢でしめ、鰯の子、きくらげ、生姜を混ぜ合わせ、酢と砂糖で味付けたものです。甘酸っぱい魚介の酢の物と考えた方が分かりやすいかも知れません。柏崎の海と食文化が育んだ、この滋味深い味をぜひご堪能ください。

おいしい食べ方

① ワインチェダーチーズ

- ・食べる約20分前に冷蔵庫から出し、室温に戻すと香りがいっそう引き立ちます。
- ・チーズトーストやチーズハンバーグなど加熱料理にもおすすめです

② 比内地鶏ハム ブラックペッパー

- ・そのまま、サラダのトッピングに、オードブルに
- ・トーストにのせて焼いても美味しいです。

③ おいしくてすみません！

- ・そのまま
- ・少し加熱(レンジでチンでOK)すると、溶けた脂がジュワツと溢れスモークの香りがより立ちます。
- ・生産者オススメの食べ方: 卵に合います。卵とじや、スクランブルエッグとトーストにのせて。

④ 塩とうふ

- ・賞味期限間近になるほど熟成していくイメージで味の深みが増していきます。
- ・トマト、バジル、オリーブオイルとカプレーゼ風に。カットしてサラダのトッピングに。
- ・硬めなので、チャンプルーや豆腐ステーキなど加熱料理にもおすすめです。

⑤ 鰯の親子漬け

- ・そのまま、醤油やだし醤油を少量たらして。
- ・キュウ리를薄く切り和えたり、大根と人参を細切りにして混ぜ、なますのようにして召し上がっても美味しいです。

