



1

宮城

おつまみスモーク明太子
〈湊水産さん〉

化学調味料を一切使用していない、鰹節と昆布の天然だしの明太子を使用しています。さくらチップを使用し自社で燻製。風味豊かな香りの深いスモークに仕上げました。



2

長野

旅するもろこし君
〈チェントットさん〉

寒暖差の大きい信濃町の畑で育ったとうもろこしは、甘みが強く、粒の味が濃いのが特徴。ひと粒ずつ丁寧に素揚げしたカリッと軽い食感の snacks です。



3

鹿児島

いずみどりの筑前煮
〈農園レストラン三蔵さん〉

温暖な気候、豊かな自然と綺麗な水に恵まれた鹿児島県出水市で飼育された「いずみどり」を使用。人参、筍、ごぼう、椎茸、こんにゃく、全て国産原料です。



4

千葉

黒アヒージョの素
〈かずさスモークさん〉

千葉県の新ご当地グルメ「黒アヒージョ」はスペイン料理のアヒージョに千葉の特産品である醤油を隠し味に加えた料理です。黒アヒージョを家庭で手軽に楽しめる専用調味料。特許技術で作られた燻製しょうゆが食材に香ばしさと奥深いコクをプラスします。



5

鹿児島

はらぺこキビナゴとかりかりお芋
〈下園薩男商店さん〉

朝どれのキビナゴはお腹がからっぽ。だからはらぺこ。「はらぺこ」のキビナゴ。苦味のもととなるエサが少なくとても食べやすいです。そんなキビナゴと芋けんぴを合わせました。塩気と甘味で止まらなくなっちゃう。
※大石酒造さんおすすめの「はらぺこいわし」シリーズです。

黒アヒージョの作り方

とっても簡単な黒アヒージョの作り方をご紹介します。

- ① 食材を一口大にカットします。
- ② 小鍋に食材を入れます。
火が通りにくいものを下にすると良いです。
- ③ 黒アヒージョの素を注ぎます。
食材からの水分が出るので、気持ち少なめでOK
- ④ 加熱し、食材に火が通ったら完成です！
- ⑤ オイルがおいしいので、バゲットやパンを用意してキレイに召し上がれ♪



千葉県は
醤油の生産量
日本一！



POINT

黒アヒージョの素 アレンジ

- ガーリックトースト
(素)をバゲットに塗り、トースターで焼きます。
- ベベロンチーノ
パスタを茹で、具と合わせ、(素)かけて和えるだけ。
- カルパッチョ
お刺身にかけて。カイワレやペビーリーフ、ミニトマトなどを添えて。
- 洋風冷ややっこ
豆腐にかけて。

