

和の手仕事シリーズ

美郷の梅
この花焼

10枚 1,350円



美郷の梅畑で育った大粒の梅。

昔ながらの漬け方で梅干しにしたものの種を抜き、それをじっくり天日で乾かし、丁寧に焼き上げました。ドライブなどに携帯してもらいやすいように、一枚ずつ包装しています。

- 品名 焼き梅
- 原材料名 梅(栽培期間中農薬不使用、徳島県美郷産)、食塩
- 賞味期限 6ヶ月
(直射日光、高温多湿を避けて保存)
- 製造者 美郷梅工房(代表者 藤村和行)
徳島県吉野川市美郷字田平162-2
電話:0883-43-2580



和の手仕事シリーズ

美郷の梅
梅乃志

90g 1,350円



平成20年度
むらおこし
特産品コンテスト
全国商工会連合会
会長賞

美郷の梅畑で育った完熟梅をじっくり時間をかけて煮詰めました。程よい酸っぱさと甘さの、カラダに優しい和のおやつです。そのままお茶うけに、おやつとしてお召し上がりください。

- 品名 梅のし
- 原材料名 梅(徳島県美郷産)、砂糖、片栗粉
- 賞味期限 6カ月(要冷蔵)
- 製造者 ほのほの工房(代表者 楳山信子)
徳島県吉野川市美郷字宮倉60-2
電話/FAX:0883-43-2708



私たちが住んでいる
キレイのさと美郷



商品に関すること、
ご注文は各事業者にお問合せください。

「キレイのさと 美郷」全般のことは
美郷商工会にお問合せください。

美郷商工会

〒779-3504 徳島県吉野川市美郷字峠463-3
TEL.0883-43-2505 FAX.0883-43-2705
<http://ameblo.jp/shokokai-misato/>

和の手仕事シリーズ

美郷
キレイのさと
misato

自然界はキレイなものしか作らない。
自然からの贈り物、それが「キレイのさと美郷」

四国の徳島県。

「四国三郎」と呼ばれている吉野川から少し入った静かな山里「美郷」。2月の終わりになると梅の花で、里の山は覆われます。3月半ばにはウグイスがあちこちで鳴き始め、芽吹いたばかりの灌木の緑と、桃や桜の花が織りなす色のハーモニー。4月。高開の石積みは、濃淡の桃色や白などの芝桜で彩られます。夏の夜は、里のあちこちで蛭が乱舞。お盆が過ぎると、青い宝石「すだち」の収穫が始まり、すだちの収穫が終われば柚子が少し色づいてきます。11月の半ばには、山はもみじやツタの紅葉に覆われ、静かに冬を迎える準備に入ります。そんな自然の中で、私たちは安心・安全にこだわって梅やすだち、柚子などを作っています。梅を一つひとつ天日干しにしたり、すだちや柚子を丁寧に手で搾る。そして、必要以上のものを加えない。自然からもらった恵みを大切に、次の世代に伝えていきたい。キレイなものしか作らない自然界に対する感謝の思いを込めて「キレイのさと 美郷」の商品を作りました。

和の
手仕事
シリーズ

美郷の梅干し すっぴん小梅

100g 700円



栽培期間中に農薬を使っていない小梅を漬けた昔ながらの梅干し。梅を漬け、天日でじっくり干し、手で返す。何も加えていない「そのまま」の梅干しのおいしさを味わってください。

- 品名 小梅干し
- 原材料名 小梅(栽培期間中農薬不使用、徳島県美郷産)、漬け原材料(食塩)
- 賞味期限 6ヶ月(常温で保存・開封後は要冷蔵)
- 製造者 美郷プロジェクト(代表者 藤村和行)
徳島県吉野川市美郷字田平162-2
電話/FAX:0883-43-2204
(090-3780-9713)



和の
手仕事
シリーズ

美郷のすだち 手搾り果汁

120ml 600円

徳島といえばすだち。さわやかな酸味が特徴です。栽培期間中に農薬を使っていないすだちを一つずつ丁寧に手搾りしました。澱が溜まらないよう、手搾り後に「砂漉し」をしています。焼き魚、漬物、冷奴、すだちスカッシュなど幅広くお使いいただけます。

- 品名 果汁調味料(すだち果汁100%)
- 原材料名 すだち(栽培期間中農薬不使用、徳島県美郷産)
- 賞味期限 1年(要冷蔵)
- 製造者 西農園 西隆弘
徳島県吉野川市美郷字宗田370
電話/FAX:0883-43-2225



※1800ml入りもございます。1本2,700円、6本単位での発送となります。(送料込)



和の
手仕事
シリーズ

美郷梅の仁 天神さんの 恋ごころ

16g 700円



梅の種の中にある通称「天神さん」と呼ばれている梅の仁を取り出し、一つひとつ手で薄皮を剥いて、赤梅酢に漬け込みました。梅の仁にはアミグダリン(ビタミンB17)が含まれています。そのままお召上がりください。

- 品名 梅の仁の酢漬け(漬物)
- 原材料名 梅の仁(栽培期間中農薬不使用、徳島県美郷産)、漬け原材料(梅酢)
- 賞味期限 6ヶ月(常温で保存・開封後は要冷蔵)
- 製造者 美郷プロジェクト(代表者 藤村和行)
徳島県吉野川市美郷字田平162-2
電話/FAX:0883-43-2204
(090-3780-9713)



和の
手仕事
シリーズ

美郷の柚子 手搾り果汁

120ml 650円

栽培期間中に農薬を使っていない柚子を丁寧に手搾りしました。澱が溜まらないよう、手搾り後に「砂漉し」をしています。鍋もの、焼き魚、お寿司、はちみつ柚子ジュースなど幅広くお使いいただけます。

- 品名 果汁調味料(柚子果汁100%)
- 原材料名 柚子(栽培期間中農薬不使用、徳島県美郷産)
- 賞味期限 1年(要冷蔵)
- 製造者 西農園 西隆弘
徳島県吉野川市美郷字宗田370
電話/FAX:0883-43-2225



和の
手仕事
シリーズ

美郷梅の燻製 玄の玄(くろのくろ)

15g 2,500円



カラスのように黒いので、昔から「烏梅(うばい)」と呼ばれている梅の加工品です。栽培期間中に農薬を使っていない美郷産の青梅を約10日間、ヨモギや葛などの山野草の煙でゆっくり燻製にしました。煮出してお飲みください。

- 品名 梅の燻製
- 原材料名 梅(栽培期間中農薬不使用、徳島県美郷産)
- 賞味期限 1年(常温で保存・開封後は要冷蔵)
- 製造者 美郷プロジェクト(代表者 藤村和行)
徳島県吉野川市美郷字田平162-2
電話/FAX:0883-43-2204
(090-3780-9713)



和の
手仕事
シリーズ

山菜イタドリ ジュース

280ml 300円

山菜・イタドリの根っこは、お江戸の時代から「冷飲子」として売られていました。美郷の山に自生しているイタドリを搾った酸味のきいたジュースです。冷やしてそのまま、あるいははちみつ等の甘味を加えてお召上がりください。

- 品名 イタドリジュース
- 原材料名 イタドリ
- 賞味期限 9ヶ月(直射日光を避け常温で保存)
- 販売者 美郷プロジェクト(代表者 藤村和行)
徳島県吉野川市美郷字田平162-2
電話/FAX:0883-43-2204
(090-3780-9713)

