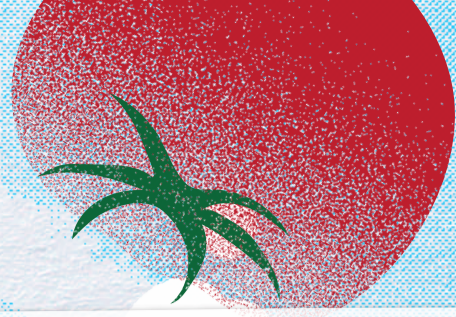




Farm to Table Start with Organic

# こだわりや



## 高知県ってこんなところ!

高知県は、広大な太平洋の海を前に、土地の約8割を占める森林と、四万十川に代表される清らかな河川に囲まれた自然豊かな土地です。この豊かな自然の中で、全国でも有数の生産量を誇る生姜やゆず、一本ゆりに代表される鯉など、一次産業を中心として発展しています。

坂本りょうまくんが  
こだわり市場ISP店に  
遊びに来るよ!



2月15日(金) 13:00~ / 15:00~  
ISP店(池袋ショッピングパーク)

# 高知フェア

## 2019

開催期間 2019年 2.11(月)~17(日)

NEW

高知市  
**横山麺業**

PICK UP

会社紹介

横山麺業は地元高知に根ざす企業として、お客様に商品を通して「食の楽しさ」を伝えていきたいと考えています。高知には素晴らしい素材がたくさんあります。これからも地元で採れる旬の自然素材を使って、季節や産地の香り、作る人の顔が伝わる商品を提供していきます。

土佐鯉だしとこてん米酢

土佐鯉だしとこてん柚子



200g



200g



横山麺業のとこてんは昔ながらの味はもちろん、原材料と製法にこだわった自慢の一品。高知県室戸市でとれた天然天草だけを使って、のど越しあっさり、つるつとした口あたりに仕上げた。有機丸大豆醤油に鯉だし、米酢を合わせて、ほどよい酸味でさっぱりした味に仕上げた米酢風味と、ゆずを合わせたフルーティーな香りとすっきりした味わいの柚子風味です。

NEW

土佐市  
**浜吉ヤ**

サバデー 鯖燻製



脂質の高いノルウェー鯖を、鯉節の製法で燻製しました。砂糖と食塩で保湿ししっかりとさせ、燻製の木にもこだわり、じっくりと水分を落とすことで、独特なやわらかい食感に仕上げています。

1枚

NEW

高知市  
**スタジオオカムラ**

土佐ベルガモットコンフィチュール



70g



国内産希少品種の土佐ベルガモットを使用した贅沢なコンフィチュールです。ピールを噛みしめると、口の中が高貴な香りで包まれます。

NEW

高知市  
**夢産地とさやま開発公社**

土佐山ジンジャーエール  
辛口 M / マイルド M



200ml

原材料の生姜は高知市土佐山産。自社の圃場で栽培した JAS 認証の有機生姜のみを贅沢に使用。北海道産ビートグラニュー糖、砂糖以外の原材料も高知市土佐山産の物を使用しています。生姜本来の辛さや香りをしっかり味わって頂ける本格派の辛口タイプと、生姜の量を減らし、ハチミツを加えることで飲み易く仕上げたマイルドタイプのジンジャーエールです。

土佐山ゆずスカッシュ M



200ml



原材料のゆず皮・ゆず果汁は高知市土佐山産。自社の圃場で栽培した農業不使用のものを使用。ゆず本来の程よい酸味、ゆず皮の苦みも味わっていただけます。スッキリとした甘さで男性の方やジンジャーエールが苦手な方にもおすすめです。

NEW

土佐清水市  
**土佐食**

姫かつおスティック プレーン



1本

高知県産の新鮮な宗田鯉を大釜で茹で上げ、一本一本丁寧に整形しました。茹であげた魚そのままのシンプルな商品です。お料理に使って頂くのはもちろん、コミュニケーションフードとしてペット(犬・猫)とも一緒に食べて頂くことができます。

香南市  
**土佐あけぼの会**

ごまクッキー、酒粕クッキー、さつまいもクッキー、にらチップス、にんじんチップス



各種

高知のおいしい野菜や果物をたっぷり使ったクッキーやチップスは、着色料や保存料は使用せず、原材料にこだわり、すべて手作りしています。



## 高知県知事ご挨拶



高知県知事  
尾崎 正直  
Masanao Ozaki

日ごろは、高知県産品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。このたび、こだわりや様で5年連続となる高知フェアを開催していただき、多くのお客様に、温暖で海山川の大自然に育まれた南国高知の自慢の逸品をご紹介できることを大変うれしく思っております。今回のフェアを機に「高知家」の家族が丹念につくった自慢の逸品をたくさん味わっていただき、高知の魅力を直に感じていただければ幸いです。





Farm to Table Start with Organic

こだわりや

# 高知

KOCHI

# フェア2019

2.11(月)~17(日)

土佐清水市

## 武政商店



### 宗田節荒削り節

土佐清水で水揚げされた宗田がつおを使用。旨みの詰まった宗田節を厚削りにしました。

100g

高知市

## 横山製麩所



### 国産麦ふ菓子 (いちご、ゆず、しょうが、黒糖)

創業から今年で70年目を迎えました。北海道産の小麦とグルテンを100%使用し、焼き上げた焼き麩に、地場産品の柚子、生姜、苺など、土佐の良質で自慢できる素材を使い、北海道甜菜糖を塗り上げたふ菓子です。

各3本

黒潮町

## ジョブなしる



### グアバゼリー

障害者の就労支援による作業種目とし、グアバ栽培を行っております。農薬・化学肥料不使用の自社圃場で栽培した完熟のグアバを使用し、寒天でゼリーに仕上げました。

170g

黒潮町

## 土佐佐賀産直 出荷組合

天日塩 きびなごペースト



60g

きびなご魚醤



100ml

素材に振りかけると持ち味を引き出し、お料理の途中で使えば万能な隠し味になります。

子持ちきびなごを黒潮町の天日塩に漬けて一年熟成発酵。国内産にんにく、オリーブオイルを加えた、きびなごの旨みが詰まったペーストです。

高知市

## グラッツェミーレ

ドレッシング

(人参、青パパイヤ、生姜、玉葱、トマト、ごぼう)



各300ml

グラッツェミーレのドレッシングは「野菜で野菜を食べる」がコンセプト。野菜が多いだけでなく、高知県の野菜を主に使っています。

大月町

## 八重丸水産



### きびなごケンピ

高知県最南端の大月町宿毛湾で水揚げされたきびなごを揚げた後、本醸造醤油、甜菜糖、胡麻を絡め、香ばしく仕上げました。

60g

四万十市

## しまんと百笑カンパニー



### あゆだし

「焼き鮎」は、四万十川流域に伝わる保存方法の一つで、炭火による無煙燻製法を取り入れています。鮎色になるまで丁寧に焼き上げました。

1尾

南国市

## 高生連

高知こしひかり 玄米 / 白米 / 七分米



生産者の西村さんの田んぼでは、若い芽など柔らかいものが大好きなジャンボタニシが雑草を抑制。農薬を使用せずおいしいお米を作っています。

各種

大豊町

## 大豊町碁石茶 協同組合

碁石茶ティーバッグ



1.5g x 6

スッキリドリンク碁石茶



195g

伝統製法を守り継いでいる碁石茶生産組合の碁石茶は、400年余り継承されてきた秘伝の製法で、手間と時間をかけた日本唯一の微生物発酵茶。赤ワインにも似た、ほんのり甘酸っぱい香りと、独特の風味があります。

越知町

## 岡林農園



### 小夏ドリンク

高知県産のゆずを使った、国内産原料100%のドリンク。ゆずの爽やかな酸味と香りが感じられ、あっさりした味で飲みやすくなっています。

160ml

南国市

## 久保田食品

苺とミルクのアイスキャンディー



80ml

ゆずアイスキャンディー



80ml

旬の間に収穫された高知県産の苺を使用。手作業で丁寧に加工した苺をミルクアイスに加えしました。

南国土佐で収穫されたゆず玉を生産農家から直接仕入れ、ひとつひとつ手しぼりで果汁を取って造り上げたこだわりのアイスキャンデーです。

南国市

## 田村 道廣さん



### 玄米王穀

原料は、うるち玄米、もち玄米、赤米、黒米。農薬・化学肥料は不使用(有機肥料のみで栽培)。白米に、玄米王穀を全体の15~20%程度加え、白米同様に炊いてください。冷めても美味しいです。

1kg

佐川町

## 司牡丹酒造



### 生酛純米 かまわぬ (15~16度)

永田農法で栽培した高知県産米を使用。味わいに幅があり、口の中で膨らみます。キレのある後味が特長です。

720ml

三原村

## 農家食堂 風車

土佐三原 どぶろく 富嶽(冷蔵)



720ml

自家栽培の特別栽培米を使用したどぶろく。フルーティで香り高く、甘さと辛さが絶妙な味わい。さっぱりとしていて、甘口の中では軽い口当たりです。

## こだわりや・こだわり市場 店舗一覧

東京

ISP店(池袋ショッピングパーク店) / 西武池袋店  
新宿店 / 三軒茶屋店 / 錦糸町店 / 田無店 / 調布店  
柏江店 / 三鷹店 / 昭島店 / 永福町店

埼玉

東松山店 / 上尾店 / 所沢店 / 新所沢店 / 川口店  
丸広川越店 / 大宮店 / 浦和店 / 草加店

神奈川

辻堂店 / 戸塚店 / 海老名店 / 小田急相模原店  
横浜店 / 川崎アゼリア店 / 新横浜店 / 相模大野店  
橋本店 / 港南台店 / 東戸塚店 / 藤沢店  
本厚木ミロード店 / 横須賀店 / 三ツ境店

千葉

流山おおたかの森店 / 稲毛店 / 千葉店 / 津田沼店

※店舗により取扱いのない商品がございます。取扱商品や価格については、各店スタッフまでご確認ください。

※試食、試飲販売の店舗や日程については、詳しくは各店またはホームページにてご確認ください。

※お酒類は、酒取扱店舗のみでの販売となります。



Farm to Table Start with Organic

こだわりや

HPはこちら!

SNSも更新中!



@kodawariya

@kodawariya5331

@kodawariya



株式会社こだわりや

〒170-0013 東京都豊島区東池袋3丁目15番地7号

TEL 03-5953-5331 FAX 03-3987-2758

協力: 高知県 一般財団法人高知県地産外産公社