



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誇る生薬やゆず、一本のりに代表される類など、一次産業を中心として発展しています。

ぶしゅまろくんが
ISP店・大宮店に
遊びに来るよ!



5月20日(月) **ISP店**
13:00~ / 15:00~ (池袋ショッピングパーク)

5月21日(火) **大宮店**
13:00~ / 15:00~

PICK UP

高知市 横山麺業

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。これらから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。高知県産の柚子でとれた天然柚子だけを使って、のど越しあつさり、つるつるとした口あたりに仕上げました。有機大豆油に鯉だし、米酢を合わせて、ほどよい酸味が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とした味の柚子風味です。

NEW

南国市

ヤマサキ農場

ゆず香る不思議な卵のマドレーヌ ゆずたま



1個

北海道産バター、小麦粉、種子島産塩麹、卵はふんわりゆずが香る高知県産「ゆずたま」、天日塩などの国内産原料にこだわり、しっとり焼き上げた素材な味わいのマドレーヌです。

高知フェア

開催期間 **2019年 5.20(月)~26(日)**

土佐市 浜吉ヤ

サバデー 鯖燻製



1枚

薪ののったノルウェー鯖を、薪燻製の製法で燻製しました。砂糖と食塩で保湿ししっとりさせ、燻製の木にもこだわり、じっくりと水分を蒸らすことで、独特なやわらかい食感に仕上げられています。

高知市 スタジオオカムラ

土佐ベルガモット スパークリング

高知県産生薬をベースに、大変希少な土佐ベルガモットの果汁と精油をフレーバーとして加えたノンアルコールスパークリングです。シャンパンのようなきめ細かな飲み心地です。

195ml



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

原材料の生薬は高知市土佐山産。自社の農場で栽培した有機 JAS 認定の生薬のみを贅沢に使用。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。生薬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、生薬の量を減らし、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。

200ml



土佐山ゆずスカッシュ M

原材料のゆず皮・ゆず果汁は高知市土佐山産。自社の農場で栽培した産薬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。

200ml



NEW 四万十町 無手無冠

ダバダ火振

高知県産の生薬を50%も使用した四万十特産薬酒。薬特有のまろやかな甘みと香りが人気です。ストレート、ロック、お湯割などでお楽しみください。

720ml



無手無冠 純米生原酒 (冷蔵)

四万十川上流域で、自社でできる原穀りかすを有機肥料として大地に還元し、丹精込めて実らせられた産薬不使用米と四万十源流の湧き水だけを原料に濾し上げた特別純米酒です。

720ml



高知県知事 尾崎 正直 Masanao Ozaki

高知県知事ご挨拶

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6回目となる高知フェアを開催していただき、多くのお客様に、道産で海山川の大自然に育まれた南国高知の自慢の産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本県こだわりの産品をたくさん味わっていただき、高知の魅力を更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

フェア 2019

5.20(月)~26(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 横山製菓所

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、焼き上げた焼き菓に、地場産品の柚子、生姜、毒など、土佐の良質で白濁できる素材を使い、北海道産黒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園地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



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

高知の美味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。

高知市 グラツェミール

ドレッシング

(人参、青パパイア、生姜、玉葱、トマト、ごぼう)



各300ml

グラツェミールのドレッシングは「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

高知県産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瓶



南国市 田村 道廣さん

玄米王餃

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、玄米王餃を全体の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



大豊町 碁石茶 協同組合

碁石茶ティーバッグ スッキリドリンク碁石茶



1.5g x6



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で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

佐川町 司牡丹酒造

生煎純米 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。ケレのある後味が特長です。

720ml



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五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凍り上げたこだわりのアイスキャンディーです。

黒潮町 土佐佐賀産直 出荷組合

きびなごフィレ

脂ののった子持ちきびなごを一尾づつ手でさばき、黒潮町の天日塩に漬け3ヶ月以上熟成させ、オリーブオイルに漬けました。くせのない、上品でまるみのある塩気が絶品です。

70g



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節を大釜で茹で上げ、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。

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/田舎店/調布店 柏江店/三鷹店/田舎店/永福町店/国分寺店

埼玉

東松山店/上尾店/新沢店/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 横浜本店/湘南台店/東戸塚店/藤沢店 本厚木ミロード店/横浜東店/三ツ橋店

千葉

流山おおたかの森店/船毛店/千葉店/津田沼店



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産物外販公社

※店舗により取り扱いのない商品がございます。取扱い中価格については、各店スタッフまでご確認ください。
※試食、試飲の際は店舗中自給については、詳しくは各店またはホームページにてご確認ください。
※お支払は、各取扱い店舗のみでの取扱いとなります。