



Farm to Table Start with Organic

こだわりや

高知県知事ご挨拶



高知県知事
濱田 省司 Seiji Hamada

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7回目となる高知フェアを開催していただき、多くのお客様さまに、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本県のこだわりの食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。

2021. 05.17-05.30

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、一本釣りに代表される鰹など一次産業を中心として発展しています。



高知県おもてなし
イメージデザイン
まち・ゆうき君

高知 2021 フェア

横田えのき

高知市



えのきのつま味かし
野菜 40g

室戸海洋深層水を使用し栽培した「極みえのき」を、機械乾燥後、加熱殺菌し乾燥させました。
一般的なものと比べ、より甘く、より香ばしく、歯ごたえも良いのが特徴です。

無手無冠

四万十町



ダバダ
ロゼ 25度

農業を使用せず育てた菜芋と栗焼酎のみで造りました。通常のリキュールのように甘すぎず、焼酎のようなクセもないすっきりした爽やかな飲み心地です。

500ml



無手無冠
ゆず 8度

四万十川流域で栽培されたゆずをふんだんに使用したゆずリキュール。食事との相性も良く、てんさい糖で甘さ控えめにし、アルコール分も抑えた、爽やかで飲みやすいお酒です。

500ml

本山町農業公社

本山町



特別栽培米
天空の郷 ヒノヒカリ
(白米/玄米) 各2kg

四国山系の中央に位置する高峻の地、高知県本山町。水田の標高は250m~850mにもなります。急峻な土地にはりつように形成された棚田で育ったヒノヒカリは、べたつきがなくふっくらと炊きあがります。
室戸海洋深層水により、甘みを持たせたのが特徴です。



冷蔵

ひまわり乳業

NEW

高知の山羊ミルク

200ml

高知県南国市の「川添ヤギ牧場」で飼育されているヤギから搾乳した「高知の山羊ミルク」です。高知県産の自給飼料と酒粕だけでヤギを育てています。臭みのない、スッキリした風味です。

冷蔵



南国市



ツボイ

仁淀川町



高知県産仁淀川きくらげ
黒 スライス 15g

四国山脈の標高750mの山の中で、仁淀川に流れ込む源流の湧水を使用し、高知県産キクラゲの栽培を行っています。酢の物、炒め物、煮物(カレー含む)、スープ、味噌汁、炊き込みご飯など、どんな料理にも使用していただけます。

NEW

吉永鱈節店

土佐市



+SABA(salt) 1袋

脂のりの良いノルウェー産の鯖を高知県黒潮町産の天日塩で味付けし、じっくり焼き上げました。
手軽に食べる事の出来るスティックタイプで日常のお食事にも便利です。

NEW

八重丸水産

大月町



きびなごロースト 30g

特産のきびなごを使った、おつまみスナック。原材料はきびなごのみ。食感は驚くほどサクサク。お子様はもちろん、お酒が大好きな大人もおいしく食べられる商品です。

NEW

八千萬ず

高知市

土佐の和タルト
「干菓子山」(蜂蜜ばたー・しょら) 各90g

「土佐のおやつ干菓子山(干し芋)」を主役に、口当たりの滑らかな北海道産クリームチーズ、上品な甘さの蜂蜜、豊かな香りの黒胡麻など、こだわり素材をしっかりとしたタルト生地で包み職人が丹精込めて作り上げた土佐の和タルトです。



冷蔵

土佐の茶菓子
和らび餅 (黒胡麻・馬路柚子・四万十栗) 各140g

本廠粉を中心に国内産食材を使用しています。そこに高知県(土佐)の食材フレーバーをプラスして仕上げたわらび餅です。ツルツル、モチモチ、とろ〜りの食感と口に広がる和の心と風味を感じる土佐の茶菓子をご賞味下さい。



冷蔵

2021.
05.17-05.30



Farm to Table Start with Organic

こだわりや

高知
フェア

四万十生産



鮎の一夜干し

若鮎を天日塩の低塩(2%前後)で仕上げた薄塩仕立ての一夜干しです。天日塩を使用することで、一層まろやかさ、旨味が増し、鮎本来の香りと風味も引き立ててくれます。

1kg



鮎の塩焼き

炭火無煙燻製法で使われる焼き缶を使い、余分な油を落としながら炭火でじっくり焼いています。皮はパリッと、身はふっくらとした食感です。

1kg

四万十町

とさやま開発

土佐山ジンジャーエール
辛口M / マイルドM

高知市土佐山産の有機生姜のみを使用しています。北海道産の『ビートグラニュー糖』でまろやかな甘みをつけました。生姜本来の辛さや香りをしっかりと味わって頂ける辛口と、生姜の量を減らし、ハチミツを加えることで飲みやすく仕上げたマイルドタイプのジンジャーエールです。



200ml



200ml

高知市

スタジオオカムラ

高知市

土佐ベルガモット
スパークリング

高知県産生姜をベースに、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

大豊グループ

香美市



土佐ゆず花はちみつ
純粋はちみつ

¥230g

高知の自然の中で採れた純粋蜂蜜です。結晶防止のため、充填前に50℃の熱を加えています。

横山麺業

高知市



土佐鯉だしところてん 米酢 / ゆず

200g

横山麺業のところ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。室戸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ました。

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。

武政商店

土佐清水市



宗田節 荒削り節

100g

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。

浜吉ヤ

土佐市



サバデー 鯖燻製

1kg

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し焼き上げた素朴な味わいのサバデーに仕上げられています。

ヤマサキ農場

南国市



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、種子島産の粗糖、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、じっくり焼き上げた素朴な味わいのマドレーヌです。

ジョブなしろ

黒潮町



グアバゼリー

170g

昭和56年から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います。農業・化学肥料不使用の自社園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。

土佐あけぼの会

香南市



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

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。



手揉み天日干し
乾燥ぜんまい

20g

乾燥ぜんまい生産量日本一の高知県の中でも評価の高い大豊町産です。標高600mの山の急斜面に生えているぜんまいを一本ずつ採取したものを、手揉み天日干ししています。

グラッツェミーレ

高知市



ドレッシング
(人参、青パパイヤ、
生姜、玉葱、トマト、ごぼう)

¥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。

四万十やまのうえ
商店

四万十町



四万十落花生3種
(Black/RED/マール)

¥50g

栽培期間中化学農薬、化学肥料を使用せず栽培された落花生。深いコクと強い甘みがあります。

加用物産

四万十町



四万十川
青さのり入り
つまみのり

国内産のあまのり、四万十川で採れた香りの良いあおさのりの風味豊かなつまみのりです。

18g

大豊町碁石茶協同組合

大豊町



スッキリドリンク碁石茶

195g



碁石茶ティーバッグ

1.5g×6

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。

岡林農園

越知町



小夏ドリンク

農業を使わずに育てた果汁と北海道のてんさい糖を使ったドリンクです。小夏の上品な酸味とすっきりとした味わいが楽しめます。

160ml

土佐食

土佐清水市



姫かつお
スティックプレーン

高知県産の新鮮な宗田鰹を大釜で茹で上げ、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)と一緒に食べて頂くことができます。

1本

司牡丹酒造

佐川町



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



Farm to Table Start with Organic

こだわりや

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

SNSも更新中!



@kodawariya @kodawariya5331 @kodawariya

HPはこちら!



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

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/国分寺店
金町店/八王子店

埼玉

東松山店/上尾店/所沢店/新所沢店
丸川川越店/大宮店/浦和店/草加店

神奈川

辻堂店/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/三ツ境店/溝口店/横須賀店

千葉

流山おおたかの森店/稲毛店/千葉店/津田沼店
市川店

※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。
※休業などの都合により、上記記載の店舗でも実施できない場合がございます。
※お酒類は、酒取扱店舗のみでの販売となります。