



Farm to Table Start with Organic

# こだわりや

# 3/8月-21日

# 熊本県産 熊本産 熊本産

Kumamoto  
コエア



## B 山鹿市 農事組合法人 庄の夢

八方ヶ岳から流れる伏流水に恵まれた土地に、化石サンゴ粉をまきミネラルを補給し、田植えの前にはクローバーを踏み込み、自然の力で米の美味しさを高める土づくりに取り組んでいます。



### 森のくまさん (玄米・白米)

艶があり、芯のあるお米で冷めても美味しく、一粒一粒がしっかりとふっくら際立ちます。噛み締めるとお米本来の味が広がります。お米ってこんなに美味しいんだ、と素直に感じていただけるお米です。



## D 阿蘇市 阿蘇おふくろ工房



### 阿蘇本漬けたかな 200g

阿蘇高菜漬けを切らずに1本1本丁寧に並べ真空包装しています。茎の部分は切ってそのまま食べ、葉の部分はおにぎりの海苔の代わりにしてもご利用いただけます。阿蘇で採れた高菜だけを原料に使用しています。



### 阿蘇本漬けきざみたかな 100g

阿蘇高菜漬けを刻んで真空包装しています。そのままお召し上がりいただくか炒飯やおにぎりの具などの料理に幅広くご利用いただけます。阿蘇で採れた高菜だけを原料に使用しています。

## B 山鹿市 れんげ・カンパニー

大豆と共に歩んで70余年。大豆の素晴らしさを一人一人のお客様に伝え、国産大豆の自給率向上に寄与していきたいと思えます。

### 全粒大豆粉 そい・ぷーどる

薬剤などを一切使用しない自社独自の製法で大豆を脱脂せず皮ごと細かく製粉。本来の風味や甘みを損なうことなく残し、パンやシフォンケーキづくりでも砂糖を控えめにすることができます。



## I 氷川町 堀内製油

堀内製油では、創業以来、本物の油を生み出すために最も適している昔ながらの「古式圧搾製法」と「一番搾り」にこだわっています。原料の菜種、ごまも農業を使わずに栽培しております。

### 自家製なたね 地あぶら 焦がしんにく黒マー油

昭和22年創業より変わらぬ製法で搾った「なたね油」は私どもの看板商品です。原料は地元熊本で農業を使用せずに自分たちで育てた「なたね」を使っています。



## G 菊池市 Lonowa

30年前から農業、化学肥料を使用せずに取り組み今も全ての作物を有機JAS基準で栽培しています。仕入れは行わず、自分で栽培した作物で作った商品は、お客様に安全・安心をお届けします。



### 有機 米粉

2020年人気ナンバー1商品。有機JAS白米の粉末。小麦粉に混ぜてパン・ホットケーキ・お団子など使い方は多様です。

### 有機 十穀豊穡

ろのわの看板商品。十種類の有機穀物を自社でブレンド。



## K 八代市 西岡養蜂園

天然の蜂蜜をお届けするため、熊本県八代市を拠点に、夏は北海道、冬は奄美大島へ、蜜蜂と一緒に移動しながら自然と向き合い多種多様な蜜を採取しています。



### 国産純粋蜂蜜 (れんげ・百花・栗)

天然の単花蜜は、巣から絞った蜜から不純物だけ濾過したもので、蜂蜜本来の良さがあります。加熱加工処理をしていないため喉がチクチクする感じはありません。蜂蜜が苦手な方にこそおすすめです。

## A 小国町 NEW おぐに黒大豆トラスト

おぐに黒大豆トラストは、標高700mにある天空の地で守り続けられてきた、世界にたったひとつの希少な在来大豆を、未来に継承するために生まれました。耕作放棄地を活用して、農業、化学肥料を使用せず栽培を行っています。



### 小国黒大豆

おぐに黒大豆は、熊本県小国町に伝わる、小さな黒大豆です。小粒な黒大豆は、短い時間でやわらかくなるので、お米と一緒に浸けておくだけで、おいしい豆ごはんに仕上がります。天空の豆畑で育つ大豆が、あなたの食卓にも、笑顔を運びますように…



## N 津奈木町 亀萬酒造

創業1916年(大正5年)、鹿児島県との県境に位置し、気候的には酒造りにはギリギリの環境ですが、醇の温度を多量の水を加えて調節する「南端水仕込み」という独自の方法を用いて南国ならではの酒造りを行なっています。

### ひすい 緋穂

古代赤米を原料として造った日本酒です。赤ワインのような色で心地よい酸味と米の甘味の絶妙なハーモニーを楽しみくださいませ。



## F 熊本市 ごぱん屋うっでいー

熊本の農家さんがつくってくださるやさしくてあたたかい“いのち”を食べてくださった方が、にんまり・ほっこりな気持ちになれるものへと繋いでいくことを目指しております。



### いちごレモンジャム

パンにつけたりヨーグルトにいれたり、イチゴの甘い香りの中にレモンの酸味が爽やかです。

### ニコまる各種

かたいかたいお野菜ビスケット。1子食べると満足。スープに浮かべて食べても可愛く美味しいです。



## F 熊本市 トミーズショートブレッドハウス

本場の英国菓子を地元熊本で再現。九州産の良質な小麦やバターを主原料としたスコーンやショートブレッドなど人気のお菓子を手作りでお届けしております。



### ショートブレッド シナモン 2個入り 他

スリランカ産有機シナモン特有の後味の良さ、お口いっぱいに広がるバターの甘みが絶妙にマッチした当店人気の商品です。

## G 益城町 NEW マース



益城町にあるマースでは、石坂ファームの生乳100%を使用した乳製品造りを行っています。九州の素材にこだわり、熟練の製法で一品一品丁寧に仕上げられています。

### 益城ヤング (チーズ) (天草の塩使用)

2ヵ月以上の熟成を経たセミハードタイプ。柔らかい口当たりとマイルドな風味の食べやすいチーズです。オーブンで焼き溶かすのがおすすめです。



## H 山都町 通潤酒造

熊本地震で大きな被害を受けた通潤酒造は、単なる復旧ではなく、お客様にこれまで以上に楽しんでいただけるよう、県内で最も古い築200年の蔵“寛政蔵”を約3年の歳月をかけ、全く新しい感覚の観光酒蔵としてリノベーションし、2019年の春にオープンさせました。

### オーガニック純米酒さくや

有機栽培で大切につくられたお米を使用し、山都町の空気、水、人で醸しました。飲めばすぐにテロワールを感じられます。甘味と酸味が、オーガニックらしいふくよかさがあります。ぜひぬる燗でお楽しみ下さい。





Farm to Table Start with Organic

# こだわりや × 熊本フェア Kumamoto

## L 苓北町

### みかん屋さん

天草下島の西海岸にある自社農園(松本果樹園)で育てた柑橘を加工しています。

#### 米粉のシフォン 晩柑のシフォン

天草産の柑橘と卵、熊本県産の米粉や小麦粉、地元食材で作るシフォンケーキは口どけがよく、柑橘の香りが爽やかで後を引くおいしさです。



## F 熊本市 LP

安心安全な食品メーカーの立ち上げからスタート。農薬・化学肥料不使用の、九州産はだか麦茶や人気のハーブブレンド麦茶、九州の素材が詰まったブレンド茶をどうぞご賞味ください。

#### ペパーミント麦茶

定番の「はだか麦茶」にペパーミントブレンドが新登場。熊本産の朝摘みのフレッシュハーブの味わいをぜひご家庭で(素材はすべて栽培期間中農業不使用)



## Q あさぎり町

### あさぎり農園

ビーツ収量西日本一を誇る当農園では、化学肥料や化学農薬は一切使わず、有機物主体の肥料類で手間と時間をかけてゆっくりとビーツを育てています。周囲を山で囲まれた環境で育った新鮮採れたての生野菜や便利な加工品など、おいしい自然の恵みをお届けします。

#### ビーツの水煮

希少な熊本産ビーツを手軽に楽しめます。下処理済なのでそのままでもよし、サワークリーム等で和えると更に美味。料理に混ぜるだけで、食卓が華やかに。



## O 水俣市

### Mr.Orange

「人と環境にやさしい農業」をコンセプトに、美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた水俣市で、様々なフルーツを作っています。おいしい幸せをお届けできるよう心を込めて作った商品をご賞味ください。



#### いちじくジャム

栽培期間中、農業を使わずに育てたいちじくとレモン(果汁)、きび糖、原料たった3つのシンプルなジャムです。レモンを効かせてスッキリとした味わいに仕上げました。



## E 合志市

### bake shop hayashi

みんなで食べられるおやつを作ろうと思ったら植物性クッキーになりました。2011年の春、熊本県合志市で植物性クッキーの専門店を始めました。

#### プラントベースクッキー各種

熊本の小麦、米粉を使った植物性クッキーです。熊本の野菜を練り込んだものと、きなこ、ココアの4種をお届けします。



## E 合志市

### いしはら農園

農業はもちろんのこと除草剤も使わず、「作る側、売る側、そして飲んで頂く側の全ての方々が笑顔になる」をコンセプトに、より良い香りにこだわった国産レモングラスを栽培・加工しています。



#### レモングラスT/B

名前の由来であるレモンのような香りは、気分がリラックスします。眠気覚ましにも最適です。



## M 芦北町

### ばらん家

障害者に働く場を提供するNPO法人「ばらん家」では、沖縄からさとうきびの苗を取り寄せ、栽培、加工から販売まで一貫して行っています。



#### 純粋黒糖・純粋黒糖パウダー

農業や化学肥料を使用せず栽培し、一番糖度の高い部分だけで作った黒糖は、すっと溶ける口溶けと素朴な甘み、さらりとした後口が特徴です。

## P 湯前町

### 豊永酒造

明治27年(1894年)創業。球磨盆地に位置し、近くを三大急流の一つである球磨川の源流が流れる恵まれた自然に囲まれ、長く受け継がれてきた伝統的な造りを基本にしつつ、熟練した蔵人の五感を生かし、時代に合った焼酎造りを実践しています。

#### 麦汁

国産はだか麦を100%使用して造られた麦焼酎「麦汁 むぎしる」。口の中にいっぱい広がるふくよかで香ばしい香り、無濾過で仕上げた濃厚でまろやかな味わいが特徴です。ロック、お湯割り、炭酸割りでお楽しみください。



## R 錦町

### 常楽酒造

大量生産ではなく伝統の製法。上質な原料で球磨焼酎の品質を守り、蔵人が丁寧な商品作りに取り組んでいます。

#### 水穂 25度

熊本県認定品種米ミズホチカラを100%使用し、清流球磨川の伏流水で仕込んだ本格米焼酎。ミズホチカラの旨みと甘み、香りは様々なお料理が引き立ち相性抜群です。



# 熊本



有明海

苓北町



芦北町

津奈木町

水俣市

鹿児島

氷川町

八代市

錦町

湯前町

あさぎり町

錦町

福岡

小国町

山鹿市

菊池市

阿蘇市

合志市

益城町

熊本市

山都町

大分

宮崎

## 他にも熊本のこだわりの味をご用意しております。

吉田レモニー

愛紅小町あいかちゃん

通宝海苔

フィルム入りおにぎりのり(くまモン)

丸富産業

くまもんウォーター

日の出製粉

有機きな粉

鷹乃産業(有)

乾燥きくらげホール

山のいぶき

山吹色のジャージー牛乳200ml

肥後あゆみの会

有機トマトジュース

水の子会

蓮根うどん

JA熊本経済連

阿蘇産干しいもシルクスイート

天草塩の会

小さな海 煎煎塩(せんせん)

## こだわりや・こだわり市場 くまもとフェア開催店舗一覧

東京都

池袋店/新宿店/錦糸町店/田無店/調布店  
柏江店/三鷹店/昭島店/永福町店  
三軒茶屋店/金町店/国分寺店/八王子店

神奈川県

相模原店/海老名店/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/本厚木店/辻堂店/三ツ境店/溝口店

埼玉県

丸亀東松山店/上尾店/所沢店  
新所沢店/丸川越店/大宮店  
浦和バルコ店/草加店

千葉県

流山おおたかの森店  
稲毛店/千葉店  
津田沼店/市川店



Farm to Table Start with Organic

# こだわりや

www.kodawariichiba.com

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7号

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



SNSも更新中!



協力:熊本県

※店舗により取り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。  
※酒類は、酒取扱店舗のみのお取り扱いとなります。