

**吉井川の米粉入り手延うどん 200g 216円**

岡山県産の米粉を使用し、もちもちした食感が楽しめるうどんです。麺の旨み・のど越しの良さ・こしの強さを味わってみてください。



(有)延原手延素麺製造所  
長船町土師668-3 TEL 0869-26-4411  
自店販売あり



**千寿 うまくち900ml 上撰 1,006円**

天保元年(1830年)創業、牛窓の老舗日本酒醸造元。爛でもよし冷やでもよし、和食にピッタリのうまくちの酒です。



【受賞歴】  
平成27・28・29・30年広島国税局清酒鑑評会燗酒部門優等賞



**リキュール マスカット酒・白桃酒 各300ml 各633円**

マスカットの甘い香りと白桃独特の甘い香りがそれぞれに漂う、まろやかな味わいを楽しめるリキュールです。

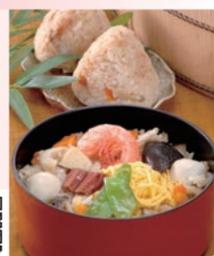


高祖酒造(株)  
牛窓町牛窓4943-1 TEL 0869-34-2002  
HP kouso-senju.co.jp



**どどめせ 5食入 2,700円**

ちらし寿司の元祖といわれる備前福岡の郷土料理です。どどめせの由来を書いたちらし付きです。ポリウムたっぷり、お年寄りの保存食にもなります。



(株)一文字  
長船町福岡1588-1 TEL 0869-26-2978  
HP ichimonji.ne.jp



**発酵黒にんにく 100g 1,350円**

にんにく本来の力を利用した自己発酵という製法で作られており、徹底した湿度と温度管理で30日間かけて熟成しています。毎日手作業で1つ1つ発酵の状態を管理。口の中にふわっと広がるフルーティーな味わいです。



(株)自然共生 牛窓町鹿忍7736-1  
TEL 086-224-6667  
HP shizenkyosei.co.jp



**あらメッシュ 1個 1,080円**

漁網で作った泡立ちボディタオル。泡でフワフワと洗ったり、ゴシゴシ洗いたい所では網の結び目でマッサージする様に、使い方はあなた次第。



横山製網(株)  
邑久町虫明3133 TEL 0869-25-0111 (代)  
HP yokoyamaseimo.co.jp



**生アーモンドバター 120g 788円**

太陽をいっぱい浴びて育ったカリフォルニア産アーモンドを、薄皮付きで生のまますりつぶしました。パリ島の手作り完全天日海塩でキリッと味を引き締め、沖縄波照間島産の純黒糖でコクを出し、クリーミーに仕上げました。バターと呼ばれますが、乳製品は一切使用していない純植物性食品です。



**玄米パンケーキミックス 200g 518円**

栄養豊富な玄米粉と、砂糖の代わりにココナッツシュガーを使用した、体に優しいグルテンフリー・パンケーキミックスです。卵・牛乳なしでも、ふんわり美味しく焼けて、玄米の香ばしさが引き立つ甘さ控えめ。

(株)manma naturals  
牛窓町長浜3290-1  
TEL 0869-24-8477  
HP manma-naturals.com



**昔塩プレミアム(藻塩タイプ) 300g 648円**

岡山県で作った塩を原料とし、平釜でゆっくり煮詰めて昔の塩を再現。フレーク結晶で溶けやすく素材に馴染みやすい。さらににがり海藻成分が含まれているため、海藻の旨味で、料理や漬物の味が一層美味しくなります。



**ふわふわ 料理しお 300g 324円**

国内塩を原料に、平釜で再結晶させたフレーク状の結晶を乾燥させ、粒と粒の間に空気をたっぷり含ませふわふわで、まろやかな味に仕上がりました。天ぷら、おにぎり、お鮓など直接つけて食べる料理にもお勧めです。



**ディナーソルト 180g 540円**

太陽熱と風の自然エネルギーで作った天日塩を原料に、平釜でゆっくりと煮詰めて作りしました。平釜で作られる塩はフレーク状で粗くなり、それを肉料理・炒め物に使いやすくするため乾燥させました。

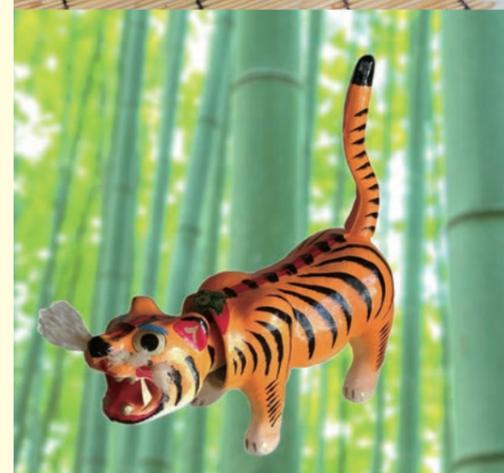
錦海ソルト(株)  
邑久町尻海4382-91 TEL 0869-24-0111  
HP kinkaisalt.co.jp



**張子の虎 1個 864円~21,600円**

お子様の健やかな成長を願い、昔からの製法を守り、一つ一つ心を込めて手作りしています。  
※価格は、サイズ等により異なります。

(有)武久守商店  
邑久町本庄2002-2 TEL 0869-22-0530  
自店販売あり



平成30年度版

ご贈答に、お土産に、おもてなしに、  
**ふるさと自慢の逸品を!**

瀬戸内市商工会 **推奨品**



瀬戸内市商工会  
岡山県瀬戸内市邑久町山田庄 182-4 TEL 0869-22-1010  
http://www.setouchi.org/suisyou/  
Email info@setouchi.org



価格はすべて税込です (2018年11月発行)

**彩～いろどり～** 12枚入 3,240円

作りたて創作練り天を個包装にして折箱に詰め込みました。作りたてそのままの味をご家庭でお召し上がりいただけるよう作った日に袋づめしています。内容もご自由にお選びできます。

**(有)中光商店**  
牛窓本店:牛窓町牛窓3178 TEL 0869-34-2159  
邑久駅前店:邑久町尾張182-4 TEL 0869-24-7720

HP [nakamitsu-kamaboko.co.jp](http://nakamitsu-kamaboko.co.jp)  
自店販売あり ネット通販あり



**三愛特製 ごこう巻** 価格は販売店にお問い合わせください。

- ほんのり甘い懐かしい味付け「玉子焼き」
- 1/2カットのシャキシャキ「きゅうり」
- しっかり甘めに煮込んだ国産「どんこ椎茸」
- 柔らかく茹でて炊いた「かんぴょう」
- 甘めの味付け「高野豆腐」の含め煮

※水・金・土曜日の限定販売

**(有)三愛**  
邑久町山田庄196-1 TEL 0869-22-0062  
自店販売あり



**黒毛和牛すき焼き重** 価格は販売店にお問い合わせください。

精肉のプロが厳選した新鮮な黒毛和牛の赤身とバラ肉の絶妙なバランス。そのお肉を生の状態から仕入れており、うま味たっぷり。当店自慢の一品を是非ご賞味ください。

**旬鮮市場 BASIC**  
**(有)三愛**  
邑久町山田庄196-1 TEL 0869-22-0062  
自店販売あり



**瀬戸内のおまかせ魚煮付け** 価格は販売店にお問い合わせください。

厳選した瀬戸内の魚（メバル・舌平目など）を素材の味を活かして煮付けます。なつかしい瀬戸内の煮魚が自宅ですぐに食べられると好評です。〔瀬戸内市ふるさと納税お礼の品〕※店舗での販売は予約のみとなります。

**民宿青島**  
牛窓町牛窓5405-2 TEL 0869-34-4744  
HP [ushimado-aoshima.com](http://ushimado-aoshima.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**かき味噌** 130g 540円

岡山虫明産かきをふんだんに使用し希少糖入りの手作りおかずみそです。ご飯がススム事まちがいないし！！

**(有)山銀商店**  
邑久町虫明1508 TEL 0869-25-0216  
HP [gochi-uma.com](http://gochi-uma.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**牡蠣甘露煮** 100g 650円

虫明で水揚げされた濃厚な旨味たっぷりの牡蠣を使い、希少糖で甘さを抑え、ゆずと生姜で風味をつけて煮込みました。

**(有)山銀商店**  
邑久町虫明1508 TEL 0869-25-0216  
HP [gochi-uma.com](http://gochi-uma.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**牡蠣のアヒージョ** 130g 1,080円

瀬戸内市虫明海域で育てた粒のそろった曙牡蠣を、国産ニンニクで香りづけしたエキストラバージンオリーブオイルで煮込んだスペイン料理です。マッシュルームやブロッコリーなどのお好きな野菜と一緒に小鍋で少し温めたり、フランスパンにのせてお酒のおつまみや茹でた麺に絡めてパスタなどのアレンジメニューもお楽しみいただけます。

**(株)名刀味噌本舗**  
長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065  
HP [meitoumiso.com](http://meitoumiso.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**「海燻」牡蠣の燻製オリーブオイル漬け** 130g 1,485円

しおがぜで水揚げした牡蠣のみを使用し、桜のチップでじっくりと時間をかけて燻製に仕上げ、ニンニクを加え、エキストラバージンオリーブオイルに漬け込んでいます。

**牡蠣の家しおがぜ**  
邑久町虫明3901-1 TEL 0869-25-0225  
HP [kakinoie.jp](http://kakinoie.jp)  
自店販売あり ネット通販あり



**ひまわり養蜂場のはちみつ** 1個 780円～

瀬戸内の穏やかな気候のもとで育まれた、100%牛窓産のはちみつです。毎日の健康な生活に、はちみつをどうぞ！※価格は、容量・花の種類により異なります。

**ひまわり手芸店**  
牛窓町牛窓4792-4 TEL 0869-34-2263  
自店販売あり



**瀬戸内れもんサブレ** 1枚 108円

瀬戸内市で栽培されたレモンや小麦「ふくほのか」を使い、瀬戸内銘菓としてお土産にぴったりのサブレです。さっくりとした食感と香ばしいバターの中にほんのりレモンが香るサブレです。

瀬戸内市発ブランド商品。

**(株)名刀味噌本舗**  
長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065  
HP [meitoumiso.com](http://meitoumiso.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**いちご夢二** 1個 111円

北海道産白いんげん豆の白餡と「苺のコンフィチュール」を色白の生地で包んだ3層の洋風菓子です。独自の製法で作られたコンフィチュールは、着色料や香料を一切使用せず、苺本来の酸味や風味、食感を楽しめます。

**(株)名刀味噌本舗**  
長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065  
HP [meitoumiso.com](http://meitoumiso.com)  
自店販売あり ネット通販あり

**夢どら(北海粒餡・クリーム小倉)** 1個 151円

毎朝焼き立ての看板商品「夢どら」。北海道十勝産小豆を72時間の手間ひまかけて炊いた「北海粒餡」と、特製のクリームに自社製かのこ豆を入れた「クリーム小倉」の2種類です。

**竹久夢二本舗敷島堂(株)**  
邑久町尾張1153-1 TEL 0120-15-0059  
HP [shikishima.co.jp](http://shikishima.co.jp)  
自店販売あり ネット通販あり

**備前焼 (箱大)** 2枚入×20包 1,080円

「備前焼せんべい」はお子様からご年配の方まで食べやすいようソフトな食感に焼き上げています。原料にはうるち米を使用、お醤油のまろやかな味わいで、つつい手が伸びてしまう人気商品です。

**富山製菓(株)**  
邑久町豊原702 TEL 0869-22-1321  
HP [choujibe.co.jp](http://choujibe.co.jp)  
自店販売あり ネット通販あり



**瀬戸内サトウキビ 竹糖黒蜜** 145g 1,512円

和三盆の原料となる希少なサトウキビ「竹糖」を自家栽培。そのサトウキビを朝収穫し、新鮮なその日のうちに搾汁して煮詰めた純度100%の「竹糖黒蜜」です。上品な味わいと風味は格別です。

**サトウキビ工房 あづま**  
邑久町豆田613-1 TEL 0869-22-1731  
HP [satoukibijp](http://satoukibijp)  
自店販売あり ネット通販あり



**マッシュルーム**

完全一貫生産で安心・安全に努めています。シャキ、ホクとした食感と豊かな香り。食卓の主役にも脇役にもなれるマッシュルームが、食の楽しみを彩ります。

**(有)三蔵農林**  
牛窓町鹿忍3481 TEL 0869-34-2212  
HP [mitukura-nourin.com](http://mitukura-nourin.com)



**合わせ仕込み味噌** 800g 864円

仕込みの段階から、玄米麹と麦麹をブレンドして長期熟成させた、お味噌汁に一番使いやすい味噌です。まろやかな味わいです。

**(株)名刀味噌本舗**  
長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065  
HP [meitoumiso.com](http://meitoumiso.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**糎ネクター** 150g 270円

瀬戸内市産の朝日米で仕込んだ米糎100%のあま酒をすりつぶし、乳酸発酵の力ですっきりフルーティーに仕上げました。砂糖やお米を一切加えない米糎だけの自然な甘みと、果物のような酸味ととろける味わいをお楽しみください。

**(株)名刀味噌本舗**  
長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065  
HP [meitoumiso.com](http://meitoumiso.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**黒米甘酒** 400g 562円

黒米はアントシアニンやビタミン、ミネラルが豊富です。鮮やかな赤色とプチプチした食感、黒米の自然な甘味が楽しめます。

**(株)名刀味噌本舗**  
長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065  
HP [meitoumiso.com](http://meitoumiso.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**牡蠣の塩辛** 90g 1,400円

牡蠣を見極める眼、取扱いに自信のある当社(牡蠣専業)が一番おいしい牡蠣を最高の原料で漬け込み、3年以上熟成させた逸品です。

**(有)秀栄水産**  
邑久町虫明4485-3 TEL 0869-25-0319  
自店販売あり



**祇園さんちの牛窓キムチ(白菜)** 250g 350円

冬季は牛窓産の白菜を使うなど、新鮮な野菜にこだわって、塩漬からカップ詰めまで手づくりしました。瀬戸内のアミエビなどの旨みが口いっぱいに広がる、日本人好みの和風キムチです。

**祇園商店**  
牛窓町牛窓3040 TEL 0869-34-2130  
自店販売あり



**本かえし** 360ml 702円

かつお節をたっぷり使い、旨みがしっかり出た、だし醤油です。多くの著名人に愛された大阪の割烹料理店で、料理長として20年間腕を振るった店主のイチオシです。これ1本で、いつものうどん・冷奴・丼ぶり・煮物などが見違える味わいに。

**(有)つたや**  
長船町土師7-6 TEL 0869-24-7360  
HP [tsutaya-fs.com](http://tsutaya-fs.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**柿ぼんず** 360ml 1,058円

徳島県産最高のゆず、北海道産の日高昆布や厳選された材料を使用し、当社独自の製法で熟成させた逸品です。ぼん酢に柿の果肉をたっぷり入れているのでとてもまろやかな味わいが特徴。

**(有)つたやフードサービス**  
長船町土師7-6 TEL 0869-24-7360  
HP [tsutaya-fs.com](http://tsutaya-fs.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**ナチュラル スウィートチリソース** 240g 842円

瀬戸内市で栽培された有機無農薬露地栽培にこだわってつくられた唐辛子がタイ調味料のスイートチリソースになりました。やさしい甘さと辛さと酸味が絶妙なソースです。すべて植物性で仕上げていますのでベジタリアンの方におすすめです。

**(株)名刀味噌本舗**  
長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065  
HP [meitoumiso.com](http://meitoumiso.com)  
自店販売あり ネット通販あり



**瀬戸内ハーブグリーンカレーソース** 120g 886円

瀬戸内市の有機無農薬露地栽培にこだわってつくられたハーブや野菜、瀬戸内海沖でとれたアミを贅沢に使った瀬戸内発のグリーンカレーソースです。ココナッツミルクと混ぜるだけでヨーロピアンな香りのハーブグリーンカレーができます。

**Inori**  
牛窓町鹿忍7717 TEL 0869-34-2155  
HP [inorilife.com](http://inorilife.com)  
ネット通販あり

