

# 秋田県のうまいもん市



秋田ふるさと館

東日本大震災の被災地復興支援で始まり、全国の名産・特産品を紹介する「うまいもん市」の第20弾です。今回は、(株)秋田県物産振興会並びに東京のアンテナショップ「あきたふるさと館」の全面的なご協力をいただき秋田県の物産をたくさんご用意いたします。ぜひ当日は「ほんわ館」までお出かけいただき「おいしい秋田県」をお楽しみください。  
商店街各店の協賛セールの裏面に掲載しています。

3月16日(土) 10時~17時  
3月17日(日) 10時~17時

中込駅前ふれあい処  
**ほんわ館**  
会場案内図をご覧ください。

## 商店街各店でお買い上げ等により 黒糖がけ落葉かりんとうプレゼント

各店ともに数に限りがありますので、品切れの際はご容赦ください。

プレゼント参加店は裏面をご覧ください

武家屋敷の町でお馴染み、角館のゆかり堂製菓の秋田名物和菓子です。



<b>いぶりがっこジャンボ</b> 800円 1本 契約栽培農家が育てた大根を燻製し、糠床で漬けた逸品です。	<b>いぶりがっこスライス</b> 577円 220g 食べやすくスライスした商品です。	<b>にんじんいぶりがっこ</b> 577円 220g 奥州食品の人参いぶりがっこは、良質の人参を櫛の木や桜の木でいぶりがっこ製法で仕上げた香ばしい木の香りと歯ごたえが特長です。	<b>いぶりがっこ「ミニ」</b> 350円 170g 櫛の木や桜の木でいぶりがっこ製法で仕上げた香ばしい漬物です。	<b>いぶりがっこいぶりがっこ</b> 350円 150g 人参のいぶりがっこです。	<b>花火漬けスライス</b> 350円 150g 刻んだいぶりがっこにしその実と唐辛子を入れて甘めに漬けました。
<b>いぶりがっこピロ</b> 400円 90g いぶりがっこを1口サイズでパックしました。ご旅行のにおに最適です。	<b>しそ巻大根</b> 350円 200g しそで巻いたしょうゆ味の漬物です。	<b>いぶりがっこ厚焼きせんべい</b> 300円 4枚 クッキー風味の粒ごと落花生入りのせんべいです。	<b>あげせんべい</b> 300円 6枚 かりんとう風味のうすごませんべいです。	<b>しそ巻あんず</b> 600円 230g しそで巻いたあんずの砂糖漬けです。	<b>はたはた唐揚げ</b> 550円 80g 秋田名物ははたはたを唐揚げにしお茶請けに最高の一品に仕上げました。

このコーナーは初日オープニングに20組限り、4個1,000円です。

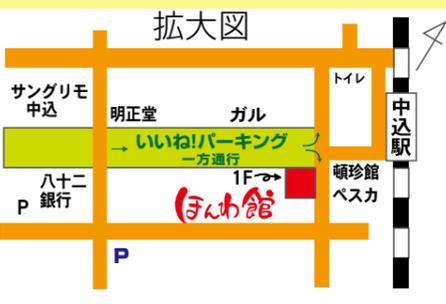
<b>きりたんぼ</b> 1,050円 4~5人用 きりたんぼ5本x2 比内地鶏スープ50mlx2 みそタレ40g	<b>きりたんぼ</b> 650円 6本入 秋田名物のきりたんぼ。	<b>比内地鶏スープ</b> 210円 200ml 比内地鶏スープはきりたんぼ専用ではありません。親子丼のダシとして使ってもいい味が出ます。	<b>バター餅</b> 500円 5個入 北秋田市の郷土菓子もちにバター等を入れることで時間が経っても硬くなりなく、餅の柔らかい食感が保たれています。	<b>南部ごま・まめせんべい</b> 300円 8枚 香り豊かなごまをたっぷり使用しております。落花生を刻んでまぶした昔ながらのおせんべいです。	<b>白麦せんべい</b> 300円 8枚 せんべい汁のおせんべいです。
<b>ごぼうかりんとう</b> 250円 160g ごぼう風味のちよびり辛いかりんとうです。	<b>曳網かりんとう</b> 250円 10本 小麦粉の風味と甘さ控えめな黒砂糖の蜜が誰からも好まれる手造り菓子です。	<b>もろこし</b> 350円 140g 秋田の伝統野菜です。	<b>武家屋敷</b> 500円 10本 武家屋敷角館のゆかり堂のお菓子セットです。	<b>ぬれ小餅</b> 350円 180g 焼きたてのおかきに本醸造の減塩醤油をしみこませしっとり柔らかな食感に仕上げました。	<b>稲庭うどんつゆ</b> 315円 5食 525円 10食 1,470円 1.8L 弊社が独自に配合しためんつゆです。かつおだしを強くきかせ、甘みを抑えてあるので稲庭うどんにしっかりとあります。ざるは約4倍、かけは約8倍に希釈

<b>黒糖落葉かりんとう</b> 250円 7本 形はかりんとうにひねりを加えて、木の葉が地面に舞い落ちたところをあらわしています。	<b>きなこ棒</b> 250円 18本 きな粉を水あめ砂糖で固めたお菓子です。	<b>いちじく羊羹</b> 180円 いちじくジャムを使用した羊羹	<b>もちもちごま餅</b> 160円 1個 「山と緑にかこまれた秋田県上小阿仁村、そこで生まれ育った当店元店長、まちな子姉さんが、地元の人から教わったごま餅です。	<b>くるみもちごまくるみもち</b> 各130円 1個 くるみを丸ごとゆべしの中に入れてお菓子です。ごま味もあります。	<b>稲庭宝来うどん半生</b> 630円 200g 半生の稲庭うどん。乾麺とは一味違う、半生うどん独特のもっちりとした食感が楽しめます。
--	--	---	--	--	---

<b>稲庭宝来うどん</b> 2,100円 160gx4 紙箱 3,150円 160gx6 紙箱 5,250円 160gx10 桐箱	<b>稲庭宝来うどん</b> KS-10 300g 手延べうどん 紙箱入り	<b>稲庭宝来うどん徳用</b> 630円 350g 1,050円 600g ご家庭用の稲庭うどんの定番商品。うどんをのぼし乾燥する際の端の部分です。	<b>稲庭宝来うどん</b> T-07 国産小麦 735円 300g 国内産小麦粉100%使用の稲庭うどん。	<b>稲庭宝来うどん</b> 平切り 630円 400g ご家庭用の稲庭うどんの定番商品。うどんをのぼし乾燥する際の端の部分です。
---	--	--	---	--

このコーナーは初日オープニングで棒だら煮他3個1,890円を限定30組1,000円です。

<b>かすべ煮</b> 630円 130g 干したイイを水につけて戻し、長時間煮て柔らかく甘辛く煮付けました。	<b>にしん煮</b> 630円 2枚入 肉厚の身欠きにしんを、丸ごと甘辛く味付けしました。そのままでも、そばに乗せても、炊き合わせても食べ方いろいろ工夫次第。	<b>結び昆布</b> 630円 180g つるつる柔らかくかむほどに昆布のうまみを感じていただけます。	<b>にしん昆布巻</b> 420円 1本入 1本ずつ丁寧に手巻きしました。じっくりと煮込み、一晩釜の中に寝かせました。	<b>棒だら煮</b> 630円 200g 北海道産の寒干し助宗タラのおいしさを、じっくり煮含めました。	<b>にしん煮生姜味</b> 630円 180g にしんを一口大の大きさに生姜を加え、甘辛く味付けしました。結構インパクトのある味です。	<b>ほたてまる</b> 630円 100g 小粒でも帆立です。しっかりと味付けしてあります。かむほどに味が深まります。
---	--	--	--	--	--	--



**中込商店会(協)** 佐久市中込 2-26-3  
☎ 62-5714  
<http://nakagomi.jp>