

# 徳島県のうまいもん市

7月20日(土)10時~17時  
7月21日(日)10時~17時

中込駅前ふれあい処

## (ほんわ館)

会場案内図(裏面)をご覧ください。



低塩だし醤油  
241円 200ml  
塩分濃度 8%



冷やし中華  
レモンちゃん  
367円 100g×3  
香川でレモンちゃんは  
冷し中華の代名詞。レモ  
ン果汁入りで酸味の効  
いたスープで食べれば  
夏バテ解消。



オリーブグミ  
137円 36g  
小豆島オリーブから  
採れた、オリーブ濃  
縮エキスを使い、グ  
ミキャンディーを作  
りました。



鳴門金時を職人が丁寧に  
手で拍子木切りにし、さ  
らに蒸かして糖蜜に漬け  
込み直火で炙りました。



厳選した手亡豆を使っ  
た黄味餡を卵溶きの生  
地でみびきを吹くかま  
どの形に滋味豊かに吹  
き上げた、鳴門金時  
の味です。



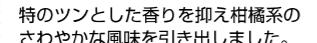
醤油の島、小豆島  
の伝統の味。醤油  
風味であっさりと、  
しかもコクのある  
しっかりとした味  
に仕上げました。



うどん醤油  
241円 200ml  
鎌田醤油製のうどん専用だし醤油。  
うどん専用でも、醤油の代わりに使  
える万能だし。



ぽん酢醤油  
294円 200ml  
淡口本醸造特級醤油にゆず、すだち、  
ゆこうの果汁をたっぷり配合したボ  
ン酢醤油です。



だしぽん醤油  
263円 200ml

選び抜かれた丸大  
豆・小麦・天日塩  
を使い、杉桶(こが)  
の中で1年以上に  
わたって天然醸造  
したもろみをその  
まま搾ったこいく  
ち醤油です。



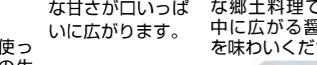
小豆島手延べオリーブの郷 そうめん  
630円 25g×9  
吉野川の清らかな水と特製  
の餡を使い丁寧に蒸しあげ  
られました。ほのかな葡萄  
の香りを添えた昔変わらぬ  
故郷の風味。



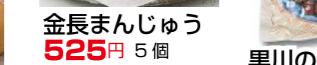
すだちちゃんぐみ  
137円 36g  
徳島県産のすだちを  
使って、グミを作りま  
した。すだちの果汁は、  
爽やかな酸味と清涼  
い香りが自慢。



葛焼きんつば  
420円 4個  
表面にうっすらと  
焦げ目をつけて焼  
き上げた、鳴門金  
時の味です。さつまい  
もの上品な甘さが口  
いっぱいに広がります。



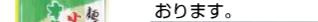
こんびらの  
しょうゆ豆  
420円 300g  
小粒で味の良いそら豆  
としょゆうがうまく調  
和したさぬきの代表的  
な郷土料理です。口の  
中に広がる醤油の風味  
を味わってください。



厳選した手亡豆を使っ  
た黄味餡を卵溶きの生  
地でみびきを吹くかま  
どの形に滋味豊かに吹  
き上げた、鳴門金時  
の味です。

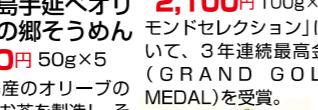


昔むかしの  
讃岐のうどん  
137円 120g  
食べ応え、噛み応え  
のある食感、小麦粉  
のおいしさがスト  
レートに表現され  
ている、本場の讃岐  
うどんです。



さぬき生うどん  
945円 2人前

箱入り生うどん  
945円 2人前  
手間暇かけて昔な  
がらの職人が技法  
で製造しております  
。「もちもち感が  
とっても良い」とお  
客様の声を頂いて  
おります。

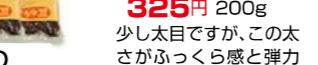


小豆島手延素麺 島の光古品

2,100円 100g×7  
モンドセレクションにお  
いて、3年連続最高金賞  
(GRAND GOLD MEDAL)を受賞。



ぶどう饅頭  
630円 25g×9  
モンドセレクションにお  
いて、3年連続最高金賞  
(GRAND GOLD MEDAL)を受賞。



半田手延べ素麺  
単品  
325円 200g  
少し太ですが、この太  
さがふっくら感と彈力  
性のあるコシをつくり  
だします。



純粹オリーブオイル  
1,365円 440g  
オリーブ果実から採油し  
たバージンオイルの風味  
を取り除いて無味無臭に  
仕上げた精製オリーブオ  
イルです。



阿波の味「すだち」がほ  
んのり香るふるさとの炭  
酸水。清爽な味わいのサ  
イダーです。



オリーブ茶  
157円 280ml  
オリーブ葉茶にてん茶を  
加え、飲みやすくしたハ  
ーブティー感覚のお茶です。



瓦せんべい  
525円 5枚

ちょっと頂くのに最適。  
長期保存が可能なアル  
ミニのパック。開封後も  
すぐ食べきれる小さめ  
サイズです。



大野のり草上  
472円 48枚  
香り良く焼きあげたそ  
の海苔に、甘・辛・ビ  
リの三拍子そろった味  
付。良い海苔だけが持  
つ、歯切れの良さ、心  
地良い香味がお楽しみ  
いただけます。



塩サイダー  
210円 245ml  
SOLASIO でお刷り染み  
の「直島太陽塩」を使っ  
た塩サイダーです。甘  
さと塩分が程よくマッ  
チして、さっぱりとし  
たのどごしです。



すだち胡椒  
350円 30g  
青唐辛子は徳島県美馬市で契約農  
家が減農法で作っているブランド  
「みまから」を、スタチは徳島の  
佐那河内という緑豊かな山間部の  
地域で栽培されたスタチを使用。



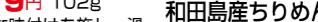
金ちゃんヌードル  
179円 88g  
麺には肉エキスを練り込  
み芳ばしさと香り付けを行  
い、コシがあり歯切れ良  
く仕上げました。何度も食  
べても飽きない、さら  
ぱりしゃりゆ味



昆布入り  
すだちたくあん  
262円 250g  
徳島特産品山產生  
だち果汁で仕上げた  
たくあん。昆布本来のコ  
クと風味にもこだわ  
っています。水洗いせ  
ず、一口大にカットし  
、昆布と共にお召し上  
げください。



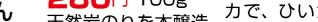
竹ちくわ  
315円 3枚  
天然の竹を使い、丁寧  
に焼き上げました。  
しっかりした食感とほ  
のかな竹の香りをお楽し  
みください。



すだちくわ  
315円 3本  
すだちくわ3本入り。  
しっかりした食感とほ  
のかな竹の香りをお楽し  
みください。



伊吹島のひいか  
400円 60g  
「べいか」と言う小  
力で、ひいかと呼んで  
います。いりこ漁の時、  
新鮮なイワシと一緒に釜茹で  
され、じっくりと煮  
上げました。



和田島産ちらめん  
179円 102g  
適度な味付けを施し、滑  
らかでコシの強い、スー  
プのりの良い細麺です。  
食欲をそそる野菜のロースト臭が  
香る粉末ソース。歯ごたえ  
と甘みのあるキャベツ。粉  
末ソースの香りを引き立てるアオサを  
使用しています。



食べる小煮干カップ  
250円 70g  
食べるいりことして  
大変人気あります。  
無添加で、安心・安  
全な自然の味をお楽し  
みください。



鳴門海峡魚師の  
わかめ  
357円 26g  
1月下旬から3月上  
旬に採取される良質  
の早採りわかめは、  
鳴門海峡の激しい渦  
潮の中で育成された  
ものを地元の漁師の  
手により丁寧に作ら  
れたものです。



フィッシュカツ  
315円 6枚  
徳島の食卓に欠かせ  
ないのがフィッシュカ  
ツ。「サンドウイッチ」  
「カツどん」「サラダ」  
など色々な料理に。



湯通し塩蔵わかめ  
336円 200g  
鳴門海峡の渦潮は瀬  
戸内海と外海との潮  
位の差によって起こ  
ります。この激流の  
渦に鍛えられ、春一  
番の突厥にも耐えた  
くましく育った鳴門  
わかめの食感をご堪  
能下さい。



干し海老  
568円 60g  
子どものおやつやピ  
ールのつまみとして、  
そのほか、酢の物、そ  
うめんのつゆや具材、  
ダシなどにもぴったり。



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23弾です。  
今回は、徳島県・香川県の合同アンテナショップ「徳島・  
香川トモニ市場」のご協力をいただき、初めて四国2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「おいしい徳島&香川」を  
お楽しみください。

商店街各店の協賛セールは裏面に掲載しています。

## 中込商店会(協)

佐久市中込 2-26-3  
☎ 62-5714  
<http://nakagomi.jp>