













NO	地域	商工会	企業名	商品名	主要原料	供給可能時期 (通年、?月~?月、原料が調達出来た時)	保存方法 (常温、冷蔵、冷凍)	賞味期限	消費期限	商品種別	販売価格	内容量	ターゲット	販路	特徴	食べ方	JAN コード	備考	住所	担当者	電話	FAX	E-Mail	営業時間	定休日	
9	津和野		南あしたば	米粉クッキー 甘夏マーマレード	米粉(島根県益田市産)、砂糖、無塩バター、卵、B、P(ベーキングパウダー)、バニラオイル、マーマレード、アーモンド	通年	常温	1ヶ月		菓子					近年、米粉が徐々に注目されてきていますが、米粉を使ったお菓子として開発した商品です。管内の農事組合法人から米粉を仕入れています。マーマレードのほのかな酸味が食べやすいクッキーです。100円パッケージと200円パッケージがあります。			アレルギー起因: 卵	島根県鹿足郡津和野町池村1997-4							
10	津和野		南あしたば	カリンポリン(大豆)	大豆(島根県産)、小麦粉、牛乳(島根県産)、植物油、砂糖、膨張剤 かりんとうの生地(地元や県内産の原料を練りこんで揚げたお菓子)で、素朴な昔ながらの味をお届け。 手作りのお菓子で、おやつに茶菓用に世代を問わず親しまれています。 通常タイプとスティックタイプがあります(価格、原材料、内容量全て同じ)。	通年	常温	3ヶ月		菓子	281円	120g			加工所誕生のきっかけとなったお菓子で、当初から親しまれてきました。かりんとうの生地(地元や県内産の原料を練りこんで揚げたお菓子)で、素朴な昔ながらの味をお届け。手作りのお菓子で、おやつに茶菓用に世代を問わず親しまれています。 通常タイプとスティックタイプがあります(価格、原材料、内容量全て同じ)。			アレルギー起因: 大豆、小麦、乳	島根県鹿足郡津和野町池村1997-4							
11	津和野		南あしたば	カリンポリン(そば)	そば(島根県産)、小麦粉、牛乳(島根県産)、植物油、砂糖、膨張剤	通年	常温	3ヶ月		菓子	281円	120g			加工所誕生のきっかけとなったお菓子で、当初から親しまれてきました。かりんとうの生地(地元や県内産の原料を練りこんで揚げたお菓子)で、素朴な昔ながらの味をお届け。手作りのお菓子で、おやつに茶菓用に世代を問わず親しまれています。 通常タイプとスティックタイプがあります(価格、原材料、内容量全て同じ)。			アレルギー起因: そば、小麦、乳	島根県鹿足郡津和野町池村1997-4							
12	津和野		南あしたば	カリンポリン(おから)	おから(町内・県内産)、小麦粉、牛乳(島根県産)、植物油、砂糖、膨張剤	通年	常温	3ヶ月		菓子	281円	120g			加工所誕生のきっかけとなったお菓子で、当初から親しまれてきました。かりんとうの生地(地元や県内産の原料を練りこんで揚げたお菓子)で、素朴な昔ながらの味をお届け。手作りのお菓子で、おやつに茶菓用に世代を問わず親しまれています。 通常タイプとスティックタイプがあります(価格、原材料、内容量全て同じ)。			アレルギー起因: 小麦、乳、大豆(おから)	島根県鹿足郡津和野町池村1997-4							
13	津和野		株式会社 杉の里よこみち	杉っこ味噌	米(益田市匹見)、大豆(佐賀県)、食塩(長崎)		冷蔵	6ヶ月		農産加工品	560円	800g			島根産の米と国内産の大豆、塩を利用し、材料本来の風味を生かした逸品です。島根県最高峰、安蔵寺山の麓、横道地区の住民が立ち上げた会社。旧小学校跡を利用した体験・宿泊施設「杉の里よこみち」で手作りの味を生かした加工品を製造。				島根県津和野町左燈37番地							
14	津和野		風土菓子本舗 千舎の木	木灰こんにやく	こんにやく芋(国内産在来種)、木灰(凝固)		要冷蔵(10℃以下)	30日		農産加工品	180円	1丁(220g)		インターネット	昔ながらの生いもと、灰汁でこんにやくをつくる方法が忘れ去られようとしています。このたび、石釜パンをつくる時にできる「なら木」の灰を使って、こんにやくを作る方法をおばあさんに教えていただき、再生することができました。 本物は遥か彼方にあるものではなく、私たちの足元にあることに気がつきました。こんにやくの肌が細やかでなめらか、そして硬すぎず、やわらかすぎず、適度な弾力と粘りがあり、煮るとしゃきしゃきとして何とも言えない食感です。 特有な臭いも無く、湯通し不要で、刺身にして、ゆず、わさび、しょうがなどの薬味を添え、またサラダ、マリネ、あえものなどでも美味しく味わえます。				島根県鹿足郡津和野町駅前通りイ140		0856-72-0856	72-1455				

NO	地域	商工会	企業名	商品名	主要原料	供給可能時期 (通年、?月~?月、原料が調達出来た時)	保存方法 (常温、冷蔵、冷凍)	賞味期限	消費期限	商品種別	販売価格	内容量	ターゲット	販路	特徴	食べ方	JANコード	備考	住所	担当者	電話	FAX	E-Mail	営業時間	定休日	
15	津和野		風土菓子本舗 千舎の木	栗ようかん	砂糖、栗、かんてん		直射日光をさけて	40日		農産加工品	一箱:900円	200g		インターネット	普通の栗羊羹は、小豆の羊羹の中に栗が入っているものがほとんどですが、この栗羊羹は栗あんだけで作りました。その上、きざみ栗をちりばめた贅沢な純栗ようかんです。 原料の栗は栗による燻蒸処理は行っておらず、それに代えて独自のパーソナル冷凍技術により処理しました。このため、糖度が1度アップしております。			島根県鹿足郡津和野町駅前通りイ140		0856-72-0856	0856-72-1455					
16	津和野		風土菓子本舗 千舎の木	菜づくし	野菜(津和野産)、甜菜糖(グラニュー糖:国産)		常温	30日		農産加工品	1箱:1100円	250g		インターネット	早春の野に芽生えた山菜や四季折々の菜を、自然のままお菓子にしました。落、椎茸、ごぼう、人参、さつまいも、しょうが、筍。津和野産野菜の持つ自然の色や形、そして味と風味を大切に、手間暇かけて仕上げたお菓子は、懐かしさと温かさを感じさせてくれます。袋から取り出して、そのまま召し上がりください。			島根県鹿足郡津和野町駅前通りイ140		0856-72-0856	0856-72-1455					
17	津和野		お茶の秀翠園	まめ茶	カワラケツメイ		冷蔵			飲料	595円	5g×24袋			まめ茶は、津和野で古くから親しまれているお茶です。 完全無農薬で栽培されたカワラケツメイを使用しているため、お子様からお年寄りまで安心して飲みいただけます。 ティーバックタイプで扱いやすく、ポットに入れておくと一日中美味しく飲みいただけます。 ほうじ茶とは違った独特の香ばしい味と香りをお楽しみください。			島根県鹿足郡津和野町直地142								
18	津和野		お茶の秀翠園	まめ茶(ペットボトル)	カワラケツメイ、ビタミンC		常温			飲料	24本 3120円	280ml			まめ茶は、津和野で古くから親しまれているお茶です。 完全無農薬で栽培されたカワラケツメイを使用しているため、お子様からお年寄りまで安心して飲みいただけます。 ペットボトルタイプですので、このまま冷蔵庫で冷やしてお飲みください。 ほうじ茶とは違った独特の香ばしい味と香りをお楽しみください。		ノンカロリー	島根県鹿足郡津和野町直地142								
19	津和野		有限会社 三松堂	笑小巻	こしあん、砂糖、小麦粉、卵、還元水飴、膨張剤		常温	製造日より14日		菓子		1個40g			三松堂の源氏巻は北海道小豆と、九州産の小麦粉を使い、すべて自社製館ならではの甘さをおさえた「あん巻 き焼き菓子」です。薄くきつね色をした皮は昔ながらの製法そのままです。三松堂の源氏巻は小豆のこしあんにこだわって作っております  国産の原材料が全て安全というわけではありませんが、生産者や問屋さんの顔が見え、その人たちの人柄が分かるところから、原材料をなるべく仕入れるようにしています。		アレルギー起因: 卵、小麦	島根県鹿足郡津和野町森村ハ19-5								
20	津和野		有限会社 三松堂	鯉の里	こしあん、水飴、寒天、卵白		常温	製造日より35日		菓子	6個入り:860円	1個25g			昭和40年に、創業者小林萬吉が考案した和菓子。羊羹を元としているけれども、羊羹とは違い、表面が乾燥しているため、さらっとした食感を持つ。原材料は、基本的には小豆、寒天、砂糖、水のみで作られる。特に小豆は備中岡山の赤小豆でないと、鯉の里のあの色は再現できず、そして寒天も岐阜山岡町産のコンの強いものでないと、固めることが出来ない。他では作ることの出来ないため同業者から作り方の問い合わせもあるが、現状としては当店工場長のみ製造ができる菓子である。		アレルギー起因: 卵、小麦	島根県鹿足郡津和野町森村ハ19-5								

NO	地域	商工会	企業名	商品名	主要原料	供給可能時期 (通年、?月~?月、原料が調達出来た時)	保存方法 (常温、冷蔵、冷凍)	賞味期限	消費期限	商品種別	販売価格	内容量	ターゲット	販路	特徴	食べ方	JAN コード	備考	住所	担当者	電話	FAX	E-Mail	営業時間	定休日		
21	津和野		有限会社 三松堂	源氏巻	こしあん、砂糖、小麦粉、卵、還元水飴、膨張剤		常温	製造日より14日		菓子	1本:260円、3	100g			三松堂の源氏巻は北海道小豆と、九州産の小麦粉を使い、すべて自社製餡ならではの甘さをおさえた「あん巻 き焼き菓子」です。薄くきつね色をした皮は昔ながらの製法そのままです。三松堂の源氏巻は小豆のこしあんにこだわって作っております。  国産の原材料が全て安全というわけではありませんが、生産者や問屋さんの顔が見え、その人たちの人柄が分かることから、原材料をなるべく仕入れるようにしています。			アレルギー起因: 卵、小麦	島根県鹿足郡津和野町森村ハ19-5								
22	津和野		合同会社 金彩津和野	津和野 金彩	清酒、冬虫夏草		常温(20℃以下)			飲料	4000円	720ml			健康志向の中高齢層をターゲットに開発しています。津和野町が特許を持つ、生きた蚕を用いて培養された冬虫夏草と、地元酒により作る、蚕の餌にまで純・地場産にこだわった商品です。晩餐の食前酒として、冷やしてお召し上がりいただくのが一番。他に、冬虫夏草を用いた焼酎はございますが、日本酒で製造している商品はありませんし、冬虫夏草まで国産で製造している商品は他にありません。				島根県鹿足郡津和野町鷺原イ184-5								
23	津和野		合同会社 金彩津和野	津和野 金彩	清酒、冬虫夏草、本みりん	3日~1週間	常温	1年程度		飲料	720ml:3500円	720ml			以前からのリキュール=甘い、との顧客のイメージと要望に応え、甘いお酒を造りました。甘みとして砂糖などは用いず、国産米だけで醸造された三年熟成本みりんを使用。原料すべてを国産で造った安心・安全のお酒です。従前商品に比べ、単価もお求めやすく、お手軽に冬虫夏草のお酒を楽しめます。	そのままや温めて、またソーダ割りなどでお楽しみ頂けます。		島根県鹿足郡津和野町鷺原イ184-5									
23	津和野		藤村山陰堂	源氏巻	砂糖、卵、小麦粉(薄力粉)、国産小豆、みりん、水あめ、膨張剤		常温	10日		菓子	240円	110g			卵を栃木県、福岡県から取り寄せている。出来立てを販売したい思いから、店頭での販売を行っている。			島根県津和野町後田口289番地		0856-72-0059							
24	津和野		藤村山陰堂	やまかげ	砂糖、卵、小麦粉(薄力粉)、大手亡豆(北海道)、みりん、水あめ、膨張剤		常温	10日		菓子	220円	80g			卵を栃木県、福岡県から取り寄せている。出来立てを販売したい思いから、店頭での販売を行っている。			島根県津和野町後田口289番地		0856-72-0059							