

全国地場産交流展での物産の一例 **併催** 東北復興支援セール

八戸地域地場産業振興センター (青森)



●八戸せんべい汁

ご当地グルメでおなじみのせんべい汁。野菜や肉などの具材を用意するだけで手軽に“八戸の味”を楽しめます。



●きんきん一夜干し

脂の乗った高級魚・吉次(きんきん)を丁寧に一夜干しにしました。シンプルに焼いて食べるのがおすすめです。



●しめさば

八戸前沖の脂が乗った大型の鯖の「しめさば」です。漁獲量が少なく流通量が少ない魚体です。



●りんご

青森県産リンゴの即売会！早い者勝ち、数量限定です。旬のリンゴを是非お試しください。

飛騨地域地場産業振興センター (岐阜)



●朴葉みそ

朴葉の上に味噌をのせ焼いて食べる、飛騨の郷土料理「朴葉味噌」お好きな具材をまぜて焼いてアツアツのご飯にのせて食べてみて！



●赤かぶら

飛騨の伝統的な赤かぶら漬け。長い冬の間に、ゆっくりと発酵・熟成した自然の酸味を味わってください。

盛岡地域地場産業振興センター (岩手)



●盛岡冷麺・じゃじゃ麺 他

コシのある半透明の麺とコクのあるスープ。お好みでキムチを入れてピリ辛でどうぞ。

久留米地域地場産業振興センター (福岡)



●えんどう豆かりんとう

油で揚げていない、えんどう豆のかりんとうです。



●餅の手提げ

日本三大餅のひとつ久留米餅で作った手提げです。近場のお出掛けに最適です。

秩父地域地場産業振興センター (埼玉)



●しゃくしな漬け

秩父地方の伝統的な漬物。「マツコの知らない世界」漬物の部で第3位になった漬物。ちょっと酸味があり歯ごたえのある逸品です。



●とんみそ

小間切りの豚肉に味噌とごま油で味付けしたもの。フライパンに薄く油をひいてほぐしながら焼いて食べます。柔らかく、お弁当のおかずにも最適です！



●味噌ポテトチップス

秩父地域のB級グルメ「味噌ポテト」をポテトチップスにしたもの。味噌の甘しょっぱい味がたまらない！

山梨県地場産業センター (山梨)



●あわびの煮貝

海のない山梨がつくりあげた名品、「あわびの煮貝」。海の宝石と呼ばれる高級品を、お求めやすい価格に仕上げました。

置賜地域地場産業振興センター (山形)



●山形名物まるい玉こんにゃく

味付きなのでそのまま召し上がれます。

山口・防府地域工芸地場産業振興センター (山口)



●防府のういろ

伝統の製法を守り、素材を吟味してつくられる「ういろ」。それは味と風味と美味しさの三拍子そろった逸品です。



●安平麩

山口県の名産品。栄養価が高く、低カロリーで、無添加の食品です。

和歌山地域地場産業振興センター (和歌山)



●わせん 紀州 南高梅

紀州南高梅の酸味と明太子の辛味がハーモニーを奏でる美味しさです。

皆さまのご来場お待ちしております

【お問い合わせ先】今治地域地場産業振興センター TEL: 0898-32-3337