備前のおいしい!!を再発見!

地元生産者の自信をお届けします。

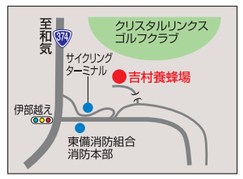
理想的な栄養源 はちみつ

職員からおすすめ!! アイスクリームにかけて召し上がれ!!

当社のはちみつは、岡山県で4月下旬から5月上旬にれんげ畑より蜜蜂が集めた清浄な花蜜を巣房に貯え醸成した天然の栄養甘味料で、主成分はブドウ糖・果糖ですから歯や胃腸を害することなく栄養になって吸収され、その上10種類のビタミン、12種類のミネラルを含んでいますから総合ビタミン源として重要なものです。

はちみつは、長年貯蔵しても変味・腐敗はしません。結晶したはちみつは、30度以上で湯煎していただけば容易に溶けます。

本物の味をぜひ味わってみて下さい。



吉村養蜂場

〒705-0021
備前市西片上 2035-8
TEL・FAX（0869）64-2080

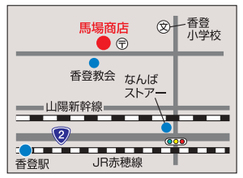
伝統に培われた本物のお味噌をどうぞ

職員からおすすめ!! 白味噌は、カレーやコロッケの隠し味にもおすすめ!!

大正9年に馬場広治味噌店を創業。天下の銘木「臥龍松」から名前をいただき、「臥龍みそ」と命名。関西地方では「備州みそ」の名前で親しまれています。

みその味を決める「麹室」を大切に守り、伝統の味を作り続けるだけでなく、「天地返し」や備前焼による熟成など様々な工夫を取り入れ、「紅麹みそ」など、新しい美味しさの開発にも取り組んでいます。現在では、オーガニックの認証を取り、白みそをヨーロッパ向けに輸出しております。

馬場商店では、おみそ汁の湯気の向こうの笑顔を思い浮かべながら、体によいおいしいみそ造りに励んでいます。ぜひ一度、心を込めた味わいのみそをお召し上がり下さい。



有限会社 馬場商店

〒705-0012
備前市香登本 868
TEL（0869）66-9027
FAX（0869）66-8079

職員からおすすめ!! 様々な醤油、様々な味わい。どれもgood!! 一般的に使える醤油から隠し味に使える醤油まで様々な商品を取り扱っています。詰合せやギフトにもどうぞ!!

感愛謝醸

鷹取醤油 1905年創業

瀬戸内地方の古い方言に「みてた」という言葉がございます。潮の満ち引きに由来する言葉ですが、お醤油がなくなった時などに「みてた」と使います。それでは、なぜなくなったのに「引いた」でなく「満てた」なのでしょうか。それは、毎日、毎日、おいしいごはんを作ってくれるお母さんへの「ありがとう」が、空っぽの一升瓶にいっぱいつまって「満てた」からです。『お母さん、醤油が満てたよ。』

鷹取醤油 株式会社

〒705-0012
備前市香登本 887
TEL（0869）66-9033
FAX（0869）66-8022
ホームページ
http://www.takatori-syoyu.co.jp

海の幸を 自然のままに

職員からおすすめ!! 「このこ」のあぶりは日本酒に相性がピッタリ!

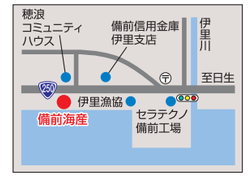
瀬戸内の海の幸、中でも珍味とされる商品や備前の名産品を、できる限り自然のままで皆様の食卓へお届けできますよう、永年に渡って製造方法を研究して参りました。

新鮮な備前の名産品、このわた、このこ、干しえび、なまこ、焼きあなごなどは、食通の方々にご愛顧頂き、全国に販売させて頂いて居ります。

お召し上がり方は、皆様色々で、そのままで召し上がる方、また、そのこ家庭の味にアレンジされる方と、様々です。

料亭では、その店の味に調理なされますが、ご家庭なりのお味もよろしいかと存じます。

お酒の肴としてだけでなく、食卓の逸品として、ご賞味下さいませ。



共 備前海産 有限会社

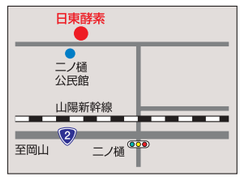
〒705-0033
備前市穂浪 4058-1
TEL（0869）67-0911
FAX（0869）67-0902

健康に 役立つ 安全・安心な 商品を…

職員からおすすめ!! 健康一番!! 健康を意識した食品を扱っています。

岡山県特有の温暖な気候により育った食材を使用し、発酵食品としました。　発酵食品は長く保存ができるにも関わらず、味も維持され、消化吸収量といった健康面でも重宝され長年食されてきました。

当社では大豆発酵食品「テンペ」や生ラーメンなど様々な食材を発酵食品化し販売を行っています。ぜひ一度、ご賞味下さい。



日東酵素 株式会社

〒705-0016
備前市坂根 96-1
TEL（0869）66-0210
FAX（0869）66-9357
ホームページ
http://www.nittokoso.co.jp

昔ながらの自然醗酵による醸造酢

職員からおすすめ!! 昔からの根強いファンがたくさんいます。

当店の酢の原料は、米、あるいはハトムギ100%。地元、県内産の低農薬のものを使い、添加物は一切使用していません。味と香りを醸し出すのは創業以来守り継がれた酢酸菌であり、その栄養源は酢。そのため原料を吟味し、忠実に伝来の仕込みを行っています。

製造工程は、1年間ゆっくり熟成させた醪（もろみ）に伝来の酢酸菌を加え、半年から1年間静置醗酵させ、さらに別の桶で3カ月以上静置醗酵。酸度調整をした後、火入れをして完成となります。

四季の恵みを受けながらじっくり醗酵、熟成を繰り返した酢は、のびがよく、まろやかな香りと味わいが魅力です。

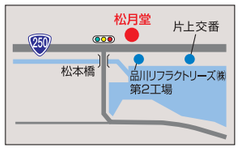
波多野嘉三郎商店

〒705-0025
備前市鶴海 2967-2
TEL・FAX（0869）65-8008

備前焼の ぬくもりを お菓子に 活かして

職員からおすすめ!! 和菓子のほかに、クレープも最高の美味しさ!!

焼き物の里で生まれ育った私どもは、うわぐすりを使わず、のぼり窯の中でじっくり焼き締めてできる、手づくりのぬくもりのある備前焼をお菓子で表現したいと思っております。また、特産のいちじくジャムを使った「備前ブッセ」や、桃をイメージした「白桃」など、新鮮な素材を活かした、個性豊かな菓子作りを心がけております。



和洋菓子店 松月堂

〒705-0002
備前市浦伊部 74-3（店舗）
備前市浦伊部 76　（工場）
TEL（0869）63-0325（店舗）
TEL&FAX（0869）64-2647（工場）

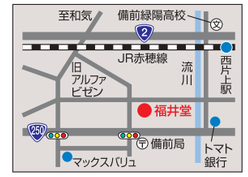
備前の文化と歴史をお菓子で表現

職員からおすすめ!! お饅頭からワッフルまで、和洋のコラボもなかなか。

当社は、明治4年創業以来、地元の自慢の素材を用い、由緒ある地域の伝統と文化を和菓子で表現し、口にしたときに喜んでいただけるよう、真摯にお菓子を作り続けています。

そこから生まれた洋菓子ブランド「マイルストーン」。

はちみつの自然の甘さに加え、果物王国と称される岡山の果物や豊かな自然で育った牛から作られる乳製品を使ったスイーツは、まさに自然からの贈り物。地元の素材だからおいしいと味わっていただけるように、素材にこだわりながら、一つひとつにそんな願いを込めて作っています。



有限会社 福井堂

〒705-0021
備前市西片上 1293
TEL（0869）64-2061
FAX（0869）64-3151
http://www.fukuido.co.jp/