

 《生産者》 高橋水産 《お問い合わせ先》 株式会社きつとすき TEL:0978-69-8080	別府湾焼きえび 832円/50g 港で水揚げされた鮮度抜群の赤エビをせいろで素焼きに仕上げました。外はパリパリ、中はふっくら、カルシウムたっぷりのまると赤エビ、絶品のおつまみです。 詳しくはこちら→
 《生産者》 高橋水産 《お問い合わせ先》 株式会社きつとすき TEL:0978-69-8080	別府湾かちえび 832円/40g 別府湾で獲れた新鮮な赤えびを瀬戸内の塩だけでシンプルに味付けしました。噛めば噛むほど磯の香りとうま味が広がります。お酒のおつまみとしてもおすすめです。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 オレンジ農園 TEL:0978-63-0671	かぼすジンジャーハニー 1,112円/250g 愛情込めて育てた自農園かぼすに生姜と蜂蜜、てんさい糖で作った無添加のドリンクベース。甘みと酸味と辛味の絶妙なバランスで、夏は炭酸や冷水、冬はお湯で割って楽しんでください。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 オレンジ農園 TEL:0978-63-0671	すっぱーいかぼすジュレ 594円/165g 自農園のかぼすたっぷり、皮も入った新感覚調味料。酸味が特徴で、サラダや海鮮、揚げ物、麺料理にぴったり。ポン酢やドレッシングとは異なるジュレ状ソースをお楽しみください。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 アドバント・メディカル・コミュニケーションズ株式会社 杵築支店 (Oliva-Olea) TEL:0978-68-8601	EGOMA OIL (エゴマオイル) 2,900円/100g 4,500円/170g 清らかな水源地で育ったエゴマオイルは杵築産100%で薬剤師監修の新鮮さが特徴。サラダドレッシングやソースの材料として、加熱せずにエゴマの味わいをお楽しみください。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 オレンジ農園 TEL:0978-63-0671	かぼすポン酢 734円/200ml 大分県内でも有数のかぼす生産地である、杵築市のかぼすを37%絞った贅沢なポン酢。濃厚な味わいで薄まりにくく、鍋物やサラダに最適です。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 綾部味噌醸造元 TEL:0978-62-2169	豊後國杵築 かぼす味噌 842円/150g 明治33年創業の老舗味噌屋が伝統技術で作る米味噌と杵築のかぼすで生まれた新しい酢味噌。野菜や炒め物の調味料として幅広く活躍。米味噌とかぼすの風味をお楽しみください。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 有限会社 中野酒造 TEL:0978-62-2109	吟醸酒粕焼酎 ちえびん 1,650円/720ml ちえびんの吟醸香がフルーティーな焼酎。純米大吟醸、純米吟醸の酒粕を使用したサスティナブルな焼酎です。季節に合わせて水割り、ロック、かぼす割り、お湯割りで楽しんでいただけます。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 有限会社 中野酒造 TEL:0978-62-2109	ちえびん 純米吟醸:1,980円/720ml 純米酒:1,540円/720ml 中野酒造、創業140余年の伝統。現代の食文化に合わせた新たな日本酒。純米酒はフランスのコンクールで最高賞を受賞。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 有限会社 中野酒造 TEL:0978-62-2109	ちえびん 紅茶梅酒 1,540円/720ml きつき紅茶の茶葉を蔵地下からの仕込み水で水出しし、杵築産の南高梅で仕込んだ梅酒とブランドを絶妙にブレンドしたちえびん初のリキュールです。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 芳の芽 TEL:0978-63-4381	純米酒粕パウンドケーキ 400円/1カット 2,300円/1本 「ちえびん純米酒」の酒粕をふだんに使用したパウンドケーキ。ちえびんファンはもちろん、お酒が苦手な方でも召し上がっていただける大人のしっとりスイーツです。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 杵築市商工会 TEL:0978-62-2539	城下町コーラ 1,980円/200ml 杵築市特産の柑橘類とハーブ類を厳選、調合し、城下町杵築ならではの魅力あるクラフトコーラです。「シロップ1:炭酸水4」で割っていただくのがおすすめです！ 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 やーやまや TEL:0978-58-0723	しょうがシロップ 1,500円/180ml 生産から加工まで手作りされた生薬農家自慢のシロップ。生姜搾り汁ときび糖だけ使用し、濃厚な香りと辛さ楽しめます。夏は炭酸水で、冬はお湯で楽しんでいただけます。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 和菓子 木付や TEL:0978-63-5552	きつきシャリ羊羹 きつきシャリ羊羹:756円/本 きつき抹茶シャリ羊羹:864円/本 50年以上の伝統の「練り」工程にこだわり、寒天を減らし水分を極限まで飛ばす昔ながらの羊羹。「シャリ」の食感をお楽しみください。 詳しくはこちら→
 《お問い合わせ先》 菓子処 松山堂 TEL:0978-62-2223	みそまんじゅう 120円/1個 菓子処松山堂が、綾部味噌麦味噌を使用して作った杵築の名物まんじゅう。伝統的な製法で作り、味噌風味のこし餡との甘しっぱい組み合わせが魅力です。 詳しくはこちら→
各商品右下のQRより、杵築ブランドサイトに掲載中の取扱事業者のFCPシート等もご覧いただけます。 *商品の価格は希望小売価格(税込)です。掲載情報は令和8年6月時点のため、変更になっている場合があります。 杵築ブランドについての詳しい情報(催事等)は 杵築ブランドサイトに掲載中！  杵築市マスコット キャラクター きつみん 〈お問い合わせ〉杵築市商工観光課 TEL: 0978-62-1808	