



一度は生産が途絶えた幻の紅茶が
ファンの声に応じて復活

きつき紅茶 「きつき紅茶」

「べにふうき」「ハーブブレンド」「匂い桜花入り」など、現在10種類が販売されています。1957年に生産が始まったものの紅茶の輸入の自由化によって一度は生産が途絶えた「杵築紅茶」を復刻させました。自家製の茶葉をブレンドして作る紅茶は、国産紅茶のなかでも多くのファンを惹きつけています。



園主
阿南康児さん

一生懸命作ったものが認定されて光栄です。皆様にも、気軽に紅茶を楽しんでいただければと思います。

☎ きつき紅茶 ☎0978-63-3704

有限会社 中野酒造 「ちえびじん 紅茶梅酒」

3年連続モンドセレクション最高金賞を受賞した仕込み水で水出した「きつき紅茶」を、地元杵築産の南高梅で漬けた2年熟成の梅酒とブレンド。紅茶の香りと梅酒の旨みがマッチした逸品です。アルコールは7度と控えめで甘口に仕上げられており、お酒が弱い方にもおすすめ。



代表取締役
中野淳之さん

地元の素晴らしい紅茶と自社の水の相性が良く、自信を持っておすすめできる商品です。全国・海外に向けて売り出していきたいと思っています。

☎ 有限会社 中野酒造 ☎0978-62-2109



香り高い紅茶と熟成梅酒をブレンド

有限会社 高橋水産 「別府湾かちえび」

別府湾で朝採れた新鮮な赤海老をその日のうちに加工し、旨みを閉じ込めた干しエビです。殻をとるために叩いており、昔ながらの言葉で叩くことを「かつ」ということから、「かちえび」と呼ばれています。そのままお酒のおつまみ、お吸い物、炊き込みご飯、鍋物等いろいろな楽しみ方ができます。



代表取締役
高橋明人さん

杵築の自慢にできるおみやげを目指していきたいです。杵築市の海の豊かさをもっと知ってもらいきっかけになればと思います。

☎ 有限会社 高橋水産 ☎0978-62-5433



エビ本来の豊かな香りと
旨みが楽しめます



100%自家栽培の果実を使った
こだわりの味

豊予農場 「コンフィチュール」(5種類)

ジュニア野菜ソムリエ監修の、果実のおいしさを活かしたコンフィチュールです。杵築アンコール/温デコ(豊予農場登録商標)/完熟梨/ぼんかん/青島みかんの5種類が認定。パンやヨーグルトにはもちろん、料理のソースとしてもよく合い、様々な楽しみ方ができます。



園主
石見賢二さん

コンパクトなサイズで手土産にもぴったりの商品です。どんどん使っていただき、地元の特産品である果物のおいしさを知ってもらいたいです。

☎ 豊予農場 ☎0978-63-0788



香りが良く
さわやかで上品な味が特徴

JA おおいた 杵築柑橘選果場 「ハウス美娘」(糖度11度以上)

一般的には「天草」と呼ばれ、栽培が難しいため全国でも生産量が少なく、貴重な品種です。ハウス栽培された天草の中から、味や外観などの基準を満たしたものが「美娘」として出荷されます。名前は公募され、杵築の方言で女の子を「びこ」と呼ぶことから「美娘(みこ)」と命名されました。



美娘部会長
宮川寿章さん

これを機に、地元の方々に美娘を知ってもらえたら嬉しいです。味はもちろん、見た目も美しく、贈答品にもおすすめです。

☎ JA おおいた 杵築柑橘選果場 ☎0978-62-2729

株式会社 フードコミュニケーション・絆 「杵築りゅうきゅう」(7種類)

郷土料理として愛されている「りゅうきゅう」を、お求めやすいパックにした商品です。真鯛/ぶり/かぼすぶり/太刀魚/関あじ/関さば/本マグロの7種類が認定。そのまま盛りつけて生わさびやネギをちらして小鉢の一品に。また、熱々のご飯にのせてタレをかけ、りゅうきゅう丼としても楽しめます。



代表取締役
中野晃一さん

杵築の山の幸・海の幸を使った加工品を全国に発信していきたいです。生産者同士をつなぐ「絆」としてお役に立てるように頑張ります。

☎ 株式会社 フードコミュニケーション・絆 ☎0978-68-8668



ほどよい甘辛さの醤油だれがしみ込み
魚の旨みを引き出します