

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

里芋



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・10月上旬～12月中旬

値段・・・500g

500～600円(税抜)

調理方法、オススメの食べ方等

芋煮、煮物

火山灰が長い間堆積した豊かな土壌と大きな寒
暖差や霧深い気候という条件に恵まれ、コシが強
く、粘りがあり、きめの細かいことが特徴

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者・・・長嶺常盤・永田寿秋

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

ゆず



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・9月下旬～11月上旬

値段・・・500g

200～300円(税抜)

調理方法、オススメの食べ方等

皮を擦ってサラダに振りかけたり、汁物に皮を入れると香りが立ちます。

津和野のゆずは「自然に育てられた実生のゆず」で、古くから津和野の大地に根を張り、力強く育ってきました。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者:岡村省

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

わさびしょうゆ漬



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・通年

値段・・・160g
1100円

調理方法、オススメの食べ方等
茶づけ、豆腐の白和え、クリームチーズ添え、パスタ

備考:原材料名
わさび(島根県産)、しょうゆ(島根県産)、(小麦、大豆を含む)、砂糖類(水飴、砂糖)、米発酵調味料、みりん、米酢、昆布エキス、酵母エキス
CAS凍結による冷凍のため、賞味期限は解凍時から1カ月。辛みが損なわれません。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者:フロンティアにちはら

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

生わさび



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・12月～5月

値段・・・400～600円(税抜)

調理方法、オススメの食べ方等
刺身、お肉

ダムのない一級河川「高津川」で育った、辛みと共に甘い香りが強いわさびです。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者・・・フロンティア日原

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

イノシシ肉



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・11月から2月

値段・・・

モモ、バラ、ロース、肩ロース

ブロック/モモ2800円/kgから、

スライス/上ロース 6019円/kgまで

ミンチ、ブロック、スライス、半頭、1頭、骨付きなどご要望に応じます。

調理方法、オススメの食べ方等

鍋、焼肉、しぐれ煮、燻製、パイ包み、パスタソース

備考:原材料名

猪(島根県産)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者:げんごろう

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

はちみつ



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・通年

値段・・・250g 1200円(税込)／500g 2400円(税込)

調理方法、オススメの食べ方等
スイーツや料理のアクセントにご使用ください。

備考:原材料名
はちみつ(国産・百花)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者:吉岡養蜂園苑

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

米



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・新米 9月中旬～

値段・・・10Kg
5400円

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者: 吉岡満

販売元: (株)津和野開発

担当: 倉増

TEL: (0856)74-2045

E-Mail: silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

しょうゆ



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・通年

値段・・・1L

600円(税抜)

調理方法、オススメの食べ方等

備考:原材料名

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者:(株)津和野開発 大仲屋

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

島根県津和野町

【担当】

津和野町東京事務所 (TEL:03-5615-8358)

【食材名】

ナスの辛子漬け



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬・・・9月～4月

値段・・・100グラムあたり250円(税込)

調理方法、オススメの食べ方等
付け合わせ

ツンとした辛味がありお酒のお供にぴったりです。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者・・・(株)津和野開発 あしたば

販売元:(株)津和野開発

担当:倉増

TEL:(0856)74-2045

E-Mail:silkway@sun-net.jp

自治体紹介

【自治体概要】

島根県津和野町は文豪・森鷗外の生誕の地。鷗外の終焉の地となった文京区とは、文化振興や災害応援に関する協定を締結しています。2014年には小石川に津和野町東京事務所を開設し、国内交流を活発に行っています。

人口約7200人のこの小さな山あいの町では、150年前に描かれた「津和野百景図」という絵の中の風景、伝統、風習を今に受け継いでいます。「山陰の小京都」とも呼ばれる津和野には、毎年多くの観光客が訪れます。

【特産品、観光PR等】

四方を山に囲まれ、清流日本一にもたびたび選出された高津川が流れる津和野では、年間を通して豊かな食材が採れます。山の幸、川の幸をはじめ、最近では農業での移住者も少しずつ増え、少量多品目ではありますが様々な食材を育てています。小規模農業ゆえに生産者さんか丁寧に手がけています。

津和野の主な特産品は、「高津川の鮎」「島根わさび」「イノシシ」「里芋」「つわの栗」。一級河川としては全国で唯一ダムのない清流・高津川。6月の漁解禁とともに地元料理店には全国から鮎を求めてお客様が訪れるほどです。また、「東の静岡、西の島根」といわれるほどのワサビの産地です。さらに、林野率90%の津和野の山々で良質なエサを食べて育った「イノシシ肉」は、リピーター続出の質を誇ります。そして、日本三大芋煮にも選ばれた津和野の「里芋」は、キメ細やかでコシが強く、一度食べた方はファンになります。さらに、「つわの栗」は島根県全体の栗収穫量の60%をしめることもあり、今では京都に出荷されるほどです。

美しい水、澄んだ空気、厳しい自然環境の中で育つ津和野の食材はどれも自信をもってオススメでき、過去にお取り扱いいただいた飲食店様からも高評価をいただいております。

【アクセス】

【飛行機利用】

①羽田空港から「萩・石見空港」(島根県益田市)までは1日2便、約1時間半。空港から車で約40分。

②羽田空港から「山口宇部空港」(山口県宇部市)までは1日10便、約1時間40分。空港から車で約90分。

【新幹線・在来線】

JR東京駅からJR新山口駅まで新幹線のぞみで4時間半。JR新山口駅からJR津和野駅まで在来線で約1時間。