

～6月3回企画JASMEQ取扱い商品①～

注文書提出 6/10～6/14
お届け 6/17～6/21

新物

特別価格

鳴門海峡産 カットわかめ

（阿波市場）徳島

637 次回7月3回

鳴門産カットわかめ

16g **248円** (税込268円)

鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育った食感のよいわかめ。チャックシール付き袋入り。

（え・か） 1.3kcal@0.24g/1g

きなり P.36 注文No.637
コトコト P.35 注文No.624



人気の鳴門産カットわかめ。新物をお届けします！

コトコト P.36

（山和食品）山梨

国産 うずらの玉子

644 次回7月5回

国産うずらの玉子（水煮）

6個×2 **298円** (税込322円)

国産うずら（飼料は非遺伝子組換え）の卵を使用。八宝菜や丼の具、カレーやお弁当にも。

（え・か）卵・麦 155kcal@0.4g/12個 賞味180日

きなり P.40

（山英）静岡

深蒸し掛川茶

静岡県掛川産の茶葉を深蒸し茶に仕上げました。濃厚で深く深い味わいが特徴です。

112925 次回7月3回

深蒸し掛川茶

70g **598円** (税込646円)

非遺伝子組換え飼料で育ったうずらの卵を使用。

世界農業遺産認定「茶草場農法」で濃厚なうまみを追求しました。

きなり P.29

調理例

調理例

（肉の片山）新潟

518 冷凍 GMO不分別 次回未定

バラ軟骨とろとろ煮込み

200g **398円** (税込430円)

国産豚バラ軟骨をしょうゆベースでじっくりとトロロになるまで煮込みました。

（え・か）麦・豆 223kcal@1.2g/100g 賞味180日

やわらかなお肉とぷるぷるの軟骨はコラーゲンたっぷり。

食楽広場 P.2

185744 GMO不分別

あとひきバリバリ大根（ゆず風味）

110g **284円** (税込307円)

割り干し大根を淡口しょうゆ、ゆずでさっぱりと味付けしました。ゆずの風味があとを引きます。

（え・か）麦・豆 121kcal@3.0g/100g 賞味150日 賞味90日

ゆずでさっぱり仕上げました。

食楽広場 P.2

調理例

焼さばをしょうゆだれに漬けました。

185981 冷凍 GMO不分別 新

新潟伝統の焼漬（さば）

2枚200g **798円** (税込862円)

国産のさばを白焼きし、甘めのしょうゆだれにつけ込む新潟県の伝統製法、焼漬けに仕上げました。

（え・か）麦・豆 賞味90日 新潟

国産のサバを新潟伝統の焼漬に。サバに甘めの醤油だれがしみわたりご飯のおかずやお酒の肴にピッタリ。解凍後そのままお召しあがり頂けます。

乾物屋さん P.2

（阿波市場）徳島

（え・か） 次回7月3回

138207

淡路島明石海峡産 天然カットわかめ

15g **276円** (税込298円)

明石海峡の激しい海流に育てられた、天然ならではの歯ごたえと風味をどうぞ。酢の物、みそ汁に。1.2kcal@0.26g/1g

天然ならではの歯ごたえ、風味。

（パルシステム商品案内から転用しました）

～6月3回企画JASMEQ取扱い商品②～

注文書提出 6/10～6/14
お届け 6/17～6/21

ケア・さぽーと

全員配布

やわらか食

容易にかめる
国産野菜とひと口サイズの厚揚げをかつおだしで煮込みました。
【原材料】小麦・豆
【電子レンジ】ポイル
126535 GMO不分別 (ヤマモリ) 香三雄 效期7月3回
厚揚げと根菜の煮物
90g **198円** (税込214円)
50kcal ●0.5g ●1.9g/1袋

厚揚げでコクとボリュームをプラス。



繊維の多い根菜も噛みやすく。

野菜と紅ズワイガニに貝柱を加えたクリーム煮。ポイルするだけで食べられます。
【原材料】乳・か・豆
【電子レンジ】ポイル
126667 GMO不分別 (ヤマモリ) 香三雄 效期7月3回
カニのクリーム煮
100g **170円** (税込184円)
101kcal ●0.8g ●6.6g ●0.8g/1袋



簡単ドリアにも！

甘辛だし汁で、いわしを柔らかく煮込みました。ポイルするとよりおいしく食べられます。
【原材料】小麦・豆
【電子レンジ】ポイル
126594 GMO不分別 (木川屋本店) 香山形 效期7月3回
いわしの佃煮
2尾90g **284円** (税込307円)
263kcal ●0.6g ●21.8g/100g (賞味) 180日

盛りつけ例
値上げ
原料価格高騰により、次回から値上げします。



甘辛だし汁で、さんまを柔らかく煮込みました。ポイルするとよりおいしく食べられます。
【原材料】小麦・豆
【電子レンジ】ポイル
126608 GMO不分別 (木川屋本店) 香山形 效期7月3回
さんまの佃煮
3切110g **284円** (税込307円)
345kcal ●0.7g ●19.2g/100g (賞味) 180日

盛りつけ例
値上げ
原料価格高騰により、次回から値上げします。



明治38年創業、木川屋本店より。変わらぬ製法で骨まで丸ごと食べられるよう丁寧に炊き上げています。

細かくしたタラの身を卵とじ風に仕上げました。ポイルするだけで食べられます。
【原材料】卵・小麦・豆
【電子レンジ】ポイル
126705 GMO不分別 (ヤマモリ) 香三雄 效期7月3回
白身魚の卵とじ
100g **170円** (税込184円)
55kcal ●0.8g ●3.0g/1袋

細かくしたタラの身を卵とじ風に。



歯ぐきでつぶせる

かつおだしをきかせ、親子丼風に仕上げたおじや。ポイルするだけで食べられます。
【原材料】卵・小麦・豆
【電子レンジ】ポイル
126675 GMO不分別 (ヤマモリ) 香三雄 效期7月3回
親子丼風おじや
160g **170円** (税込184円)
146kcal ●1.6g ●5.6g/1袋



かつおだしがきかせ、親子丼風に仕上げたおじや。

国産の牛肉とじゃがいも、人参、玉ねぎを使用したコクのある中辛タイプのカレーです。
【原材料】乳・小麦
【電子レンジ】ポイル
126519 GMO不分別 (ヤマモリ) 香三雄 效期7月3回
ビーフカレー
100g **170円** (税込184円)
68kcal ●1.1g ●8.0g ●2.6g/1袋



国産牛肉のうまみがしっかり。コクのある中辛タイプ

国産牛肉を使った中辛タイプ。



菓子

油で揚げずにオーブンでサクッと焼き上げたひと口サイズの軽い食感のかりんとう。
【原材料】乳・小麦・豆・(卵)
【電子レンジ】ポイル
126659 GMO不分別 (マルトモ) 香山形 黒糖味 效期7月3回
お麩かりんとうころかり 黒糖味
70g **380円** (税込410円)
307kcal ●0.1g ●6.6g/1袋 (賞味) 180日



さっくり軽～い食感。

(パルシステム商品案内から転用しました)

注文期間:6月3回～7月1回⇒お届け:7月1回
 注文期間:7月2回～7月4回⇒お届け:7月4回
 つむぐ掲載商品は通常商品とお届け期間が異なります。

わさび田の復旧と栽培

伝え続けたい味と製法



磐石式わさび田
 日原地区で増えつつある「磐石式」のわさび田。沢に落ちる石により作られた石垣から水をパイプで引入れて流し、再び沢に戻す。



渓流式わさび田
 整備されたわさび田の様子。この後、洗浄、石垣の修繕や整備などを経て、ようやくの苗の植え付けが可能になるといわれる。(佐藤)



復興したわさび田の様子。この後、洗浄、石垣の修繕や整備などを経て、ようやくの苗の植え付けが可能になるといわれる。(佐藤)



津和野の伝統的味。酒の肴、そうめんの薬味、ごはんの友にも。



空気を入るようによく混ぜてまぐろのほかに、ごはんやそばにも。



数量限定
 匹見ワサビ自然薯とろろ 80g(40g×2)
 145416 500円(税込540円) (限定3,000)

数量限定
 津和野わさび醤油漬け 100g
 145408 600円(税込648円) (限定2,500)

数量限定
 匹見のヒノキ間伐材で作ったくい呑み
 145424 1,200円(税込1,296円) (限定400)

数量限定
 軽く口あたりのよいくい呑み。匹見の間伐材を有効利用。

●高津川流域の醤油漬け、とろろ、くい呑みのお届けスケジュール
 注文期間 6月3回～7月1回まで ⇒ お届け 7月1回 | 注文期間 7月2回～7月4回まで ⇒ お届け 7月4回



収穫されたわさび。涼やかな気候や豊富な水量により、他県の産地と比べて半年ほど栽培期間が長い。幸いだけではない味わいが楽しめる。



日原地区にある「磐石式」の農場で、わさびを収穫する様子。

今回紹介する「津和野わさび醤油漬け」を熟練する「フロントヤア日原」の白頭(しら)真希子さん、夫と共に津和野に移住し、地域おこし協力隊に赴任した白頭さんは「天然材の多い山に囲まれて、栄養豊かで澄んだ水に恵まれた津和野は、四季を五感で感じられる、日本の真夏のようなどころなです」と評す。

「先人たちが、険しい山分け入って、谷間に石を選び、急斜面の沢に段々に積み上げて作ったわさび田です。今なら考えられないような重労働だったでしょう」と話すのは、匹見ワサビ自然薯とろろの製造元、わさび生産グループ「農園」の上田康司さんだ。

「津和野わさび醤油漬け」は生産者が激減したが、現在は地域をあげて、新しい田の造成や「ターナー」組も含めた生産者の確保に力を入れている。聞けば、生産者組合の組合長も副組合長も、共に40代前半だということから頼もしい。

栽培期間が長いから、辛さだけでなく複雑な味わいが育まれる。かつて、東の静岡、西の鳥根と言われるほど、わさび産地として誇りを誇っていた鳥根は今も、鳥根高野の安藤(山)あまじさん。水を導く高津川の支流のほとつ、匹見川の支流では、広瀬川の源流に開かれた田の谷を生かした「渓流式」と呼ばれる栽培方法が受け継がれている。95%が山林という匹見(のきみ)のなかでも、わさび田(のきみ)の面積は、標高500～1000mの帯状だ。

「先人たちが、険しい山分け入って、谷間に石を選び、急斜面の沢に段々に積み上げて作ったわさび田です。今なら考えられないような重労働だったでしょう」と話すのは、匹見ワサビ自然薯とろろの製造元、わさび生産グループ「農園」の上田康司さんだ。

「津和野わさび醤油漬け」は生産者が激減したが、現在は地域をあげて、新しい田の造成や「ターナー」組も含めた生産者の確保に力を入れている。聞けば、生産者組合の組合長も副組合長も、共に40代前半だということから頼もしい。



鳥根地区にある高津川は、国土交通省から4年連続で「水質調査(水)」に選ばれている清流。流域には豊富な森林が育まれ、わさびや天然キノコなど、多種な動植物が生息しています。



真下に轟々とした水音が響く高津川の源流に、点在している「渓流式」のわさび田。緑豊かな自然に囲まれ、育つわさびの葉が透る光景は、匹見の誇る観光のひとつ。

つ・む・ぐ 夏号

パルシステムは高津川を囲む益田地区と産直協定を締結。ジャスメックでは商品を通じて高津川流域の活性化をめざします。今回のつむぐでは夏にピッタリのわさびを使った商品とくい呑みをお届けします。

(パルシステム商品案内から転用しました)

「一車を下りて1時間歩かなくてはならないような田に入って、重い石を動かすような大変な作業の連続です。でも、先人が作った貴重なわさび田がそこにはある。放っておけばただの谷ですが、受け継がれてきた匹見の財産ですから、なんとか守っていかないと。」

「初めここに来たときに、わさびの栽培の世界だと思いました」と笑うのは、匹見と同じく高津川の支流に近い位置で、津和野町日原(日原)は「日原」