

パルシステムと高津川を囲む益田地区が「高津川流域の自然環境と森林の保全に関する協定」を締結し今年で10周年。高津川で育まれた商品を通じて地域の活性化を目指しています。

食楽広場 P.7

高津川は日本有数の水質を誇る清流で、日本で唯一ダムのない一級河川です。貯水されることがないため、源流から日本海まで常に新鮮な水が流れています。この栄養豊かな清流では、わさび田や天然あゆなど多彩な動植物が共生しています。パルシステムは2014年に高津川を囲む益田地区と「高津川流域の自然環境と森林の保全に関する協定書」を締結し、今年で10周年を迎えました。自然環境の保全に取り組み、商品を通じて地域の活性化を目指しています。



島根県・清流日本一
高津川

島根県・清流日本一

天然あゆを味わうならまずはこちら。
内臓を除いているので、
うるか(内臓)が苦手な方にも



鰻ののってうまみが濃い
秋あゆを香ばしく焼いて、
加えました

185493 **数量限定** 4000
島根県高津川
天然あゆ一夜干し
1尾 **748**円(税込808円)

島根県の清流高津川で育った天然あゆを青開きにしてほどよい塩味を付けた一夜干し。両面魚がさきのように焼いてどうぞ。
118cal/尾 2.2g/100g 青開魚



あゆは川底の石に付く苔を削り取るように食べるため、水質のよさがあゆのおいしさを左右するのだとか。高津川は国土交通省から何度も「水質第一位」に選ばれたこともある清流です。

185507 **数量限定** 2000
島根県高津川・
天然あゆ・粘めしの素
134g **1,280**円(税込1,382円)

島根県の清流高津川でとれたあゆを使った炊き込みタイプのあゆ飯の素です。7月から9月までにとれたあゆを使用。
50g 実: 1.31cal/尾 6.7g/134g 青開魚

粘めしの素 130g(あゆ50g、調味料40g)、焼あゆだし粉 4g、2合3~4人前。限定数を越えた場合は抽選となります。

わさびの里・匠見の
伝統の味。そうめんの薬
味やおにぎりの具にも



高津川水系匠見川の最上流部、匠見地域において栽培されるわさびから、春のみに収穫される花わさびを醤油漬けにしました。シャキシャキとした食感と特有の辛みが楽しめます。



炭火の香ばしさと甘辛の味付けが、
ごはんや酒の友にぴったり



185477 **数量限定** 5000
匠見産花わさび醤油漬
50g×2 **648**円(税込700円)

島根県益田市匠見町で生産される花わさびの先端部を使ったこだわりのしょうゆ漬。わさびの辛みに昆布のうまみがきいています。
50g 実: 52cal/尾 1.0g/100g 青開魚

185485 **数量限定** 4000
島根県高津川天然あゆ甘露煮
3尾 **1,330**円(税込1,436円)

島根県の清流高津川で育った天然あゆを炭火焼きし、甘めにじっくりと骨までやわらかく煮込んでいます。
50g 実: 221cal/尾 2.1g/100g 実 1800尾 青開魚

はちみつを使用しています。1歳未満のお子様には与えないでください。

島根県産の果実を
生かして造りました。
個性豊かな味と香りが
楽しめます



5月21日より、
随時宅配にて
発送いたします。

185515 **数量限定** 5000
島根県高津川リバークラフト
330ml×3種各2本 **5,280**円(税込5,808円)

島根県の原料を使った、益田マスカットエール、ゆづファームハウス、美都いちごゼンソンの発泡酒セット。アルコール分5~6.5%。
実900

卵は島根県産を使用。
甘さひかえめで、
どこか懐かしい味わい



185523 **数量限定** 5000
津和野源氏巻(小巻)
5個 **880**円(税込950円)

津和野銘菓「源氏巻」を食べやすいサイズにし、焼印をつけました。甘さひかえめのこしあんです。
50g 実: 1.1g/262cal/個 0.09g/100g 実 14日 青開魚

(パルシステム商品案内から転用しました)