



一度食べたらやめられない
原木シイタケ

上野の自然の中、昔ながらの原木栽培で育ったしいたけは、大きくて肉厚。香りの高さと歯応えが特長です。煮てよし、焼いてよし、炊いて良しの素材です。

■ 上野の里ふれあい市（上野）
☎ 28-2017

厳選素材

福智生まれの魅力を秘めた

味力品

冒頭の6品や梨ワインのほかにもまだまだあります「メイドイン福智」。みんないい味出してます。



何にでも合う万能さ
たあたんのピリ辛味噌

コショウ・昆布・ユズ・黒ごま・いりこなどが原料のこだわりみそ。みその甘味とゆずとこしょうのピリ辛感で食欲モリモリ。肉や野菜、ご飯にも相性バッチリです。

■ 問池端 禮子（金田新町）
22-2410



豊かな風味と栄養が自慢
福智ほうじょう米・発芽無洗米

弁城の棚田で清流と福智の風に育まれたほうじょう米は、味と風味が自慢。洗わずに食べられる発芽無洗米は、食物繊維やギャバを豊富に含み栄養満点です。

■ 問ふくちの郷（弁城）
22-7474



地元の素材にこだわった
大森さんちのポン酢

市場の大森さんが素材にこだわって作った自家製ポン酢は、ゆず、青しそ、かぼすの3種類。クセのないさっぱりとした味は、何にでも良く合います。

■ 問 日王わくわく物産館（神崎）
22-7447

ジワッと広がる肉のうま味
金田ハム

高品質の豚ロース肉を原料につくりあげたハムは、炭火の桜原木薫製でじっくりと仕上げた真の手づくり。ジュウシーで口に広がるうま味が好評です。

■ 問 松永農場 金田ハム工房（南木）
22-0064



楽しく地道に焼き上げた
手作り卵カステラ

方城産の卵をたっぷり使った無添加カステラ。小麦は国産でふんわりとした素朴な味です。伊方の主婦「やすこママ」が、丹念に愛情込めて作りました。

■ 問 ぶくちの郷（弁城）
22-7474



天然のスッキリとした甘さ
上野農園のブルーベリージャム
里のパン屋さんジャム

目にいいビタミンAたっぷりのブルーベリージャム。胃腸に優しいペクチンを含んだいちじくジャム、疲れがとれるクエン酸を含んだ完熟うめジャム、どれも天然素材を生かした味です。

■ 問 上野の里ふれあい市（上野）
28-2017