

商品の説明

<p>宿毛市産米 (コシヒカリ)</p>	<p>宿毛市には和田峠の西に広がる宿毛郷と、東に広がる平田・山奈郷という2つの田園地帯があり、米の栽培に適しています。宿毛市のコシヒカリは、つやつやと粒がたちっぴかりとした口当たり、甘みとうまみがバランスよく、本場・魚沼産にも引けをとらない品質です。</p>
<p>おかず味噌 (JA 高知県女性部宿毛支部さくら味噌加工部)</p>	<p>宿毛産のお米に麹菌をまぜて、麴も手作りです。大豆も塩も国産を使用しています。蒸した大豆に米麴と塩、水(湯冷まし)を混ぜて、樽に詰めて、冷暗所で少なくとも半年以上寝かせたものが、「米こうじ味噌」となります。2019年3月より宿毛市立学校給食センターでも使用されています。</p>
<p>直七ぽんず</p>	<p>宿毛産の直七はスダチやゆずなどの香酢柑橘よりも酸味がやわらかく、後味の苦味が少ないのが特徴です。直七果汁をたっぷり33%使用していて、酸っぱすぎずまろやかな味わいです。鍋物はもちろん冷奴、魚料理、焼肉、餃子やサラダなど、幅広く一年中お使いいただけます。</p>
<p>塩まる</p>	<p>宿毛市の新鮮卵と土佐黒潮町の手揉み天日塩を使用した焼き菓子。ざらめ糖の「じゃりっ」とした食感が特徴です。焦がしバターとアーモンドでコクを引き出し甘さの中にも天日塩のまろやかな塩気がアクセントになっています。しっとり、ふんわり、ケーキの様な焼き菓子です。</p>
<p>宿毛冷菓 (ゼリー)</p>	<p>宿毛市の柑橘の甘味と酸味がほどよく調和した、さわやかな香りが魅力です。その場で絞った果汁をそのままゼリーにしたような美味しさ。小夏は笑顔になる甘さ、直七はさっぱりする酸味、文旦はほどよい苦味。そんな宿毛市の柑橘を1年通して楽しめます。</p>
<p>小夏倶楽部</p>	<p>宿毛の特産品である小夏と、高知の特産品土佐ジローの卵を使用した、マドレーヌ、フィナンシェなどの焼き菓子です。</p>
<p>直七のど飴</p>	<p>宿毛産の直七を使ったのど飴です。リニューアルにより、果汁配合量をアップしました。まろやかな酸味と、程よい甘味、独特の爽やかな香りはそのままに、直七の味わいを再現しています。</p>