



## 山野の香り



### ◆しいたけ

肉厚でジューシーな味わい。  
森の香りが生きています。



### ◆落の塩漬け

山採りの落を丁寧に塩でつけこみました。酒の肴にも。



### ◆たけのこ缶詰【限定商品】

里山で育てている、は竹を水煮缶詰にしました。柔らかく、あくが少ないうのが特徴です。



### ◆葛尾牛

かむ程に風味豊か。雄大な大自然のなかで丹精に育てました。



### ◆とうふ

懐かしい味で人気。  
旨さと大きさが好評。



## 高原の風味



### ◆焼肉のたれ

15種類の材料を使った秘伝のたれ。  
野菜炒めにも最適です。



### ◆いんげん

高原の大地が  
育てたいんげん。本来の青みが楽しめる特産品。

## おふくろの手仕事



### ◆生もち (草もち・豆もち・菜の花もち・白もち)

かつらお産のよもぎ、大豆、かぼちゃを原料につけあげたこしの強い生もちです。

### ◆凍みもち

ごんぼっ葉(おやまぼくち)をたっぷり使った、凍みもちを作るのに最適なかつらお。風土が育てた伝統の味です。



### ◆煮豆・水煮

かつらおの豆畑で採れたての良質豆を時間をかけて煮込みました。



### ◆三色パウダー

野菜の旨味をとりこめたオリジナル商品。スープやクッキー、天ぷら粉にまぜてどうぞ。



### ◆揚げもち

油に落として食べる昔なつかしい一品。揚げたての香ばしさは格別。

### ◆クッキー・豆菓子

かつらおのパウダーや大豆を使った素朴なハンドメイド菓子。

## 里の茶うけ



### ◆ひやむぎ【夏季限定商品】

かぼちゃとほうれん草のパウダーを使用した自然色の麺です。夏季のみの限定生産です。