



天草の肉&魚介のおいしい加工品。  
ストックしておけば、毎日の食卓やもてなし料理としても重宝します。



日々の食卓



### 天草大王のうまみを 手軽に味わう炭火焼

八代海を臨む風通しのいい鶏舎で平飼いにされる『姫コッコ倶楽部』の天草大王。飲み水として、白嶽の地下水を汲み上げ、姫戸のチリメンジャコ、イワシ、ヒジキを混ぜ込んだエサを食べて育つため肉付きがよく、どの部位も凝縮したうまみを味わえます。なかでもジューシーなモモ・ムネ肉を使った炭火焼は、温めてもそのまま食べても美味です。

天草大王 炭火焼き  
姫コッコ倶楽部  
100g 918円 P. 20



刻みキャベツをのせた熱々ごはんにはトッピングすれば丼の完成



### ワインにも朝食にも 天草大王のレバーペースト

ヒジキやチリメンジャコを食べて育った姫戸産天草大王のレバーとハツを使ったレバーペーストは、クセがないのにコク深い逸品。バゲットにひと塗りするだけでワインのお供が完成します。野菜やオリーブなどとサンドしたり、ふかしたジャガイモに添えても美味！天草の豚肉や魚介を使ったシャルキュトリーとのセットなら、もてなし料理も手間いらずです。

天草大王レバーペースト  
Charcuterie Picasso (シャルキュトリー ピカソ)  
100g × 2 パック 2500円 P. 20



箱の中は小分けの真空パックが2つ入り。省スペースで冷凍庫にストックしやすい(要冷凍)



### 朱次郎の風味と ゴボウの食感があとをひく

天草の近海で獲れた旬の赤身魚をすり身にし、ささがきゴボウをたっぷり加えた、あとをひく天ぷらです。その決め手になるのが「まいったか！朱次郎」。松島町で無農薬栽培されたトウガラシを天日乾燥し粉末にしたもので、すっきりとした辛味とほのかな甘みが特長。フライパンで蒸し焼きにすれば香りも際立ち、ふっくらとしたできたての風味を味わえます。

ちょい辛〜朱次郎天  
株式会社松下蒲鉾店  
5枚(約180g) 324円 P. 20



そのままはもちろん、スライスして炒めものやちゃんぽんに加えるとアクセントに(要冷蔵)

### 高級魚シマアジの うまさを極めたイッピン

魚のうまさを知り尽くす龍ヶ岳の養魚家が手がける生ハムは、4〜12月の脂がのったシマアジだけを使用。3枚おろしにした身を天草の天然塩で低温脱水し、ゆず果汁で風味づけすることでしっとりもっちりとした食感に仕上がります。葉野菜を添えてオリーブオイルをかければカルパッチョ風に。熱々ごはんのせておろし生姜を添えた出汁茶漬もおすすです。

シマアジの生ハム  
有限会社田脇水産  
1パック(50g) 1080円 P. 20



日本酒やワインとの相性もいのでホームパーティの手土産にも(要冷凍)



いつもの食卓や調理にプラスワンするだけ。  
「おいしい」「健康」「お手軽」を叶えるアイテムをご紹介します。



日々の食卓



プレミアムな発酵ショウガで  
体の内側から健&美をサポート

五和町の自家菜園で育てた無農薬のショウガを発酵させ、梅の花から抽出した乳酸菌（フェカリス菌）を加えたプレミアムな発酵食品。フレッシュな食感と風味も感じさせるペーストタイプで使い勝手も抜群です。毎朝1スプーン食べるだけの手軽さで、料理の隠し味や炭酸や湯で割って飲んでも美味。冷えや巡りが気になる人や、日々の美容を意識する人にもオススメ。

GINGER PASTE PREMIUM 発酵生姜  
LIFE FOODS DEPARTMENT 食べる生活百貨店  
100g 2500円 P. 20



身体の内側からキレイサポート！ショウガの果肉を感じるペースト。ほかに、プレーンタイプもあります



4種の完熟果実を凝縮  
肉をおいしくするジャム

木なり完熟の柑橘を贅沢に使った果樹園ならではのジャムペーストです。パール柑・加温天草・あまくさ晩柑・不知火という4種の果実のおいしさをぎゅぎゅっと凝縮。下味や仕上げに加えるだけで鶏肉・豚肉・牛肉のやわらかさやうまみを引き出します。ブラックペッパーのアクセントが効いているので、クリームチーズと合わせてパンにひと塗りすれば、おつまみにも。

肉に合うじゃむ (MEAT JAM)  
みずの果樹園  
130g 700円 P. 20



肉料理の下味つけやソースとして。バゲットやクラッカーに塗ってもおいしい



てんさい糖で仕上げた  
ジュシーな温州みかんジャム

苓北町で農薬も肥料も使わない農業を貫く、自然栽培農家の「福田果樹園」の自信作。自家栽培の温州みかんの果汁と果肉をふんだんに使い、レモンとてんさい糖でやさしい甘みに仕立てたジャムです。果実のおいしさを存分に味わってほしいという思いから、あえてジュシーさを残してあるため、パンのお供はもちろんヨーグルトソースとしてもおいしく味わえます。

福田さん家のこだわり温州みかんジャム  
福田果樹園  
150g 540円 P. 20



温州みかんの味わいを楽しめる、甘さ控えめのオーガニックジャム。ひとつひとつ手作りするパッケージもキュート

天草梅肉ポーク×いきなり団子が  
奇跡のコラボ！

青梅と黒砂糖を漬け込み、じっくりと発酵させた特製梅肉エキスを食べ育つ龍ヶ岳町の「天草梅肉ポーク」。すこやかで柔らかく甘みののったその肉を甘辛い角煮にし、サツマイモとともにもちりとした皮でくるんだいきなり団子風の商品です。牛深の魚醤風調味料が隠し味。もち粉を使った皮は冷えても固くなりませんが、温めて食べるとさらにうまみが増します。

いきなりふたもち  
食品加工ブースロジ  
1個 250円 P. 20



おやつや軽食にぴったりの食べごたえ。職場の差し入れや、土産にもおすすめ



大切なあの人にも送りたい  
甘みが際立つオリーブ茶

栽培期間中農薬不使用のオリーブの樹から、一枚一枚手摘みした葉をその日のうちに茶葉に仕立てたAMAKUSANTAのオリーブティー。独自の製法で引き出された甘みとまろやかな飲み口が特長で、抽出時間を変えるだけで好みの味わいを楽しめます。82円切手を貼れば送付も可能！天草の思い出や、想いをのせた季節の便りはいかがでしょう。



表と裏の余白スペースにメッセージやイラスト、記念スタンプなどを添えてもOK



オリーブメール  
AMAKUSANTA ティーバッグ 1g × 10 パック 1000円 P. 20

健康志向の人にもおすすめ  
オリーブリーフ茶

除草剤を使わないオリーブ栽培をする、苓北町の農家が作りました。抗酸化作用の高いポリフェノールなどを豊富に含み、健康食材として注目が集まるオリーブ。その葉を1つずつ手摘みにし、1杯ずつのティーバックタイプにしたものです。お湯を注げばホットティーに。水出しにしてもおいしく味わえます。ティーバック 10 包入りで、オフィス用にも重宝します。



7種のカラーから選べるキュートな丸筒。渡したい相手に合わせてチョイスして



福茶んオリーブ (箱) P. 20  
福田さん家のオリーブ園。ティーバック 2g × 10 包 800円

ヴァージンモリンガ茶で  
ヘルス&ビューティライフ

モリンガは、伝統医学アールヴェーダで数千年も前から生薬として珍重されるメディカルハーブ。高い栄養価を誇ることから「奇跡の木」と呼ばれ、近年は夏バテ予防や美肌対策、高血圧の人にもうれしいスーパーフードとして注目されています。モリンガ茶は、毎日の美容と健康を後押ししてくれるはず。

モリンガ茶  
天草モリンガファーム  
ティーバッグ 2g × 20 包  
1940円 P. 21



写真のティーバッグのほか、溶けやすいパウダータイプも。出張先やオフィスでもすこやか習慣を続けられそう



カフェタイム

オフィスやおうちのひと息に添えたい、  
天草のお茶&シロップです。

初恋のような甘酸っぱさ  
デザートシロップにも

お湯や炭酸、水などで3~4倍に薄めて味わえるあまくさ晩柑100%のシロップです。ローズヒップの甘酸っぱい風味で、冬だけでなく真夏の暑い日にもすっきりと味わえます。ヨーグルトやかき氷、パニラアイスにかければちょっとおしゃれなデザートに。ハチミツでなく砂糖を用いるのは、乳幼児期から味わえるようにというママの気遣い。ラッピングもキュートです。

おしりの山のシロップ P. 20  
あまくさの里 みかん山 180ml 1250円



ノーマルのほか、ラベンダー入りも。詰め合わせは1種or2種から選べ、ギフトラッピングも可

晩柑の風味がさわやか  
大人味の生姜シロップ

天草の農産物をおいしく味わう加工品を手がける工房。味わいと原材料へのこだわりを徹底し、わが子に毎日食べさせたい「母親視点」のものづくりが魅力です。風味が際立つ冬の根ショウガと、晩柑果汁を使った3倍希釈の生姜シロップは、ビートグラニュー糖と天草産のハチミツのやさしい甘さが光る一品。お湯や炭酸割り、料理の隠し味と、1本で何役も果たします。



晩柑のさわやかな風味と、ピリッとした生姜の刺激がクセになる大人のシロップ

あまくさ晩柑&濃い生姜  
食の天草にじ 220ml 1480円 P. 20



ハーブ茶でリフレッシュ  
食事のお供やお目覚めに

苓北町で丹念な土作りを続ける「もり農園」。農薬や除草剤、化学肥料、動物性堆肥も使わず栽培するイチジクで知られるこの農園のもうひとつの名物が、レモングラスティーです。目覚めのひとときや、仕事や家事の合間のリラックスタイムにもピッタリ。レモングラスには抗菌、殺菌、消化、脂肪分解促進作用もあるので、風邪予防や食事のお茶としてもおすすめです。

ハーブティー (レモングラス) P. 21  
もり農園 ティーバッグ 1.5g × 10bags 324円



タンブラーや水筒に直接入れて抽出し、取り出しやすいスリムタイプのティーバッグ仕様

米×醤油×タコ×アイス!?  
話題もちきりの新感覚甘味



天草産の米を使ったおにぎり型のアイスクリーム。独自の製法で炊き上げたお米をアイスに混ぜ込み、クレープ生地で作るんだ食感も楽しい新感覚の甘味です。五和の池崎しょうゆで味つけしたしょうゆアイスに、天草産のタコをちりばめた「天草たこめし」は話題になることうけあい。コンビニおにぎり風ラッピングで梅干し・抹茶あずき・いちごパニラの全4種です。

おにぎりアイス (天草たこめし)  
サンタのアイス工場 1個 270円 P. 21



オムライス風の見た目に、たこ入りのしょうゆアイスというギャップ。みんなで食べて盛り上がる

洋菓子店と高校生がコラボ



未来を感じるオレンジケーキ

天草晩柑リキュールが香る  
休日に味わいたいケーキ



レモンケーキは世の中に数あれど、地元の柑橘を使って地元の高校生と共同開発したオレンジケーキというのはきっとここだけ。あまくさ晩柑と不知火の果肉感たっぷりのジャムを生地に練りこみ、しっとりと焼き上げました。オレンジ風味のチョココーティングが南国天草を感じさせます。個装されているので、職場の手土産としての使い勝手も◎。

CAKE オレンジ  
ジラソーレ 1個 150円 P. 21



天草の太陽をイメージした高校生とのコラボ作。不知火の風味が口いっぱい広がる

天草ならではの土産を！と考案された洋菓子です。「天草酒造」と「食の天草にじ」のコラボで生まれた天草晩柑リキュールの香る口どけのいい生地に、「天草古酒」をひとつはけひとつはけ染み込ませていく丹念な仕事ぶり。「天草古酒」オンリータイプもありますが、いずれもアルコールを含むので、休日や夜のおやつとしてお召し上がりください。

晩柑焼酎ケーキ「天草」  
菓子工房 喜久屋 1個 172円 P. 21



焼酎ボトルと揃いのパッケージ。晩柑焼酎ケーキと天草古酒ケーキの詰め合わせも可能

100%果汁を5種使用  
果樹園の風を感じるゼリー



不知火・清見・ボンカン・あまくさ晩柑・温州みかんという5種類の柑橘ストレート果汁をブレンドした、果樹園のゼリーです。合成着色料や合成保存料も無添加で、健康志向の人も納得のスイーツ。果汁をそのまま食べているようなふるふるとした口当たりも魅力です。苓北町の清涼な風を感じる、専用のギフト箱でお届け。自宅用だけでなく、プレゼントにも。

まるごとぎゅーっとゼリー  
株式会社山下手果樹園 100g 343円 P. 21



苓北町の果樹園の風を感じるような、専用のギフト箱。不思議なふるふる体験を贈ろう

## カフェタイム

柑橘に塩、まさかのタコまで!?  
話題のスイーツ、勢揃いです。

何通りもの味わいを楽しめる天然塩入りバウムクーヘン



通詞島の「ソルトファーム」の天日塩を生地に練りこみ、香ばしく焼き上げた塩キャラメル味のバウムクーヘンです。好みのサイズにカットして、まずはそのまま濃厚な塩キャラメルの風味を堪能。その後、別添えの天日塩を数粒のせて味わえば、甘さとコクが際立ちます。フライパンやトースターで軽く温めて生クリームやアイスを添えれば、極上のデザートに。

天然塩キャラメルバウムクーヘン  
スイーツラボ ポンダー 1個 1500円 P. 21



通詞島の塩が別添えされたバウムクーヘン。蓋を開けるとそこには、妙見浦の絶景が!

天草の陶磁器文化や天草ヒノキ、南蛮文化など、幅広い視点で天草を切り取るものづくり。



あたらしい工芸



### 天草の彩りを毎日に 草木染めのアクセサリ

草木染めは自然とのコミュニケーション。天草西海岸の大自然に魅了された女性が手がける天草の色を映した草木染め。時とともに変わりゆく海や、水平線に沈む夕陽、木々のさざめきなど、独自の感性でとらえた色をイメージし、天然由来の染料で染め上げた布小物が人気です。染め糸を束ねたタッセルピアスは、耳元で揺れるたびにフェイスラインを美しく見せる効果も大。イヤリングタイプに変更もできます。



アイランドタッセルピアス  
MEGURI Island colours 1組 2700円 P. 21

アカネや藍など、天然の植物染料で染め上げるタッセルピアス。私達の身体や生命に近い、肌に馴染むやさしい色合いです。



ミニチュアカップのピアス  
水の平焼 器峰窯 1組 2916円 P. 21

### 天草陶石の白が輝く 染付磁器のイヤークセ

天草で2番目に歴史が古く、その伝統が一時も途絶えたことのない窯元「水の平焼」の新ブランド「器峰窯」。天草陶石の風合いを生かした白磁の小皿や小鉢、箸置きのほか、ミニチュアの器も手がけています。特に人気なのが、岡部さんご夫婦の共同作業で生まれるミニチュアカップのイヤークセ。透明感のある白と繊細な染付は、耳元を上品に彩ります。



ひとつひとつ絵付けを施すため、微妙に異なる絵柄も楽しんで



いろいろポーチ 天草更紗 染元 野のや  
1個 (がま口口径: 7.5 cm) 2500円 P. 21

### 天草の風土を語る 唯一無二のがま口

“日本が誇るべきすぐれた地方産品”を選定し海外に広く伝えていく『The Wonder 500™』に2015年度選定された天草の進化系手しごと。天草の南蛮文化を伝える『天草更紗』にキリスト教文化や四季折々の風景など天草の風土を添えたオリジナルのテキスタイルです。1色ずつ染めを重ねることで生まれる独特の色合い。染めも縫製もすべてが職人の手仕事のため、完成したのがま口はそれぞれこの世にひとつだけの品。ギフトにも喜ばれます。



天草の南蛮文化をイメージしたのがま口タイプ。ポーチと揃いのお財布などもある

### お風呂で森林浴 天草ヒノキの入浴材

牛深の就労継続支援事業所でひとつひとつ手作りされる、天草ヒノキの木工品。動物や魚のほか、恐竜やどんぐりなど、かわいい形も人気の理由。浴槽に浮かべるだけで、暖かい湯気とともにほのかなヒノキの香りがお風呂を満ちし、温泉気分を味わえます。使用後は水気を切ってネット袋などに入れ、風通しのいい日陰で乾燥させれば繰り返し使えます。



香りも手ざわりもやわらかなヒノキの入浴材。木目の色や形の違いも味わいとして愛したい



ヒノキの入浴材  
特定非営利活動法人 はっぱ 1袋 500円 P. 21

### 天然由来の香りをブレンド 天草芳香蒸留水のルームスプレー

天草ローズマリー蒸留水に、ベルガモットとゼラニウム、ラベンダーとサンダルウッドの精油をブレンドしたルームフレグランスです。片手でワンプッシュするだけの使いやすいスプレータイプの容器でお届け。ご自宅やオフィス、お出かけ先でも気軽に天草の香りを感じることができます。香りのブレンドは他にも数種類あるので、お尋ねください。



崎津集落の世界文化遺産登録を記念してつくられたルームスプレー。リラックス系の香り



天草フレグランス SAKITSU  
HIGH BEACH 50ml 1800円 P. 21



天草ヒノキエッセンシャルオイル『しずく』  
木のかおり製造所 5ml 3240円 P. 21

### 天草ヒノキの香りで いつでもどこでもリラックス

じっくりと時間をかけて育つ天草のヒノキは、天然のアロマとしても注目が集まっています。ヒノキを栽培する山主が自ら手がける「天草ヒノキのかおり」は、地元でパワースポットとして崇められる平床川の源流水を用い、水蒸気蒸留法でヒノキの枝と葉の精油成分を抽出したものです。ヒノキの木片にたரசば、デスクや寝室で気軽に芳香浴を満喫できます。



開封後は付属の木片に垂らし、かおりをお楽しみください。緩衝材として入っているかんなくずを使った木片ディフューザーも販売中です。