



■平成17年6月26日
今年の「赤しそ」は成育もよく、
毎日水やり作業に追われています。

健康志向の時流に乗って
都会の女性たちに注目される
ヘルシージュース
「赤しそ」を手作りて加工した「赤しそジュース
の素」が都会の女性たちに人気を集めています。
天然の爽やかな酸味とヘルシーな栄養バランスが
人気の秘訣？
●赤しそジュースの素/900ml・1380円
900ml×2本(化粧箱入) 3000円

二年目の飛躍、赤しそが 元気な地域をつくる

大南アグリ研究会

初年度(昨年)は度重なる台風の連続襲来で、一部の畑が全滅するという被害も発生し、自然の天候に左右される農業の大変さを痛感させられました。
結局、収穫量が目標を下回りましたが当会の赤しそ(加工品)が梅の本場、和歌山の梅メーカーや京都の漬物メーカーなどから、その品質を評価され、生産者の励みになりました。
2年目の今年は新たに3名の生産者が加わり、大南アグリ研究会として再スタート。
6月は小雨のために「水やり」に大変苦労しています。
野菜の価格が大暴落という話も伝えられていますが、幸い「赤しそ」は十年に一度の高値で推移しております。まさに「苦あれば楽あり、楽あれば苦あり」といったところでしょうか。



▲平成16年6月19日 初めての収穫作業
和歌山の農家の方がわざわざ指導に来てくれました。感謝!

平成十七年六月当社工場内に 農産加工場が完成!

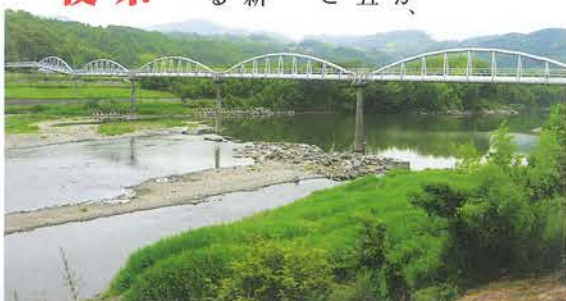
私たちは「農商連携」をテーマに掲げ、地元契約農家からの新鮮な農作物を加工する「農産加工場」を建設しました。農産加工で元気で活力ある地域づくりを目指して、地域の高齢者や障害者と一緒に頑張っています。

日本一の清流 「大野川」

当社の眼前を流れる大野川が、国土交通省の一級河川平成十五年水質調査で「日本一」と認定されました。

当社も、集中合併浄化槽を新型に入れ替えて排水のさらなる浄化をすすめています。

当社は大野川水系の地下伏流水を使用しています。





おいしさは、やさしさ。
心の通う味づくりを
信念にかかげ
お客様との架け橋を築く。

進化する

**かぼす果汁100%
スツキリ爽やか**

すっぱいけど美味しい。クエン酸やビタミンCなどが豊富に含まれた「爽やか飲料」として飲まれる方が増えています。ストレートで酸味をお楽しみになるのもよし、冷たい水やトマトジュースなどで割っても美味しくいただけます。特に夏場はスポーツ飲料割りがオススメです。



カボス

■大分特産の柑橘果実。生産量は全国の98%を占める。爽やかな酸味と香味が特徴。大分の食卓では欠かせない天然の食酢です。

＜左＞かぼす果汁100% 1000ml ¥1,380

＜右＞かぼす果汁100% 500ml ¥800



ハチミツかぼす

かぼす果汁にハチミツをプラスした加糖タイプ。アイスやホット、お好みに合わせてお楽しみいただけます。ヨーグルトにかけると絶品です。

ハチミツかぼす 500ml
¥900



**カボスの酸味に
ハチミツの優しい
甘さをプラスして…**

男の港(鳥羽一郎さんの歌)の豊後鶴御崎風景
♪ぶんご鶴御崎～男の港～♪



**認定エコファーマーの
皆さんが作る原料は安心安全**

潮風を浴びて育った青切の緑色したレモンです。カボスとは、ひと味違った爽やかさをお楽しみ下さい。

■お求めは
鶴見食産館(株式会社やまろ渡邊 直売所)
大分県佐伯市鶴見大字地松浦
TEL 0972(33)1050 または、弊社まで



**潮風が運んできた
マリンレモンの香り**

＜左＞マリンレモン果汁100% 180ml ¥735

＜右＞はちみつレモン 500ml ¥1,050



▲写真は赤しその塩漬け作業の様子です

本場紀州の南高梅を 使用した梅干だれ

梅干しだれ 220ml ¥480





生産者／後藤 彰さん

私の畑では、堆肥に牛・鶏フンを使用し、土にこだわっています。今年は天候に恵まれ、自信作のたまねぎが育ちました。

■お求めは
有限会社ゆふいんフローラハウス
大分県湯布院町川南71-1 TEL.0977-84-2718
または、弊社まで

契約農家が大切に育てた、希少価値のある玉ねぎの旨味・エキスを最大限に引き出した**季節限定**のグルメドレッシング。

たまねぎとハーブのサラサラ
ドレッシング 200ml ¥600

ゆふいんフローラハウス前から見える由布岳(豊後富士)
フローラハウスさんが、NHKの朝の連ドラ「風のハルカ」
の舞台となるそうです

夏季限定品
(6月～9月頃まで)



**ゆふいんで採れた新たまねぎの
旨味が凝縮した
ドレッシングです!**



**野菜で作った、
野菜のための
ドレッシング!**

**食欲増進!
ニンニクパワードレッシング**

低オイル仕立にんにくドレッシング<左>
280ml ¥480

低オイル仕立トマト&ガーリックドレッシング<右>
280ml ¥480

柚子(ゆず)

■ゆずと石橋の町「大分県院内町」で柚子農家を営んで30年余り、厳しい自然の中で安心できる商品づくりを目指し、日々、柚子づくりに励んでいます。このドレッシングは、当農園自家製の柚子ごしょうと唐辛子の風味が生きたタレ&ソース感覚のドレッシングです。

■お求めは
株式会社檜野農園
大分県宇佐市院内町檜野661-4 TEL.0978-42-5650
または、弊社まで



柚子ごしょう
ドレッシング
220ml ¥600

▲小さなゆずの実がなっています(6月) 秋には大きく黄色に実ります。



発芽・金ごま
ドレッシング
220ml ¥600



発芽金ごま

■金ごまは、白ごまや黒ごまに比べて大粒で油分が多く、最も上質とされています。国産品は、生産量が少なく、手に入りにくい稀少品です。わずかに発芽させた金ごまは、成長に向けて必要な栄養を準備した状態の優れた食品です。

■お求めは
社団法人清川村農林業公社 大分県豊後大野市清川町砂田1574
TEL.09774-35-2117 または、弊社まで

豊後大野市清川産の金ごまを
さらに発芽させた稀少な原料
をたっぷり使用

農業

創業百五十余年。
変わることなく真摯に
温もりを感じる商品をお
届けいたします。