

大分県由布市の 特産品販売



赤ねこ商店

赤ねこ商店

赤ねこ商店では大分県由布市で作られた特産品・農産品を取り扱っています。

由布市は実はとても農業生産者の多い町で、“やっこめ(焼き玄米)”や、くぬぎの原木椎茸、海塩で作る柚子胡椒など、昔ながらの製法ですと作り続けられている美味しい物が沢山あります。

商品を作っている生産者に会い、作っている所を見させて貰っていくうちに、たくさんの人に食べて貰いたい、知ってほしいという気持ちが強くなりました。

わたしの町の素晴らしい生産者の話と地元でしか食べられない味を是非一度、お試しください。🐾



赤ねこ商店

🏠 <https://akanekostore.com>
✉ toakanekostore@gmail.com
☎ 0975118599

大分県由布市
棚田の風景

自然の恵みと伝統を守る 大分県由布市

由布市は、大分県のほぼ中央に位置し、全国に名高い「由布院温泉」を初め、市内各地に5つの温泉が立地しており、市内の大部分が国民保養温泉地「湯布院温泉郷」に指定され、毎年多くの観光客が訪れます。

自然豊かな由布市は、豊後富士と称される由布岳や黒岳を初め、標高の高い山岳がいくつもそびえ、日本名水百選にも選定されている「男池湧水群」など豊富な水資源もいくつもあり、由布市の農業を支えています。

日本の棚田百選の選定されている「由布川奥詰」など由布市は美しい棚田の風景が広がり、それはまるで、名画に描かれている情景のようです。



庄内町 平石棚田

伝統と文化を受け継ぐ由布市では、お神楽はそこに暮らしている人々にとって、かけがえのないものです。地域を想い、人を想いやる姿はいつの時代もお神楽と共に守られてきました。



生産者の真心がこもった産品を自然豊かで農業が盛んな由布市からお届けします！



大分由布のうまいもん！ 食べちゃくれ

米



由布の米どころ、庄内町
平石棚田の玄米を使用

やっこめ

大分の郷土食でお湯に漬けるだけで簡単に食べられる焼き玄米です。

もちもちで噛み締めると甘く香ばしく、5～7分お湯に漬けるだけで簡単に玄米が食べられます。

柚子



湯布院柚子胡椒

『湯平温泉郷』のある湯布院町湯平畑地区の地域加工所にて地元住民のみで50年以上作り継がれている手作りの柚子胡椒です。

地区で自然栽培されている柚子と唐辛子、そして創業からずっと使い続けている長崎県産の海塩のみを使い、たっぷりの手間と時間をかけているこだわりの味です。

柚子の香りがかなり強く、蓋を開けるとすぐにプツッと爽やかに広がります。練ったペースト状では無く、柚子皮や唐辛子がそのまま感じられるザクザクタイプ。



甘味と旨味の強い海塩に漬けているので、塩っぱさ控えめのガツンと辛い昔ながらの味でほんの少しの量で口いっぱい柚子と青唐辛子を感じられます！



かぼす胡椒

フルーティな香りとガツンとくる酸っぱさがかぼす胡椒の特徴です。柚子胡椒よりさらに辛く酸味がキリッとしているので辛い物好きな方にお勧めです！



柚子糀

米糀とマイルドな1年熟成柚子胡椒を和えた、そのまま食べる柚子胡椒です。

糀の旨味と癖になる甘じょっぱさはご飯のお供にピッタリ！お野菜、鶏肉などに添えたり、冷ややっこや納豆に和えても美味しく召し上がって頂けます。



柚子ペリーラ

旨味たっぷりの1年熟成柚子胡椒と大葉をオリーブオイルに漬け込んだ和風ジェノベーゼソースです。

パスタや海鮮サラダ、カルパッチョ以外にも素麺や冷ややっこなど和の食材にもピッタリです！



柚子練り

柚子を丸ごとじっくり煮込んだ田舎のマーメイドです。保存料や甘味料などの添加物は一切不使用で、少なめのグラニュー糖のみで煮ているので、甘酸っぱい自然の柚子の味が楽しめます。



大豆

焙煎きな粉

直火の釜戸で二度じっくりと焙煎する為、とても香ばしく滑らかなきな粉です粒子がきめ細かく、冷たい飲み物に入れてもさらっと溶けるのできな粉ドリンクやお菓子作りにもお勧めです。



由布市庄内町産
大豆100%用

原木椎茸

由布市の中でも特に清らかな水源を持つ庄内町の山間地にてくぬぎの原木を使った昔ながらの自然栽培法でじっくり育った椎茸です。

乾燥椎茸

採れたての椎茸を低温乾燥しています。

身の筈が厚くぷりぷりの椎茸は乾燥させることで旨味が増し戻し汁も濃厚なお出汁が楽しめます。



由布市庄内町産

椎茸粉末

旨みの詰った乾し椎茸を丸ごと微粉末にしています。

小さじ1杯で小粒のどんこ椎茸1個分もの栄養価！お湯にそのまま入れるだけで使える、万能調味料です。



由布市庄内町産

健康茶

※季節限定のお取り扱い商品になります。

焙煎あずき茶

直火の釜戸で小豆を焙煎しているので、とても香ばしくほのかに甘いそのままの小豆の味が楽しめます。

ノンカフェイン、ノンカロリー、ポリフェノールたっぷりなので冷えやむくみにとても効果があると言われ、出し殻の小豆そのまま美味しく召し上がれます。



由布市庄内町産の
大納言小豆を使用

由布の野草茶 (ヒュウガトウキ)

九州内陸部にしか生息しない薬草「ヒュウガトウキ」はその薬効から日本版朝鮮人参「日本山人参」と呼ばれ古くから親しまれていました。

自然栽培で丁寧に育てられたヒュウガトウキの葉をそのまま乾燥させており、飲みやすいすっきりとした玄米ブレンドとヒュウガトウキのみのお茶を取り扱っています。



各商品の詳細情報についてはホームページでご覧になれます！