

徳島県にし阿波地域の特産品を販売します!

# にしあわ物産展

in  
Grand Table / Knot MISHUKU



2024.2.10<sup>SAT</sup> - 3.1<sup>FRI</sup>

Grand Table 世田谷区下馬2-44-11 Knot 三宿内

東みよし町商工会 / 三宿四二〇商店会





# にしあわ物産展 販売商品

にし阿波物産展では、自然豊かなにし阿波地域で育まれた  
様々な商品の一部をご紹介します・販売いたします。  
ぜひ“にし阿波の魅力”をお楽しみください。

## 01 激辛薬味みまから

[美馬市]

美馬交流館



美馬地域の在来唐辛子「みまから唐辛子」を輪切りゴマ油で炒りあげて、醤油、鰹節などで風味を増した「ごはんのお供」です。ごはんの他にも、冷奴、そうめん、カレー、炒め物など好きなお料理に合わせてお使いください。

## 02 食べるお茶

[美馬市]

Tea.M



世界農業遺産認定地区である瀧名集落の荒廃しかけた急傾斜地の茶畑を、地元の若手が伝統農法により復活させ、そこで採れたお茶を商品化しました。肥料・農薬をいっさい使わず、雨水のみの栽培によって育まれた茶葉です。

## 03 さるなしジャム

[三好市]

藤の里工房



キウイのように甘酸っぱい小さな果実「さるなし」。その姿かたちから英語では「ベビーキウイ」とも呼ばれます。「さるなし」は生食で食べられる期間が短く、市場に出回りにくいことから「幻の果実」と言われています。

## 04 藍入り半田手延べそうめん

[つるぎ町]

倭麺工房



本商品は、のどごしの良さが特徴のつるぎ町半田地区の特産品「半田そうめん」に、無農薬で栽培された藍の粉末を練り込んだ商品です。藍は、食べることで免疫力を高め、抗菌作用の効果もあるといわれています。

## 05 CROSS 34 SANYONジャム

[東みよし町]

(いちご、ゆず、キウイ)

手づくり菓子工房みかもん

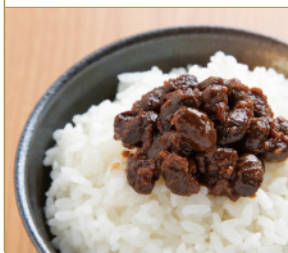


東みよし町は、一年中いちごを収穫できる全国でも数少ない産地です。このいちごとともに、地元で収穫されたキウイ、ゆずを使用し、それぞれのあじわい、酸味を活かすために北海道の甜菜糖で仕上げたジャムです。

## 06 しょうのみうま味 (プレーン味)

[東みよし町]

麴屋本家阿波おんな



しょうのみは、にし阿波地域発祥とも言われる発酵食品です。しょうゆの実(もろみ)を、大豆や米、小麦などの数種類の麴に醤油・酒・水飴等を合せ熟成させたもので、ご飯のお供、酒の肴として親しまれています。

## 07 よもぎのお風呂

[東みよし町]

(とくしま特選ブランド認定商品)

青空よもぎの『しみず』



リラックス効果や美肌効果があるといわれるよもぎを、お風呂やよもぎ蒸しなど手軽に楽しめるパックにしました。農業と福祉の連携を目指し、障害者や高齢者の方々と一緒に収穫、加工作業をおこなっています。

## MAP

住所：東京都世田谷区下馬 2-44-11 Knot 三宿内  
電話：03-5787-6672  
営業時間：11:00 - 23:00 (テナントにより営業時間が異なります)



にし阿波地域の「伝統的な傾斜地農耕システム」と「魅力的な食材・文化」の普及を通じて

地域の想いをつなぐ

にし阿波×世田谷  
地域連携プロジェクト

徳島県の美馬市、三好市、つるぎ町、東みよし町をエリアとする観光圏域「にし阿波」は、吉野川沿いの山々に囲まれた自然豊かな地域で、傾斜地を活かした伝統的な農耕システムは世界農業遺産にも登録され、魅力的な食材や伝統的な文化による営みをもつ地域です。この「にし阿波」の魅力の普及と文化の保存・継承を目的に、「にし阿波」の特徴ある魅力的な食材や文化を、ライフスタイルへの意識や感性が高い「世田谷」に伝え、もの・ひと・情報の交流を推進するために「にし阿波×世田谷地域連携プロジェクト」をスタートしました。そのきっかけとして、世田谷区三宿エリアで活動する三宿四二〇商店会が中心となって三茶・三宿エリアの店舗との連携から始め、今後は世田谷区全域に広げていくことを目指します。