うすきの地もの
USUKI'S LOCAL PRODUCE

手のひらに「の」を書き続けてください。ずっとループします。
すなわち「循環」を表します。山のミネラルが川に流れ、海が育つ
自然環境により豊富な食が生まれ、独自の文化が発展したまち、
それが臼杵。この度は、自然に配慮した安心な暮らしを子々孫々
と循環させる商品のみを認証します。「うすきの地もの」は大量
生産、効率化を優先させた消費型ではありません。あえて、人の
手を介するから自然にやさしい。どんな時代になっても、
大切にしたいことがあるのです。私たちの幸せのものさし。
うすきの地もの。

100年後につなぐ商品

うすきの地もの基本理念

- ●自然に向き合い、臼杵産の旬の食材にこだわります。
- ●臼杵の食文化や発酵食品を大切に考えます。
- ●素材の味を活かし、添加物は出来る限り使いません。
- ●農山漁村の感性を大切にしたものづくりをします。
- ●美味しく、臼杵の味としてのイメージを大切にします。

おいしい・安心・伝統を守る・人も自然も循環する商品をつくってます

臼杵の先駆者たち

for the sustainability

うすきの地もの
USUKI'S LOCAL PRODUCE

※認証品の問合せ先

赤穂屋呉服店
〒875-0041 臼杵市大字臼杵 242
☎0972-62-2324

(有)板井カボス園
〒875-0023 臼杵市大字江無田 810
☎0972-62-3975

臼杵市せんべい加工協同組合
〒875-0041 臼杵市大字洲崎 72-128
☎0972-63-3741

うすき製薬(株)
〒875-0052 臼杵市大字市浜 997-1
☎0972-63-5103

臼杵焼［(有)石仏観光センター］
〒875-0064 臼杵市大字深田 833-5
☎0972-65-3333

大分有機かぼす農園(株)
〒875-0078 臼杵市大字高山 995
☎097-578-1600

(株)久家本店
〒875-0023 臼杵市江無田 382
☎0972-63-8000

後藤製菓
〒875-0064 臼杵市大字深田 118
☎0120-510-470

(株)高橋製茶
〒875-0213 臼杵市野津町大字八里合 1407
☎0974-32-4219

太刀魚屋
〒875-0031 臼杵市大字深江 2863-1
☎0972-66-5325

村上煎餅本舗
〒875-0052 臼杵市大字市浜 631-3
☎0972-62-2816

めぐみ工房
〒875-0041 臼杵市大字臼杵 56-1
☎0972-83-7753

合資会社 赤嶺酒造場
〒875-0201 臼杵市野津町大字野津市 164-1
☎0974-32-2001

(有)かぼす工房
〒875-0041 臼杵市大字臼杵 627
☎0972-63-5487

(株)スタンダップカンパニー
〒875-0043 臼杵市大字二王座 551
☎0972-83-5182

ひまわり工房
〒875-0083 臼杵市井村 1494-7
☎090-5946-2810

企業組合 都松地区特産品振興会
〒875-0211 臼杵市野津町大字都原 1014
☎0974-32-3196

三色すみれ企業組合
〒875-0011 臼杵市大字諏訪 1714-3
☎090-4985-6326

ヒャクマス
〒875-0231 臼杵市野津町千塚 1598
☎080-5188-6700

有限会社 喜楽庵
〒875-0041 臼杵市大字臼杵 2 の 107 の 92
☎0972-63-8855

大分県 臼杵市 産業促進課 食文化創造都市推進室
☎ 0972-63-1111【代表】
USUKI'S LOCAL PRODUCE Usuki City,Oita Prefecture

うすきの地もの

うすきの地もの
USUKI'S LOCAL PRODUCE

お買いもので臼杵を体験♪

for the sustainability

めぐみ工房
**夏カボスのマーマレード・夏カボスとローズマリー
レモンマーマレード・苺フルーツソース
オレンジフルーツソース**

地元の素材を使った、手づくりマーマレードやフルーツソース。素材の魅力が詰まった商品。

かぼす工房
べにはるか絶品焼き芋

契約農家より特別に仕入れた紅はるかを使用。遠赤外線で焼いた糖度の高い焼き芋。

臼杵市せんべい加工協同組合
臼杵煎餅(手曲げ・平型)

400 年の伝統を持つ手造り。
大量生産よりも人の手を価値にしている。

村上煎餅本舗
臼杵煎餅(曲・平)

臼杵産の生姜の風味を生かし、直径
7 センチ、厚さ約 5 ミリとこだわりを貫く。

高橋製茶
**有機緑茶　吉四六の里
有機緑茶　吉四六の里(深蒸し)**

野津町の豊かな自然環境で、手間ひまかけて育てた美味しい有機緑茶。

高橋製茶
有機緑茶　種まく旅人　みのりの茶

映画『種まく旅人〜みのりの茶〜』と高橋製茶のコラボレーション商品。

赤穂屋呉服店
みまさか餅・丹生島かん

江戸時代創業、赤穂屋の 16 代目が古文書より復活させた和菓子。

かぼす工房
きかぼん

有機栽培の成熟かぼすを手作業で搾汁。苦みが少なく味がまろやか。果汁100%。

かぼす工房
**黄柑棒(きかんぼう)・うすきの香り
かぼすパウンドケーキ
U♪suki かぼすチョコレート**

有機栽培の黄かぼすを使用し、無添加で、素材にこだわった手作りの菓子。

後藤製菓
臼杵煎餅(曲・平・黒糖)

創業100年の老舗が受け継ぐ、生姜の香りが豊かに広がる伝統銘菓。

後藤製菓
**うすきせんべい生さんど
臼杵せんべいサブレ**

銘菓「臼杵煎餅」の特徴を残し、新たなアレンジを加えた人気の2品。

高橋製茶
**有機わ紅茶
有機ギャバ茶
有機緑茶粉末**

有機栽培にこだわった茶葉を加工し、様々なお茶を製造しています。

高橋製茶
**有機緑茶ゆずブレンド
有機緑茶かぼすブレンド**

有機緑茶と国産ゆず、かぼすの香りのハーモニーをお楽しみください。

大分有機かぼす農園
かぼす果汁 100%

大分県で唯一の有機JAS認証。
かぼす果汁 100%使用。

うすき製薬
成熟かぼす果汁

成熟したかぼす果汁ならではのまろやかな酸味が食材の味を活かします。添加物不使用。

めぐみ工房
**生姜糖・芋甘納豆
干し芋・栗甘納豆**

臼杵産の安心な素材を使った手づくりの自然派菓子。

後藤製菓
**【IKUSU ATIO】
百寿ひとひら**
(生姜 / かぼす × 生姜 / きなこ × 生姜 / 生姜 × チョコレート)

臼杵産有機生姜100%、銘菓「臼杵煎餅」を一口サイズにアレンジ。

ひまわり工房
釜炒りごぼう茶

徹底した天日干しの後、昔ながらの釜炒りで香ばしさを出し、すべて手作りです。

めぐみ工房
ごぼう茶

ほんまもん農産物のごぼうを使用しています。

板井カボス園
知左都酢

自社製かぼす果汁のみで作ったポン酢。味付けにこだわった品。

ヒャクマス
キウイフルーツソース

農薬・化学肥料不使用のキウイフルーツときび糖、リンゴ酢のみの無添加ソース。

赤嶺酒造場
臼杵生姜酒

後藤製菓にて製造時に使用した有機生姜を原料とした無添加のリキュール。

喜楽庵
鯛みそ

豊後水道で水揚げされた鯛を発酵食品の味噌と合わせた保存食。

後藤製菓
**【IKUSU ATIO】
オーガニックシロップ**(生姜 × かぼす × はちみつ)
ジンジャーパウダー

臼杵産有機生姜100%、原材料全て有機素材にこだわった生姜加工品。

石仏観光センター
臼杵焼

臼杵にもともとあった工芸品であり、現代で受け入れやすいデザインを追求。

三色すみれ
**はりはり漬け(刻み)赤・白
粕漬け(きゅうり / うり)**

ほんまもん農産物を使った、なつかしい味がする自然豊かなお漬物。

めぐみ工房
うすきの粕漬
(ウリ / キュウリ / セロリ)

ほんまもん農産物を使って、1つ1つ手作業で添加物を使用しない粕漬。

久家本店
粕漬け
(カマガリ / イカ / 猪肉)

臼杵産の食材を久家本店の酒粕で漬けた粕漬けです。

久家本店
**芋焼酎常蔵
芋焼酎甘太くん
麦焼酎ほげほっぽ**

高糖度甘藷「甘太くん」、はだか麦を使用した原料の味が際立つ焼酎。

赤嶺酒造場
果の滴
(梅・カボス・シャインマスカット・ピオーネ・キウイ)

臼杵産果実と臼杵の天然水を使った無添加のお酒。季節の果実を使用。

スタンダップカンパニー
**竹炭マドラー
うすき竹炭(絞りかご)**

うすき竹宵の竹ぼんぼりを竹炭にしたマドラーと絞りカゴ。

都松地区特産品振興会
甘熟 黒にんにく

臼杵産のにんにくを使用し、添加物や防腐剤などを一切使わず、安心・安全。

都松地区特産品振興会
エゴマ油

都松地区産のエゴマ種子を使用し、添加物や防腐剤を一切使わず、安心安全。

久家本店
**特別純米酒　無濾過生原酒 USUKI
特別純米酒　一の井手**

酒造好適米「若水」使用。蔵、米、水が三位一体となった臼杵の風土が味わえるお酒。

久家本店
**かぼすと梅酒のものがたり
黄カボスの秘蜜
いやんばい梅酒**

臼杵の梅や黄カボス果汁を使用した、臼杵がギュッと詰まったリキュール。

太刀魚屋
太刀魚フライ

豊後水道で一本釣りされた「臼杵たちうお」を贅沢に使ったフライ。

太刀魚屋
太刀魚すり身てんぷら

豊後水道で一本釣りされた「臼杵たちうお」を贅沢に使ったすり身のてんぷら。

○掲載情報は2021年2月時点のため、変更になっている場合がございます。
○詳細は各事業者にお問い合わせください。