



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、それが白杵。
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。

うすきの
地もの

USUKI'S
LOCAL PRODUCE

ののののの
未来につながるお買い物



大分県白杵市

100年後につなぐ商品

白杵市認証ブランド
うすきの地もの基本理念

- 自然に向き合い、白杵産の旬の食材にこだわります。
- 白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、白杵の味としてのイメージを大切にします。



ユネスコ創造都市
ネットワーク加盟都市

ユネスコが実施するユネスコ創造都市ネットワークは「国際的な連携によって地域の創造産業の発展を図り、都市の持続可能な開発を目指すもの」として創設されました。
白杵市は2021年に食文化分野での加盟を果たし、日本では2都市目となります。発酵・醸造文化や質素儉約の郷土料理、有機農業や水源涵養の森づくりなどの取組が世界的に評価されたものと考えます。うすきの地ものは、白杵の食文化や質素儉約の精神を体現した商品となります。



※認証品の問合せ先

- | | | |
|--|---|--|
| 赤穂屋呉服店
〒875-0041 白杵市大字白杵 242
☎0972-62-2324 | 太刀魚屋
〒875-0031 白杵市大字深江 2863-1
☎0972-66-5325 | ひまわり工房
〒875-0083 白杵市井村 1494-7
☎090-5946-2810 |
| (有)板井カボス園
〒875-0023 白杵市大字江無田 810
☎0972-62-3975 (有) | 村上煎餅本舗
〒875-0052 白杵市大字市浜 631-3
☎0972-62-2816 | 企業組合 都松地区特産品振興会
〒875-0211 白杵市野津町大字都原 1014
☎0974-32-3196 |
| 白杵市せんべい加工協同組合
〒875-0041 白杵市大字洲崎 72-128
☎0972-63-3741 | めぐみ工房
〒875-0041 白杵市大字白杵 56-1
☎0972-83-7753 | 三色すみれ企業組合
〒875-0011 白杵市大字諏訪 1714-3
☎090-4985-6326 |
| うすき製菓(株)
〒875-0052 白杵市大字市浜 997-1
☎0972-63-5103 | 合資会社 赤嶺酒造場
〒875-0201 白杵市野津町大字野津市 164-1
☎0974-32-2001 | ヒャクマス
〒875-0231 白杵市野津町千塚 1598
☎080-5188-6700 |
| 白杵焼 [(有)石仏観光センター]
〒875-0064 白杵市大字深田 833-5
☎0972-65-3333 | (有)かぼす工房
〒875-0041 白杵市大字白杵 627
☎0972-63-5487 | 有限会社 喜楽庵
〒875-0041 白杵市大字白杵 2 の 107 の 92
☎0972-63-8855 |
| 大分有機かぼす農園(株)
〒875-0078 白杵市大字高山 995
☎097-578-1600 | (株)スタンダップカンパニー
〒875-0043 白杵市大字二王座 551
☎0972-83-5182 | 音楽ファーム
〒875-0022 白杵市末広 107-4
☎090-9583-2957 |
| (株)久家本店
〒875-0023 白杵市江無田 382
☎0972-63-8000 | 後藤製菓
〒875-0064 白杵市大字深田 118
☎0120-510-470 | |
| (株)高橋製茶
〒875-0213 白杵市野津町大字八里合 1407
☎0974-32-4219 | | |



大分県白杵市 産業観光課
☎ 0972-63-1111【代表】

USUKI'S LOCAL PRODUCE Usuki City, Oita Prefecture



うすきの地もの

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います

白杵の
先駆者
たち





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。



白杵市せんべい加工協同組合
白杵煎餅(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
白杵煎餅(曲・平)

白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。



USUKI SENBEI



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。



KI-KABOSU

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
白杵煎餅(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
白杵せんべいサブレ

銘菓「白杵煎餅」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
有機紅茶
有機ジャパ茶
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。



KABOSU

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。



うすき製菓
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

白杵産の安心な素材を使った手づくりの自然派菓子。



GINGER

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
【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)

白杵産有機生姜100%、銘菓「白杵煎餅」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。



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。



音葉ファーム
ヨモギティー
(ヨモギ/ヨモギ・レモングラス/ヨモギ・シナモン)
スギナブレンドティー

香り豊かなよもぎを中心にブレンドした爽やかなハーブティー。



板井カボス園
知左都酢

自社製かぼす果汁のみで作ったボソ酢。味付けにこだわった品。



ヒヤクマス
キウイフルーツソース

農業・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
白杵生姜酒

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
(フレン/唐辛子)

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

白杵産有機生姜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
白杵焼

白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つ手作りで添加物を使用しない粕漬。



久家本店
粕漬け
(カマガリ)

白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/ビオーネ/キウイ)

白杵産果実と白杵の天然水を使った無添加のお酒。季節の果実を使用。



TACHIUO

豊後水道で一本釣りされた「白杵たちうお」を贅沢に使ったフライ。



TEA

うすき竹青の竹ばんぼりを竹炭にしたマドラーと絞りカゴ。



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)

うすき竹青の竹ば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

白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、添加物や防腐剤などを一切使わず、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白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
黄カボスの秘密
いやんばい梅酒

白杵の梅や黄カボス果汁を使用した、白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「白杵たちうお」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「白杵たちうお」を贅沢に使ったすり身のてんぷら。