

おらがむらの うんめえ・いいもん 見てげやい!

訳：私の村の美味しい・良いものを是非見て下さい!



「尾瀬の郷 片品村」
の認定品!



尾瀬ブランド HP

須藤農園トマトジュース

須藤農園 (須藤長明)
☎0278-58-3201

ありそうでなかったフルーツトマトを使ったジュース!木で完熟したトマトのみを使用し、高糖度のトマトジュースに仕上がりました。無添加にこだわり、素材本来の味をお楽しみください。



購入先：①道の駅③花の駅

まいたけキーマカレー・トマトバターチキンカレー

片品村振興公社 (株) ☎0278-25-4644

道の駅尾瀬かたしな「かたしな食堂」で人気のメニュー。「まいたけキーマカレー」と「トマトバターチキンカレー」をお土産品として楽しめるように美味しさをそのままレトルトカレーにしました。



購入先：①道の駅

尾瀬花豆プリン

菓子工房はるおじ ☎0278-58-2343



片品村の豊かな自然が育んだ花豆を贅沢に使用した、濃厚でなめらかなプリン。口の中に広がる上品な甘さと、とろけるような食感が味わえます。
販売期間：5月～11月

購入先：
①道の駅③花の駅

片品のぶるーベリージャム

かたしな芸農舎 ☎0278-58-2691



無農薬で栽培した自家製ブルーベリーとてんさい糖のみを使用することで、おいしいジャムに仕上げました。

購入先：
①道の駅③花の駅

えごまの葉みそ

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395



片品産のえごまの葉を特製味噌と絡めました。えごまの葉の香りを楽しみながら白米にのせたり、お餅にのせて焼いたり色々な場面で楽しめる逸品です。

購入先：
①道の駅

片品では胡麻を育ててはいけない!?
胡麻の代わりに作られてきた
“えごま”を使った商品

香りの良い良質な片品産えごまを低温でじっくり焙煎することで、風味豊かでコクのあるドレッシング(仕上げました)。



購入先：①道の駅



片品産えごまドレッシング

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395

尾瀬花遊び最中

ありす館 ☎0278-58-3421

尾瀬の花をモチーフにした和三盆糖の美味しい小倉餡の最中です。添加物・補助剤(重曹)など一切使わず時間をかけて煮込んでいます。また季節により材料の配合をかえています。



購入先：①道の駅
⑥ありす館

ざるどうふ(グレート・枝豆・ゆず・とうもろこし)

尾瀬 万里姫どうふ ☎0278-25-8911

希少大豆「大白」と、平成の名水100選「尾瀬の郷片品湧水群」の水を使用した『万里姫どうふ』。自然が織りなす、ふくよかな甘みと豊かなコクを、どうぞ堪能ください。



購入先：④万里姫どうふ※HP・TELにて予約可

こんにゃく1番

和広食品 ☎0278-58-2471



最初の工程からすべて手作業で行っていますので、歯ごたえ、味のしみ込みがとても良く煮物に最適です。

購入先：
①道の駅③花の駅

みゆき寿しの尾瀬びる漬

みゆき寿し

片品産『行者にんにく』
= 尾瀬びる



片品村特産の「尾瀬びる」のみを使用し、保存料や着色料を一切使用せず、みゆき寿し特製のタレで漬けた贅沢な一品です。

購入先:FAX 予約のみ
(FAX:0278-58-4320)

尾瀬びる入りソーセージ

(株)シェモワ ☎0278-58-2946

片品村特産の尾瀬びるを入れたソーセージです。本場ドイツで修行したオーナーによる本場仕込みのソーセージを日本人に合うように改良しています。



購入先：①道の駅③花の駅

無添加発酵キムチ

無添加発酵キムチ 雅

片品村の美味しい食材を使って、安心安全で身体が喜ぶ発酵食を提供しています。無添加にこだわり無肥料無農薬で健康的な野菜を栽培し、キムチを作っています。ぜひご賞味ください。

購入先：①道の駅
ネットショップ BASE
<http://bashikimchi.base.shop>



購入先：
①道の駅

まいたけベリーマッチ(和風・トマト)

(株)尾瀬きのこセンター ☎0278-58-7075

片品産・自家栽培の香り高いまいたけを100%使用した無添加万能ソースです。パスタはもちろん、ピザやオムレツ、お肉料理など様々なお料理にご活用いただけます。



購入：
①道の駅③花の駅
⑤尾瀬きのこセンター

菊芋のたまり

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395



片品村で育てた菊芋をたまり漬けにしました。菊芋の独自の味わいとシャキシャキ感が癖になる逸品です。

購入先：
①道の駅



ロースハム、生ベーコン、ラックスハム(生ハム)

(株)シェモワ ☎0278-58-2946



利根町の養豚場「尾瀬ドリームファーム」にて生育された豚を使用した商品です。増量剤や化学調味料を使わずに製造いたしました。肉本来の味を楽しめるようにつけこみは村内のおいしい水、食塩、砂糖を使用しています。山桜のチップでスモークしています。

購入先：①道の駅③花の駅



ダケカンバ石鹸

日本製紙総合開発(株)丸沼高原事業部
☎0278-58-2211

丸沼高原(日本製紙社有林内)に自生するダケカンバの樹液を原料として作製したダケカンバ石鹸です。泡立ちがよく溶けにくい無香料・無着色の自然の恵みをつめこんだ保湿性効果のある手作り石鹸です。



購入先：
⑦丸沼高原スキー場



片品産はらぺーによ味噌

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395

片品村で育てたハラペーニョを味噌と和えました。ハラペーニョの辛みが癖になる逸品です。



購入先：①道の駅



なまみつ

エイトビイト ☎080-2032-4192

尾瀬の麓、片品村の豊かな自然から生まれた【なまみつ®】その年によって花の咲く種類、量に変化があり、その土地ならではの味が出る百花蜜(色々な花の蜜が入ったハチミツ)を季節を表現して販売しています。

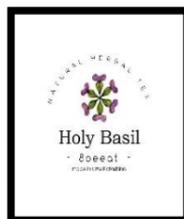


購入先：①道の駅③花の駅
オンラインショップ

ホーリーバジルティー

エイトビイト ☎080-2032-4192

ミツバチ達がいるため、薬関係のものは一切使用せず、畑も耕さず自然そのままに育てています。



深呼吸がしたくなるようなリラックスできる香りや味になります。皆様の生活にほっこりする時間が訪れますように。

販売先：①道の駅③花の駅 オンラインショップ

尾瀬歩荷手拭い、尾瀬文字柄手拭い、Hoyuruhi フェイスオイル

エイトビイト ☎080-2032-4192



購入先：①道の駅③花の駅 オンラインショップ
鳩待峠・大清水売店

尾瀬の伝統とも言える職業、歩荷をモデルにした手拭いです。豊かな自然、四季の流れと共に歩む姿を描きました。また、あらゆる方向から「尾瀬」という文字を連ねた手拭いもございます。

片品村で自然栽培したホーリーバジルを、ホホバ油とコメヌカ油に浸出させました。ホーリーバジルカプア種本来の爽やかな香りを引き立てる4種の精油をブレンド。片品村の気候と土が作り出した甘くて香りの良いオイルです。



購入先：①道の駅③花の駅 鳩待山荘売店 オンラインショップ

尾瀬ブランドロゴマーク



国立公園「尾瀬」の代表花であるミズバショウをモチーフにしています