

代表の
引地典子さん



自宅倉庫を
改装した工房で、
島の女性3人で
作っています

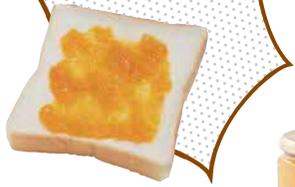
ジャムを製造する「果遊
工房」では、スタッフ在宅
時のみ購入が可能



島の海風と太陽が育んだ
ミカン本来の味を堪能

柑橘栽培が盛んな佐木
島の小さな工房で作られ
るミカンのジャム。瀬戸
内の海風と太陽の恵みを
いっぱい浴びて育ったミ
カンは、完全無農薬・除草
剤不使用で、安心・安全を
追求。ジャム作りの指導
は、縁あって知り合った
フレンチの巨匠・熊谷喜
八シエフから受けたそう
だ。「果実自体の糖度が高
いので、できるだけ砂糖
を減らし、ミカン本来の
甘さを生かしました」と
代表の引地典子さん。食
べた人からは「果実感が
すごい」「ミカンをそのま
ま食べているよう」といっ
た声も。ほか、青みかん
ジャム、甘夏ジャム、レモ
ンジャムもあるので食べ
比べてみて。

PAN NI
NOSETE!



『果遊工房』のみかんじまのみかんジャム
島内600円/島外700円～

ここで
買える

- ◆島のぼん屋さん
- ◆道の駅 みはら神明の里
- ◆三原国際ホテル
- ◆みはらまちづくり免っ免
- ◆空の駅 オーチャード
- ◆フードガーデンニチエー
中之町店
- ◆ECサイト など



S.Y.

食べた瞬間、ミカンの爽
やかさが一気に広がら
りました。甘みと酸味のバ
ランスも◎



A.E.

想像以上にミカンその
もの！色もきれいです。
佐木島まで買いに行き
たくくなりました



代表理事組合長の
濱松照行さん



GOHAN
NI
NOSETE!



ここで
買える

- ◆三原市漁業協同組合 本所
- ◆道の駅 みはら神明の里
- ◆空の駅 オーチャード
- ◆三原観光協会
- ◆ECサイト など



D.N.

シウウガのきいた甘辛
味が白いご飯によく合
います。柔らかく食べや
すいのもうれしい



S.Y.

タコに味がしっかり染
みているので、ご飯のお
ともにもぴったり。箸が止
まりません！

『三原市漁業協同組合』の
三原やっさタコ 蛸の生姜煮 540円



漁協のスタッフが
一つひとつ手作り
しています。お酒の
アテにもぴったり

【三原市漁業協同組
合】が開発し、昨年
の8月8日(タコの
日)に発売



漁師のお母ちゃんの味を再現！
シウウガをきかせたマダコの甘辛煮

江戸時代から代々受け
継がれるタコつぼ漁によっ
て漁獲される三原のマダ
コ。「三原やっさタコ」の名
でブランド化され、全国的
に知名度もアップ。三原沖
の海流にもまれながら育
つことで、足は太く短く、
身はプリッと引き締まっ
ている。蛸の生姜煮は、西
日本豪雨をきっかけに「水
が使えない時にも食べられ、
保存のきく缶詰を」と開発
された商品。水揚げ後すぐ
活き締めにし、急速冷凍し
たマダコの頭と吸口を、醬
油や砂糖などで甘辛く味付
け、漁師のお母ちゃんの味
を再現した。シウウガと唐
辛子がプリッとときいていて、
一度食べたならヤミツキにな
る人が続出！