

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なりました



代表理事組合長の  
濱松照行さん



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

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.

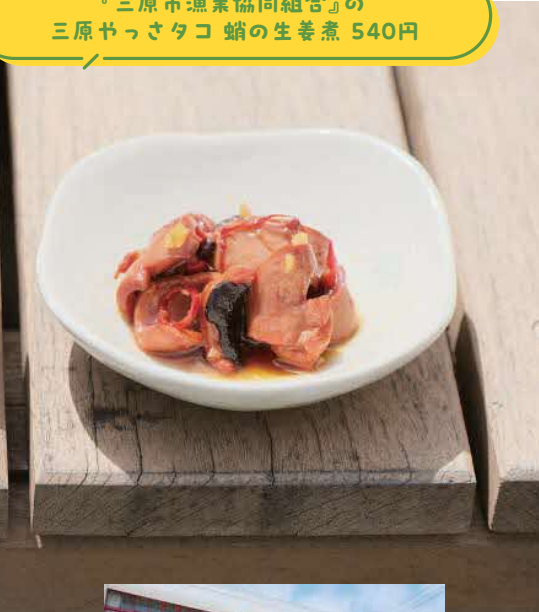
シウウガのきいた甘辛味が白いご飯によく合います。柔らかく食べやすいのもうれしい



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



『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、醤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きいていて、一度食べたならヤミツキになる人が続出！