

アンケート回答で当たる!

「徳島のエシカル消費グルメを味わおう」キャンペーン実施中

アンケートに回答いただいた方の中から抽選で計6名様に、掲載商品のいずれかをプレゼント！たくさんのご応募をお待ちしています。

※調理・盛付例はイメージです。



地産を生かした健康サポート

「健幸(けんこう)」をテーマにヨーグルト工房を立ち上げた大上さん。病気で寝込んだ経験から健康の大切さを痛感し、「身近な健康」について考えたとき、花粉症の自分のために母が毎日作ってくれていたヨーグルトが思い浮かんだという。受け継いだレシピで丁寧に作るヨーグルトは、とろ~り伸びて酸味がほとんどない優しい味わいで、1歳半の赤ちゃんも夢中になるほど食べやすい。また「同じ地域で頑張る生産者を応援したい」と、牛乳は徳島産、フレーバーの果物も県内農家の

プレゼント

1名様

※店頭受取

プレーンタンタンSmall 370円
いちごSmall 570円
キウイSmall 570円

規格外品を積極的に活用。「毎日食べたくなるヨーグルトを作り、人も地域も元気にしたい」。その願いを胸に、宅配やイベント出店にも力を入れている。

事業者情報

タンタンヨーグルト工房

Tel.088-654-4221
徳島市末広2-1-16
営/11:00~19:00
休/木曜、不定休あり
(Instagramで確認を)
P/有



ウェブサイトは
こちら



放置竹林を「おいしい」未来へ

タケノコの産地として知られる阿南市でも、近年は管理に行き届かない竹林が増えている。その風景を放っておらず、仁尾さんは日々の仕事の合間に10年以上、竹林整備を続けてきた。“どうすればこの課題を解決できるのか”と模索する中で出会ったのが、メンマづくりだった。「おいしいは心にまっすぐ届く」。そう信じて【ひのまるメンマ】の味を磨き、おいしさを入り口に、竹害を“食財”へと変えていきたいという願いを込めていた。春の加工シーズンには近所の人や高校生が集まり、皮むきから塩蔵までの工程を通じた交流の場の創出にもなっているそうだ。2月には「純国産メンマサミット in 阿南」を開催予定。竹林と人と地域をつなぐ“循環”づくりも続けていく。

仁尾さん

プレゼント

1名様

※自宅にお届け

ひのまるメンマ
100g×3味
お試しセット
1,500円

事業者情報

におメンマ

Tel.090-3787-6367
阿南市羽ノ浦町岩脇阿千田66-5
営/9:00~17:00 ※事前に電話推奨
休/不定休 P/有
その他の取扱店舗/みはらしの丘 あいさい広場、
喜多野安心市、近藤商店、
徳島県物産観光交流プラザ あるでよ徳島



ウェブサイトは
こちら

働く喜びを育てるベーカリー

障がい者の就労支援に取り組む『眉山園・社会就労センターかもな』のベーカリー科が営むパン屋さん。毎朝並ぶパンや焼菓子は100円のものが多く、「地域のこどもにも買えるように」と、原材料が高騰する今も質を維持したまま価格は据え置いている。定期的に人気店の職人に学びながら、職員のサポートのもと利用者は就労経験を重ね、働くことの喜びを深めている。職員の河野さんは利用者に寄り添い、ときに県外でパン作りの学びを深め、おいしさを更新。利用者の前川さん



一つひとつ丁寧に作っています。
値段以上においしいと感じてもらえるとうれしく思います。

左:河野さん
右:前川さん

プレゼント

1名様

※自宅にお届け

パン商品券
500円×3枚
(記念品付き)

作り手の想いまで味わう。

エシカル消費に



つながる取り組み



歴史を受け継ぎ、挑戦で磨く

昭和14年から三代にわたり伝統の酒造りを受け継ぐ『齋藤酒造場』。鮎喰川の伏流水と昔ながらの槽搾りで仕込む銘酒【御殿桜(ごてんざくら)】は、フルーティな甘さとすっきりした飲み口で長く愛されている。伝統を大切にしながらも「新しいことも好きなんです」と語る現社長・齋藤智彦さんは、徳島県の先端技術で開発された【LED酵母】の導入をいち早く決めた。香り高く発酵力も優れたこの酵母

事業者情報

有限会社齋藤酒造場

088-652-8340
徳島市佐古七番町7-1
営/9:00~19:00
休/日曜 P/2台
その他の取扱店舗/イオンモール徳島、
フジグラン北島など



ウェブサイトは
こちら

[LED夢酵母]の豊かな香りをぜひ味わってみてください。冷酒にして、カルバッショヒューゼンを合わせるのがおすすめです。



先人が築いた価値を守る

看板商品【常盤味噌】に込められた「変わらぬ味噌づくりを続ける」という初代の思いは、150年の時を経ても、7代目・井上雅史さんに受け継がれている。昔ながらの杉樽で天然醸造される味噌は、土着の自然の力だけで発酵させるため、雑味が少なくクリアで上品な味わい。地元住民のみならず、国内外の三ツ星レストランからも支持されている。しかし、自然環境の変化や道具職人の減少により製法を守ることは容易ではなく、専門家の間では「絶滅危惧種」とも称されている。伝統の味をつむいできた土蔵は、阪神淡路大震時に倒壊したが有数の宮大工や左官職人の協力を得て29年かけて復興。取り戻した醸造環境で、先祖代々の技術を未来へとつなげていく。

プレゼント

1名様

※店頭受取

常盤味噌
500g 2,111円



事業者情報

井上味噌醤油株式会社
Tel.088-686-3251
鳴門市撫養町岡崎字二等道路西113
営/9:00~19:00 休/不定休 P/5台
その他の取扱店舗/木のおもちゃデパート、
道の駅いたの、道の駅くるくるなると、
佐古山文化、徳島元町こだわりマルシェ、
三谷薬局、あいわ商店

井上さん



ウェブサイトは
こちら

健やかな未来を支える食づくり

「食は生きるための根源的なものだと、子育てを通じて強く感じている」と語る『阿波食品』の大塚さん。防災食開発のきっかけは、東日本大震災時の避難所での食事を見たことだ。炭水化物中心でタンパク質が不足し、健康な体に必要な栄養バランスの維持に危機感を覚えたという。知見を深めるため防災士資格を取得し、試行錯誤の末に【チキンとそなえるシリーズ®】を生み出した。そのうちの一つ『一年さまい』は、1日1本を1カ月摂取することで代謝改善に有効だと臨床データで確認されたささみを使用。ペットも家族の一員であることから開発した犬・猫用フードは、加工時に出る端材を活用して食品ロス削減に貢献している。人も食べられるため、ペットと共に備えられる安心感がある。

有限会社阿波食品
Tel.088-695-2206
阿波市土成町土成美緑210-1
営/8:00~17:00※事前に電話推奨
休/水・日曜 P/有
その他の取扱店舗/阿波食ミュージアム(冷凍デリのみ)



ウェブサイトは
こちら

商品を通して、大切な家族の命を思い、防災への備えを考えるきっかけになればと思います。



【お試し】
半年アニマル
フード 1,452円

