



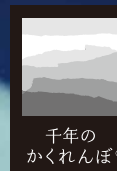
にし阿波
剣山・吉野川観光圏

問い合わせ先

千年のかくれんぼブランド認証委員会事務局
(徳島県西部総合県民局 地域創生観光部内)

TEL.0883-76-0366 FAX.0883-76-0450

URL <https://nishi-awa.jp/brand/>



千年のかくれんぼ物産ブランド

*A thousand years.
a hidden gemlet.*
brand approval





千年のかくれんぼ 分け入るごとに、時は遡り。

そびえ立つ山々が悠久の時を閉じ込めたのか。
変わらぬ営みと人のぬくもりが息づく、
にし阿波 無垢の里。

「にし阿波」ならではの食品や工芸品で、
英語の説明書きがあり

外国人旅行者も安心して購入できる商品を

「千年のかくれんぼブランド」として認証しました。

認証商品は、にし阿波地域の独自の自然環境の中で、

にし阿波の原材料や伝統文化に由来し製造されたものです。

認証商品には、霧に覆われた山々を水墨画の筆触で

表現したロゴマークを貼付しています。



ここは、世界の桃源郷。

四国の「まんなか」周囲を高い山々に囲まれ、

世界農業遺産に認定された昔から守り続けてきた伝統農法と、

悠久の時に閉じ込められた伝統と文化が「にし阿波」地域の魅力。

豊かな食文化と伝統工芸があなたの旅のストーリーを紡ぎます。

まさに、日本の原風景ともいえる集落景観や、川の流れ…

「千年のかくれんぼブランド」商品を手にとるとき、

生産者や職人の笑顔とまごころを感じずにはいられません。

地域の伝統文化を守るエシカルな消費であり、旅の記念にもなる

「千年のかくれんぼブランド」をぜひお求めください。

飲料品 急傾斜地で栽培されたこだわりのにし阿波のお茶と飲料品



盛り付けはイメージです



炒り歩危番茶

2.5g×8個(ティーバッグ)、70g(茶葉)

曲風園

三好市大歩危で昔から作られている日干番茶を強火で炒り上げた商品です。急傾斜地で栽培されたこだわりのにし阿波のお茶です。天日乾燥させた日干番茶の独特の風味があり、スッキリとした味わいで飲みやすい番茶です。

URL <https://kyokufuen.com/>



盛り付けはイメージです



溺名緑茶

50g(茶葉)

二と八、株式会社 Tea.M

標高約450m美馬市穴吹溺名地区で育まれた自然からの大切な贈り物。世界農業遺産認定「にし阿波の傾斜地農耕システム」で育てられています。また自然農法にこだわり、雨水だけで育てたお茶となっています。水出し緑茶としても楽しんでいただけます。

URL <https://nishawa-team.com/>



盛り付けはイメージです



松家農園柚奈×溺名緑茶

2g×5個(ティーバッグ)

二と八、株式会社 Tea.M

美馬市木屋平地区の松家農園の有機ゆず「柚奈」の果皮をブレンドしたお茶。寒暖差のある山間部で育ったゆず「柚奈」は、ジューシーな「柚奈」の風味と、贅沢感のある、高級な香りがします。

URL <https://nishawa-team.com/>



ふっかるコーラ

ビン(内容量:200ml)
HAPPYあわ〜

一度しかない人生においてそんなフットワークの軽さ、通称“フツ軽さ”を大切にしている私たちが作るクラフトコーラなので「ふっかるコーラ」と名付けました。徳島県美馬地方の気候風土が育てた、辛味がハバネロに強く糖度もメロン並の“うまい”唐辛子「みまから唐辛子」。徳島県美馬市木屋平で作られる、市場にはなかなか流通しない香り豊かな山椒や徳島では欠かせないスッキリ爽やかなすだち。その他数種類のスパイスを調合してできあがったのは、この場所だからこそ誕生した、程よい刺激と爽快感がクセになる甘さ控えめのクラフトコーラです。

URL <https://fukkarucola.stores.jp/>



麺類 剣山・吉野川の水の恵みから生まれた半田素麺と祖谷蕎麦



盛り付けはイメージです

半田素麺「入魂〜手延べひとすじ」

300g(100g×3束)

半田手延べそうめん協同組合

入魂ブランドのそうめんは、特に麺の太さとしの強さ、風味の強さ、まろやかな口当たりが特徴です。商品規格、原材料、ブレンド配合率等、統一された通りに各製麺所が規格通りに作っています。半田手延べそうめんの生産者の大半が加入している当組合の入魂は、にし阿波半田の土地と人、気候をそのまま表した商品と言えます。

URL <https://handasoumen-kumiai.jp>



阿波名産半田手延べそうめん

ノンフライカップめん・即席袋めん

有限会社北室白扇

半田手延べそうめんは、一年を通して温かいにゅうめんを食べる食文化があります。心温まる汁そうめんを再現した商品です。液体つゆは三好市池田の天真醬油(株)との共同開発です。ノンフライの低温乾燥を施し、そうめん本来の風味を損なわないよう工夫しました。手軽にご家庭や職場でも味わえるようにしました。

URL <https://www.kitamuro.co.jp>



祖谷自慢生そば

2人前(麺130g×2、つゆ20ml×2)

つづき商店

三好市祖谷地区は、昼夜の寒暖差が激しい水はけの良い急斜面が多いため、そばの栽培に適しているとされ、古くから祖谷そばが作られてきました。穀のついたままの玄そばを製粉しており、太く黒っぽい麺が特徴です。また、つなぎをほとんど使用しないため、千切れやすく、ザラツとした舌触りとなっています。

URL <https://www.tsuzuki-syoten.com/>





盛り付けはイメージです

祖谷の地美栄 プレミアムソーセージ DEER

70g×3本

祖谷の地美栄

祖谷地方の自然豊かな山々を駆け巡った野生の鹿の肉は、脂肪が少なく引き締まった肉質です。反面脂肪が少ないので、加工品にするとパサパサする面もありますが、本商品は豚肉をミックスして食べやすく仕上げています。また、スパイスで肉の風味を損なわないように、必要最小限の調味にしています。

URL <https://iya-gibier.com>

盛り付けはイメージです

みまからフランク

2本

有限会社美馬交流館

美馬市の特産品「みまから」を徳島のブランド豚「阿波美豚」に練り込んだ辛くて旨いフランクフルトです。原材料の「みまから唐辛子」と「阿波美豚」は阿讃山系の標高550m～700mという同じ気候風土でストレスフリーで大切に育てられています。ジューシーで食べ応えがある唯一無二の商品です。

URL <https://www.mimakara.com>

盛り付けはイメージです

みまからつくね

250g

貞光食糧工業株式会社

美馬市の特産品「みまから」を練り込んだ徳島の地鶏「阿波尾鶏」のつくね。阿波尾鶏のもも肉や胸肉、皮を使った軟らかく、ふっくらとした食感のつくねに仕上がっています。鍋料理をはじめ、ピザ、パスタ、シチューなど多様なメニューで楽しんでいただけます。

URL <https://shop.sada-base.com>

盛り付けはイメージです

〈冷凍〉阿波尾鶏チキンスペアリブ 400g

貞光食糧工業株式会社

熟成阿波尾鶏の手羽中をハーフカットにし、ブラックペッパーでパンチがある味付けに仕上げました。スティック状なので、手軽に食べやすく、子供のおやつや、お酒のおつまみ、ホームパーティの一品など幅広くお使い頂けます。お好みでトマトソースや柚子こしょうなどで味を変えて食べて頂くのもお勧めです。

URL <https://shop.sada-base.com>

盛り付けはイメージです

〈冷凍〉阿波尾鶏熟成焼肉セット

貞光食糧工業株式会社

徳島県の西部を中心とした、山間部の豊かな自然環境の中、愛情を込めて丁寧に育てられた阿波尾鶏を使用しています。手羽中、もも肉、肩小肉、せせりの焼肉セットです。肉質は、低脂肪でコク・甘み・うま味が多く、やや赤みを帯びた肉食と適度な歯ごたえが特徴です。地鶏生産量日本一の阿波尾鶏の、焼肉で美味しい部位を厳選しました。

URL <https://shop.sada-base.com>

盛り付けはイメージです

〈冷凍〉阿波すだち鶏の柚子薫る 『がいな黄金唐揚げ』

旬やていじ

食の宝庫である徳島、特に「にし阿波」の食材に拘った商品づくりと併せて、酒にも合う商品に仕上げました。鶏肉は「阿波すだち鶏」を使用し、美馬市で手絞りで作られている「ゆず酢」と県内産の「だし醤油」が味の決め手です。

URL <https://www.teiji.jp>



こんにゃく 藤の里工房

おばあちゃんの知恵で作った、生芋100%の手作りこんにゃく。こんにゃく芋に木灰(薪を焚いた灰)から抽出した灰汁を混ぜて固める、昔ながらの製法で作っています。湯がかず、そのままお刺身こんにゃくとしても食べられます。



写真はイメージです

URL <https://www.fujinosato-kobo.com>



きゃらぶき 藤の里工房

標高の高いところで育った山蓐を、砂糖・醤油・酒・みりん・酒・みりん・酢・唐辛子などで、味付けしたフキの佃煮。香が高く、自然の味わいが評判の逸品です。ご飯のお供にはもちろん、お酒のおつまみにも喜ばれています。



URL <https://www.fujinosato-kobo.com>



盛り付けはイメージです

あゆの姿煮・子持ちあゆの姿煮

株式会社 真鍋本家

60年以上愛されている真鍋本家の名物「あゆの姿煮」と「子持ちあゆの姿煮」。醤油は伝統ある自社の真鶴しょうゆを使用し、酒や高級阿波番茶を使い、じっくり手間と時間をかけて炊きこんでいます。骨も頭も芯まで柔らかく丸ごと食べられます。日々の食卓に、お茶漬けや酒の肴にお弁当のおかずにもおすすめです。

URL <https://manabehonke.wixsite.com/manabehonke>



阿波尾鶏地鶏あら挽きカレー 阿波尾鶏あら挽きトマトカレー 阿波尾鶏あら挽きINDIANカレー 貞光食糧工業株式会社

阿波尾鶏のあら挽き肉の食感を生かしています。独自のチキンブイヨンと阿波尾鶏挽き肉を使用し、奥深い味わいを感じて頂けるカレーです。

URL <https://shop.sada-base.com>



調味料

にし阿波の食材を活かした調味料



ゆずこしょう

ことりね

原材料の唐辛子・にんにくを傾斜地農法で栽培。にし阿波産の唐辛子・柚子・米麴を使っています。香高い完熟の黄柚子と自家製の米麴を使用していて、旨味や華やかな香りとともに、保存性も高くなっています。添加物不使用で素材そのものの味をお届けします。

URL <https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000215270>



VIVASCO・VIVASSA

ことりね

VIVASCOは辛さと旨みが備わった美味しい唐辛子と、有機純米酢で仕込みました。ニンニクの香りがさらに食欲をそそります。酸味がアクセントの青と、辛さが病みつきになる赤があります。VIVASSAは地中海地域の調味料「ハリッサ」をモチーフにしたもので、辛さの次にニンニクの旨味やスパイスの風味がやってきます。

URL <https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000215270>



CITRUSPICE・CITRUSCO

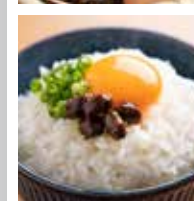
ナカガワ・アド株式会社

にし阿波産の青とうがらし、徳島産の柑橘果汁(すだち・ゆず・ゆこう)を使用したシトラスの爽やかな風味の辛味調味料です。フレーバーを変えた時におすすです。いつものメニューが全く新しい一品になります! CITRUSPICEは Grill した肉や魚、天ぷらやフライ料理に! CITRUSCO はパスタやピザのアクセントにも!

URL <https://www.adjapan.jp>



盛り付けはイメージです



しよのみうま実 麴の醤油漬

プレーン、しょうが

麴屋 本家阿波おんな

数種類の(主に大豆・米・小麦・そら豆)麴を醤油主体の調味液と合わせ、最長3カ月間じっくり熟成させた、にし阿波の伝統発酵食品です。昔ながらの製法をそのまま、麴づくりから全て手しごとで作っています。国産品入手困難な加工用そら豆は、全量自家栽培しています。

URL <https://honke-awaonna.com>



盛り付けはイメージです



みまから・みまから一味

みまから74g、みまから一味13g

有限会社美馬交流館

美馬市の特産である「みまから唐辛子」は、糖度が高く辛味強い特性があり「辛くて旨い唐辛子」として、古くから大切に守られてきました。唐辛子本来の旨味を味わっていただけるように、みまからは手切り手作業で、みまから一味は一定量ずつ焙煎し石臼挽きし、心を込めて製造しています。

URL <https://www.mimakara.com>



盛り付けはイメージです



かぼちゃの濃厚ソースドレッシング

Link Point SAIRAI

傾斜地で農家さんの愛情いっぱい育てられた「美馬の山かぼちゃ」を使用したドレッシングです。また、隠し味にココナッツミルク、カシューナッツ、マカダミアナッツオイルを使用、「美馬の山かぼちゃ」を主役に野菜はもちろん、肉、魚、麺、食材を選ばないソースに仕上げました。

URL <https://www.linkpoint-sairai.com/>





柚子ジャム

110g

ゆず遊

この柚子ジャムは、厳選した柚子を手摘みで収穫し、一つひとつ丁寧に手作業で種を取り除きました。無農薬栽培にこだわり、添加物を一切使用しないことで、自然の風味をそのままお届けします。その結果、柚子の鮮やかな香りと独特の風味を引き出し、幸せなひとときを約束します。柚子には美肌効果や免疫力の向上、リラックス効果などがあります。ぜひ、この柚子ジャムの贅沢な味わいと恵まれた効果をお楽しみください。柚子の幸せな香りと風味が広がり、あなたの日々の彩りを添えます。

URL <https://www.yuzuyuuiu.com>



盛り付けはイメージです



阿波名産ゆずみそ

株式会社 真鍋本家

まろやかな米みそに香り豊かなゆずの風味が食欲をそそるゆずみそです。お酢で緩めてお豆腐やさしみこんにやく等に使うことができ、調味料としてサバの味噌煮に使うとゆずの風味香る一味違う献立に仕上がります。そのままご飯に乗せてもおいしくいただけます。

URL <https://manabehonke.wixsite.com/manabehonke>



盛り付けはイメージです



ジャム・マーマレード

はれひめ、いちご、サルナシ、ユズ、あまなつ

藤の里工房

地元で作られる果物を使用し、ジャムを作りました。可愛い小瓶サイズで使い切りサイズとなっています。旅のお土産にもぴったりです。

URL <https://www.fujinosato-kobo.com>



にし阿波の6穀ブレンド

横関食糧工業株式会社

世界農業遺産に認定された傾斜地農法で栽培され、生産者が手作業で栽培から加工まで行ったシコクビエやそば米などの珍しい雑穀を含む6種類の在来種雑穀を使用。日本雑穀協会認定雑穀クリエイターが、毎日の食事にあう配合にブレンドした商品です。ご飯に混ぜて炊きこむと、粒感があり炊き上がりの香りがよい食べやすい雑穀ご飯が出来上がります。

URL <http://www.yokozeki.jp/index.html>



盛り付けはイメージです



四季の味みそ

ワサビ、サンショウ、ユズ、フキ、クリ

藤の里工房

2月の大寒に自家製麹を使用して作り込んだ手づくり味噌に、四季折々の山里の恵みをプラスし、味みそとして仕上げました。不要な添加物は使用せず、安全で安心な商品作りにこだわっています。

URL <https://www.fujinosato-kobo.com>



焼肉 にし阿波の味(焼肉のタレ)

毎日プロパン有限会社

少子高齢化やコロナウイルスの影響など、人と人とが接触する機会が減り、地域間のコミュニティも希薄になっている現代では伝承されるべき地域の味の継承も難しくなりました。このままでは地域独自の文化を育み、そこでしか味わえない手作りの味がなくなってしまう。我々は、その昔ながらの地域独自の手作りの味を継承し、更なる改良を加え、次世代にも残していきたいという強い気持ちからこの商品を復活させました。

URL <https://www.mainichipropan.com/>



お菓子

にし阿波の素材を活かした優しい味のお菓子



盛り付けはイメージです

シコクカヌレ

株式会社ハレとケデザイン舎

三好市大歩危の曲風園で作られた和紅茶を使用したカヌレです。和紅茶の風味を最大限に感じられるよう調整しました。表面はカリッと焼き上げて、中はしつとりと優しい甘さが特徴。一つ一つ丁寧に手作りしています。四国の美味しくて安全なものを作られている生産者さんの想いを聞きながら、カヌレに表現することで四国の魅力を発信しています。



URL <https://www.haretoke-d.jp>



酒かす飴

12~6月頃製造・発送

三芳菊株式会社

「四国の灘」とも呼ばれる、阿波池田。代々続く三芳菊酒造の酒を作る際にできる酒粕のみを使用して作った飴です。山田錦という日本酒では一番良いと言われる酒米の酒かすのみを使用し、京都の伝統ある飴屋にて加工しています。



URL <https://www.miyoshikikushuzo.jp/>



きなこ飴

磯貝農園

世界農業遺産に認定された、傾斜地農耕システムのもと栽培されたはだか麦と大豆を煎り粉にしたものを混ぜ合わせて出来た菌に付きにくく、やわらかいきな粉飴です。つるぎ町産ゆずのジュースも隠し味で入っており、つつい手手が止まらなくなる、昔なつかしいおやつになっています。1つ1つ手作りしています。



URL <https://www.tabechoku.com/producers/22489>



オニオカラ

オニオカラ工房

祖谷地方の固い豆腐「岩豆腐」から出るおからを使ったクッキーです。米粉、きび砂糖、米油等、身体にも優しい素材を使用しています。おからが廃棄されている状況を変えたいという思いから生まれた商品です。岩豆腐を作る際に最初に出る粗いおからを「オニオカラ」と呼んでいたことから、「オニオカラクッキー」と名付けました。優しい甘さとコリコリと固めの食感がクセになります。



URL <https://oishioniokara.jimdofree.com>



金露梅

あづまや製菓 有限会社

徳島県の最高峰である剣山に自生している金露梅という花をモチーフにしたお菓子です。新鮮なミルクと黄身をたっぷり使った自家製黄身餡子をチョコレートでコーティングしています。コーヒーや紅茶、日本茶など、飲み物を選びません。冷蔵庫で冷やしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



URL <https://kinrobai.com/>



麴サブレ

紅麴×塩麴、米麴×酒かす、黒麴×醤油麴
麴屋 本家阿波おんな

発酵食「麴」を美味しく食べやすい、つまめる焼菓子(サブレ)にしました。創業百年の老舗和洋菓子店監修レシピに、にし阿波産米を使用した当店の米麴でつくる麴商品(塩麴、米麴粉末、醤油麴)を合わせました。日本の伝統「発酵」をほんのり感じられる香りや、麴の色に加え、後ひくうま味が特徴です。



URL <https://honke-awaonna.com/>



藍のほぼ芋ケーキ

Link Point SAIRAI

徳島県名産品さつまいもに、にし阿波の世界農業遺産地域で栽培された藍を練り込み仕上げました。「ケーキ」というイメージとはまた違う、なめらかなクリームやプリンのような食感をしたケーキです。全国的にも有名なAWA藍をにし阿波から発信していきたいという思いから生まれました。

URL <https://www.linkpoint-sairai.com/>



阿波尾鶏地鶏皮揚げ

貞光食糧工業株式会社

甘みとコクが自慢の徳島県産地鶏「阿波尾鶏」の皮だけを贅沢に揚げスナックにしました。旨味を引き立てるあっさり塩味に仕上げております。嚼むほどジュワッと味わい深く、クセになるサクサク食感です。

URL <https://shop.sada-base.com>



藍とすだちのピュアゼリー

Link Point SAIRAI

徳島大学教授が特許を取得されている発酵させずに発色させた食べられるindigoと、丁寧に手絞りし何度も手ぬぐいでこした世界農業遺産認定地で育ったスダチを使用しています。白砂糖ではなく甜菜糖を使用し、ゼラチンの代わりにリンゴ由来の食物繊維を使用している為、通常のゼリーを食べられない方でも食べることのできる身体に優しい着色料・保存料、不使用のピュアゼリーです。そのままでも召し上がりいただけますが、凍らせてシャーベットとして食べて頂くのがおすすめです。夏の時期は熱中症対策の1つとしても召し上がり頂けたらと思います。

URL <https://www.linkpoint-sairai.com/>



クッキーの詰め合わせ

実森ラボラトリー株式会社

吉野川の恵みを受けた畑は四季を通して私たちに生きるエネルギーある作物をもたらしてくれる。特別栽培で育てた小麦を戦後から使われている製粉機で丁寧に製粉。

自社で用途に合わせて製造した粉でさっくりとしたクッキーに仕上げました。

URL <https://mimorilab.thebase.in/>



藍とゆずのピュアゼリー

Link Point SAIRAI

徳島大学教授が特許を取得されている発酵させずに発色させた食べられるindigoと、丁寧に手絞りし何度も手ぬぐいでこした木屋平のゆずを使用しています。白砂糖ではなく甜菜糖を使用し、ゼラチンの代わりにリンゴ由来の植物繊維を使用している為、着色料、保存料不使用で身体に優しいピュアゼリーに仕上げました。

URL <https://linkpoint-sairai.amebaownd.com/>



パンケーキミックス

実森ラボラトリー株式会社

吉野川の恵みを受けた畑は四季を通して私たちに生きるエネルギーある作物をもたらしてくれる。特別栽培で大切に育てた小麦を戦後から使われている製粉機で丁寧に製粉。自社で用途に合わせて製造した粉と厳選した材料を配合しています。甘さ控えめなので朝食にもおすすめです。

URL <https://mimorilab.thebase.in/>



工芸品

にし阿波の職人の技が光る工芸品



藍染め鹿革 小物製品

二つ折り財布、名刺入れ、キーホルダー、ラウンド財布

DIYA

鹿の「Deer」と徳島県祖谷地方の「IYA」を合わせて「DIYA(ディア)」と名付けられました。プロジェクトの発起人である映画監督の葛 哲一朗は、祖谷での映画製作の際に深刻な鳥獣被害を目の当たりにし、問題解決のためには駆除した個体の価値を高めていくことが大切であると考え、鹿革の活用に着目しました。表面の染色・仕上げについては、藍染めの風合いを最大限活かせるよう、最低限の加工にとどめています。空気との接触により、藍の深みが増していくのを年月とともに感じられるよう製造しています。革本来の傷や繊維の状態といった個性と、本藍染めによる風合は、唯一無二のデザインです。



URL <https://diya.jp>



藍染日傘、藍染ランプシェード

美馬和傘製作集団

美馬和傘は、美馬市美馬地区で、盛んに製作されており、昭和30年頃には、200軒余りの和傘店が軒を連ねていました。細かく分けると軽く100を超える作業工程を、和傘職人の繊細な手技で行っており、その仕上がりはまさに芸術と言える程です。原材料の竹材は地元で採れたものを使用し、和傘職人が丹精込めて手作りの藍染日傘です。阿波和紙を使用し、徳島県特産の阿波藍(すくも)を、伝統的製法「天然灰汁発酵建て」で作成した染色液で、手染めした一点ものになります。藍染ランプシェードは、灯りを入れると表情が変わり、和紙に映る光は幻想的で、根強い人気を誇っています。

URL <https://www.facebook.com/mima.wagasa/>



桐下駄

みかも木履

東みよし町の創業100年を超える老舗の齊藤桐材工業有限会社で純国産の桐材を使って製造しています。“世界中の方にもっと下駄を知ってほしい、そして、履いて欲しい”という思いから、現代のライフスタイル・生活シーン、色々なファッションにも合わせられる、デザインを重視した、一日はいても足が痛くなりなく、はき心地の良い下駄になっています。

URL <https://mikamomokuri.com>





藍染製品

藍染シルク混ショール、藍染Tシャツ、藍染カバン

有限会社やまうち

徳島県は、江戸時代に藍染の染料「すくも」づくりが盛んで沢山の畑で藍葉が栽培されており、「藍染」は県を代表する伝統産業です。

そんな徳島県でも現在では化学染料の普及により藍葉は殆ど栽培されなくなっています。

県の伝統産業を将来に残すため、当社では、藍葉の栽培、すくもづくり、染色、そして製品づくりまで一貫生産を行っております。ショールやTシャツ、カバンなど様々な商品を生産し取り揃えております。

阿波天然藍染ならではの色や風合いをぜひ感じて頂ければと思います。

URL <http://aizomeya.jp/>



茜染製品

シルク・シルク混・綿ストール、レースハンカチ、レースハンドタオル、キーホルダー
井川茜保存会「茜の杜」

日本茜は藍と並んで最も古い染料であり、茜染めは日本に古来から伝わる文化です。

三好市に多く自生する日本茜の根を育て、手作業で一枚ずつ丁寧に染めています。

繰り返し染めることで色が濃くなり、染色工程の違いや温度などで、ピンクやオレンジなど様々な色に染めることができ、二度と同じ色に出会うことはありません。

天然染料を使用しているので肌に優しく、シルクや綿、麻、竹の繊維、革など様々な素材を染めることができるため、ハンカチやストールのほかに革のキーホルダー等もご用意しております。

URL <https://tokushimamiyoshi.wixsite.com/akanenomori>



シラクチカズラ染め ランチョンマットとコースターのセット

阿波あかね会

祖谷のかずら橋は日本三奇橋のひとつとされ、多くの観光客が訪れている。本製品はそのかずら橋の材料であるシラクチカズラを染料にして染めた綿糸を使った手織りのランチョンマットとコースターのセットです。



シラクチカズラ染めストール

阿波あかね会

祖谷のかずら橋は日本三奇橋のひとつとされ、多くの観光客が訪れている。本製品はそのかずら橋の材料であるシラクチカズラを染料にして染めたストールである。シラクチカズラはサルナシという実をつけるが、実の収穫が終了後の剪定された若いシラクチカズラは赤みのある茶色染料として利用されている。



最高級茜染めストール

阿波あかね会

日本茜は藍と並んでわが国で最も古い染料であり、最近になって徳島県三好市で自生していることが発見され、その株を栽培して広く使えるようになった。

このストールは京都西陣の織元の蔵に眠る最高級の絹反物を用いている。現在では入手困難な高級国産絹と製造できる織職人がいない反物であるため、在庫限りの商品となります。



その他 にし阿波の事業者が心を込めて作ったこだわりの商品

エメラルドよもぎのお風呂

25g×5パック

青空よもぎの『しみず』

三大秘境の代表『祖谷』と世界の三大宝石『エメラルド』の緑と『よもぎ』の緑がいつまでも輝き続けられるように想いを込めました。

お風呂・よもぎ蒸しをお手軽に使用していただくため25gずつパックに詰めましたので、お手軽にご使用いただけます。

よもぎエキスを十分に引き出す場合は、あらかじめ鍋で沸騰させたお湯に1パックを入れ煮出してから、煮汁とパックを一緒にお風呂に入れてください。



URL <https://www.emerald-yomogi.com>



千年のかくれんぼブランド認証品取扱店舗

※全ての認証品を取り扱っているとは限りません。ご了承ください。



新祖谷温泉ホテルかずら橋

ケーブルカーで登る天空露天風呂、その眺めは祖谷の郷が一望でき、まさに絶景です。貸切露天風呂や五右衛門風呂、足湯があります。大浴場と天空露天風呂は日帰り入浴も可能です。お食事は囲炉裏を囲んでの祖谷の郷土料理を味わうことができます。



HP

所 徳島県三好市西祖谷山村善徳33-1

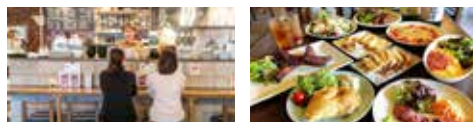
☎ 0883-87-2171

営 7:30~21:00※売店営業時間

URL <https://www.kazurabashi.co.jp>



Google MAP



4S STAY 阿波池田駅前

駅前商店街にあった寿司店をリノベーションした宿泊施設。阿波刻みたばこで栄えた、阿波池田町をカジュアルに過ごせる宿です。1階はカフェ＆ダイニング heso salonとなっており、「四国の食の交差点」をコンセプトに四国の食材を使用した料理やジビエ料理を楽しむことができます。



HP

所 徳島県三好市池田町サラダ1804-9

☎ 0883-70-0166

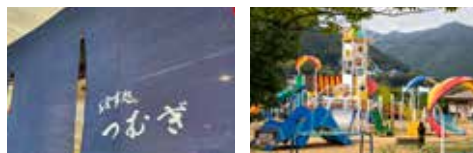
営 11:00~22:00

定休日:毎週月曜日

URL <https://4s-stay.com/ekimae/>



Google MAP



吉野川ハイウェイオアシス

お土産コーナーやお食事処、日帰り入浴施設、テレワークオフィスがある地域交流拠点施設。お土産コーナーでは四国の特産品をはじめ、エシカル目線のセレクト商品も取り扱っています。芝生が広がる開放感溢れるファミリー広場には、カラフルなアスレチック遊具も設置されています。



HP

所 徳島県三好郡東みよし町足代1650

☎ 0883-79-5858

営 平日:10:00~18:00

土日祝:9:30~18:00

URL <https://yoshinogawa-oasis.com>



Google MAP



半田そうめん食堂

数百年続く地域の味を、新しい楽しみ方と共に次世代へ届けたい。そんな思いを持って折目邸にオープンしたのが「半田そうめん食堂」です。半田そうめんを使った季節の創作料理を食べることができます。半田漆器のお椀を使っているのも「古き良きものの良さを知ってほしい」というこだわりから。つるぎの食と文化を存分に味わえる食堂です。



HP

所 徳島県美馬郡つるぎ町貞光字東浦68-1 (折目邸遊覧 内)

☎ 0883-68-9780

☎ 080-6376-7328

営 毎週日・水・土曜日

11:00~14:00

(事前予約制)

URL https://www.orimetei.com/somen_dining/



Google MAP



道の駅みまの里

地元野菜を販売する「産地直売所」や地産地消に取り組む「お食事処(農家レストラン)」、周辺の観光イベントなどを紹介する「観光交流センター」があります。こうした地域連携機能・情報発信機能・休憩機能を有する施設のほか、非常用発電設備や耐震性貯水槽など、防災関連施設も備えており、平時・有事ともに地域の拠点となる施設です。



HP

所 徳島県美馬市美馬町願勝寺72

☎ 0883-63-3837

営 8:30~18:00

URL <https://mimanosato.jp>



Google MAP



道の駅 藍ランドうだつ 藍蔵

道の駅「藍ランドうだつ」内にある「藍蔵」は江戸時代の蔵をリノベーションしたお店です。店内ではお食事やお土産販売を行っています。施設は、重要伝統的建造物群保存地区である「うだつの町並み」にあり、歴史的建造物に指定されています。付近には、うだつの町並みを代表する建物である「藍商佐直 吉田家住宅」や藍染体験のできる「阿波天然藍染やまうちうだつ工房」、地産地消の御食事処「うだつemon茶房」があります。



HP

所 徳島県美馬市脇町大字脇町55

☎ 0883-53-2333

営 9:00~17:00

URL <https://mimakankou.or.jp/event/aiguratop/>



Google MAP