時短！カンタン！ゆずみそレシピ

- のせる：大根田楽
- ぬる：パン
- つける：スティック野菜
- 混ぜる：白和え ちりめん、しょうが
- もみ込む：お肉にもみ込んで焼きます

蒸したホクホクじゃがいも　魚・肉　しゃぶしゃぶのたれ

- なめる　食欲のない時、入院中の方。食後の一匙、デザートにどうぞ。

募集 ゆず狩り隊

ゆず農家さんは今や深刻な高齢化の問題を抱えています。ゆず収穫のお手伝いをしていただける方を大募集！指物の力をお貸しください！お昼は、「かきまぜ寿司」やカレー、おやつには「ぜんざい」などをご用意いたします。ゆず香る黒山、皆で食べるご飯は最高においしいですよ。

日程　11月、12月の日曜日（木屋平、那賀町）※10月頃詳細決定

詳しい日程をお知りになりたい方、参加ご希望の方は、柚りっ子までお電話で問い合わせください。

ゆずを手早く加工しています

種ごと柚はすぐに洗浄。丁寧にしみを削り取る。一つずつ、種は切らずに、軽く押し搾り。果肉も使うので、入念な種取り作業。ゆずペーストをつくる。

株式会社 柚りっ子 YUZURIKKO

TEL 088-678-3383 FAX 0120-038-044
〒770-0861 徳島県徳島市住吉 1-9-34　ホームページ https://yuzurikko.co.jp
営業時間（月～金曜）10:00～18:00　ショッピング https://yuzurikko.jp

柚りっ子フェスティバル

N0.29
2024夏・秋号

だしを楽しむ

七つのだしの素に好みの薬味やゆず果汁を足して自分だけの味を選び、薬味を作る

ぬることぽかぽかたこつのだしと木頭ゆず果汁を混ぜた醤油

山の恵みを街に街のやさしさを山にゆずりっこ

爽やか風味満点！「豚とケールのゆずポン酢あん炒め」

1 豚肉は一口大に切る。ケールは軸を切り落とし、一口大に手でちぎる。玉ねぎは薄切り、にんじんは細切りにする。2 容器に柚りっ子のポン酢と片栗粉を入れて混ぜ合わせ、あんを作る。3 フライパンにサラダ油を熱し、豚肉に塩をして炒める。豚肉に火が軽く通ったら、玉ねぎ、にんじんを加えてさらに炒める。4 最後にケールを加え野菜がしんなりしたら、あんを加えてさっと絡める。

ポイント◎ゆずポン酢に片栗粉を加えることで、とろみがつき、野菜によく絡みます。◎ゆずポン酢は火を入れすぎると、風味が飛んでしまうので仕上げにさっと絡めます。

アドバイス◎ケールは、小松菜やチンゲン菜などの他の野菜でも代用できます。◎豚肉は、鶏肉や エビなどの他の具材でも代用できます。

材料（1人分）
豚薄切り肉 100g　ケール 1/2束
玉ねぎ 1/4個　にんじん 1/5個
丸ごとだしと木頭ゆずのポン酢 大さじ3
片栗粉 小さじ1、サラダ油 小さじ1、塩 少々

レシピ監修
株式会社青し
代表取締役　菅谷さおり
2017年～ 飯豊とおさ地ごはんDoor 店主
2020年～ 株式会社おわれが「おもいでごはん」担当
2021年～ コープあみカタログレシピ ニコリエ（3日分の献立レシピ）を月1担当

丸ごとだから

一、時間と共に変化する味わいを楽しむ
二、何度も注ぎ足して楽しむ
三、最後にだしを取り出して楽しむ

国産100%のだしを極める

ゆず ずっと農薬をしていない
柚子の果皮と果汁
干しえび 乾燥赤えび
干し椎茸 日本一の生産量の徳島県産椎茸
昆布 鳴門わかめの浅瀬が、潮潮巻く海域で育て丸昆布
わかめ 鳴門わかめの葉
いりこ 広島県産・高知県産
鰹節 高知県産・鹿児島県産

徳島県ゆずの自然の美味しいを集めました。

柚りっ子受賞・認証歴
農林水産省 三賞受賞
地域もん国民大賞
2016年 とくしま特選ブランド認定
2015年「FOOD X 食女子ママの愛グランプリ」殿賞受賞
2014年 パラール認証
2014年 フード・アクション・ニッポン
2013年 第1回地場もん国民大賞
2009年 優良ふるさと食品中央コンクール
2008年 徳島県月産の逸品逸品合物語

数々の報道歴！
NHK おはよう日本
2021年1月　柚りっ子が取材・特集されました。
2020年9月エスプリジャポンで海外進出に挑戦する80歳のおばあちゃん社長として取り上げられました。
TBS マツコの知らない世界
2020年7月「野菜が進む！こ当地ディップソースの世界」コーナーで、「ゆずみそ柚りっ子」がスターディップとして紹介されました！
NHKテレビ、テレビ朝日、朝日新聞、日本経済新聞、読売新聞、産経新聞、月刊誌商業界など、詳しくはホームページに！

徳島県/鳴島市 ふるさと納税 ふるさとチョイス 柚りっ子 検索
柚りっ子セレクトを選んでね

「木頭ゆず」
国が地域ブランドとして保護する（地理的表示（GI）保護制度）に、徳島県の「木頭ゆず」が認定されました。（平成29年9月）
柚りっ子の加工品は、自然栽培で有機農薬がゼロ栽培ゆずを使用しています。

贈っても貰っても嬉しい柚りっ子

世界に誇る徳島県産品と徳島県知事より認定の「とくしま特選ブランド」柚りっ子商品をセット。こんな時代だから、無添加・農薬不使用ゆず、身体が笑顔になる、美味しい。しあわせ時間を贈りたい。ずっと会えていないあの人にも、自分にも、ちょっとリッチな贈り物。

とくしま特選ブランドセット
は 3,672円
柚りっ子300g、ゆずりっ胡椒80g、ゆずシロップ200ml、混ぜゆずマーマレード120g
※ゆずりっ胡椒の辛・青は選べます。

ゆずりあいセット
ら 8,726円
ゆずみそ柚りっ子120g、れんこん入りゆずみそ120g、ゆず胡椒ゆずみそ120g、木頭ゆず柚茶200g、混ぜゆずジャム120g、混ぜゆずマーマレード120g、ゆずシロップ200ml、ゆずりっ胡椒80g、ゆず果汁100ml、丸ごとだしと木頭ゆずのぽん酢150ml、自分で作るだし醤油の素10g

とくしま特選ブランドセット
ひ 4,104円
ゆずみそ柚りっ子120g、れんこん入りゆずみそ120g、ゆずシロップ200ml、混ぜゆずマーマレード120g、ゆずりっ胡椒80g
※ゆずりっ胡椒の辛・青は選べます。

とくしま特選ブランドセット
へ 2,538円
ゆずみそ柚りっ子120g、ゆずシロップ200ml、混ぜゆずマーマレード120g

り 3,780円
ゆずみそ柚りっ子120g、れんこん入りゆずみそ120g、ゆず胡椒ゆずみそ120g、木頭ゆず柚茶200g×2

柚りっ子130g　柚りっ子200g
4個入 さ 2,462円　4個入 せ 3,240円
5個入 し 3,024円　5個入 そ 3,996円

る 1,728円
ゆず果汁100ml、自分で作るだし醤油の素10g

ご希望の商品をお詰め合わせできます！
※セット内容が変更になります。量も変更になる場合があります。
※柚りっ子の200g は黒蓋になります。ホのし、包装紙、ご指示ください。
★セットどうしの組み合わせもできます。

★表示価格は税込です。

お送料トク
ゆうパケット　対象商品がよりどり！最大1kgまで　全国へ送料 ¥360（税込）
スマートレター　対象商品がよりどり！最大3個まで　全国へ送料 ¥180（税込）
ゆうパケット／スマートレター　対象商品　ゆずみそ柚りっ子120g、れんこん入りゆずみそ120g、ゆず胡椒ゆずみそ120g、混ぜゆずりっ胡椒80g、木頭ゆず柚茶200g

ゆず
徳島県産
農薬不使用
徳島県山間部は、昼夜の寒暖差が激しく格別香り高い柚が実ります。

御膳みそ
徳島県製造
阿波藩主 蜂須賀公が好まれ、御膳に供した、米麹が多く、優しい米みそ。国産大豆、鳴門の塩だけ。

てん菜糖
北海道産
見た目は大根のようですが、ほうれん草と同じビエット科の「てん菜」から作られています。

唐辛子
徳島県産
徳島県美馬市栽培。
良さが20センチ以上はどになり、辛み成分がカプサイシンが鷹の爪の2倍、風味が14倍以上ある、ゴールド唐辛子です。

原材料 主な素材

れんこん
徳島県産

うず塩
徳島県製造
徳島県鳴門市、小鳴門海峡のきれいな海の水を原料とし、自然に近い製法で仕上げたおいしい塩です。

代表取締役　三澤 宏江

ゆず、みそ、てん菜糖 3つのみ使用。

①ゆずみそ柚りっ子 120g ¥540
②れんこん入りゆずみそ 120g ¥648
③ゆず胡椒ゆずみそ 120g ¥648
④柚りっ子 200g ¥756
⑤柚りっ子 130g ¥562
⑥柚りっ子 500g ¥1,836

ゆずとてん菜ロック氷糖だけ。

浸みきったゆずをお楽しみ下さい。

⑦木頭ゆず柚茶 400g ¥1,512
⑧木頭ゆず柚茶 200g ¥864
⑨木頭ゆず柚茶 200g ¥864
⑩混ぜゆずマーマレード 120g ¥594
⑪混ぜゆずジャム 120g ¥594
⑫ゆずシロップ 200ml ¥1,188
⑬ゆずシロップ 720ml ¥3,240

浸みきったゆずの味
手押し搾り
⑭ゆず果汁 100ml ¥648
⑮青ゆずりっ胡椒 80g ¥918
⑯赤ゆずりっ胡椒 80g ¥918
徳島県美馬市の唐辛子、徳島県那賀町木頭ゆず、鳴門市のうず塩使用。

皮だけを丸焼、蒸した和風ハーブティー！
⑲ゆず皮ティー (2g×10P) ¥972
⑳丸ごとだしと木頭ゆずのぽん酢 150ml ¥680
㉑自分で作るだし醤油の素 10g ¥1,080
もっと食べたい、徳島の味

★表示価格は税込です。