

# 備北もん

BIHOKU  
MON

備北が我らのフィールドじゃけえ!!

vol.1

1 イザナミ茶屋

2 木村しいたけ園

3 総領こんにやく

4 NOSON

5 花酔酒造

6 ふじのや製菓

7 道の駅たかの

8 モーモーあいすらんど

9 横山甘泉堂



## イザナミ茶屋



イザナミ茶屋 店長

藤崎 幸恵

Sachie Fujisaki



Key word

## 地元のため、熊野神社のためという思い

平成6年に熊野地区の地域おこしのためにイザナミノミコトを祀る、「熊野神社」大鳥居の前に、地域特産品の販売を目的とした加工所兼店舗をオープンし、店名は古事記神話にちなみ「イザナミ茶屋」と名付けた。

熊野神社の社叢では樹齢1000年を超える老杉がパワースポットとなっており、参拝後に一服できる場所や、様々な方との交流の場所として、当初から変わらぬメニューで営業している。

藤崎店長が日頃から心掛けているのは、地元のため、熊野神社のためという思いを持ち、地元の方が作られた加工品や木工品、陶芸品など様々な商品を販売すること。また、熊野地区の地元の人達が一本一本手植えをして育てた「イザナミ米」(古代米)、熊野産100%のもち米で作る「きねつき餅」、幾度とない乾燥工程を経て作られる「かき餅揚げ」、一本一本

山野草を摘んで入れ込んだ「押し花せんべい」などの加工品も製造・販売している。

おすすめメニューは、天然記念物である幻の溪流魚「ゴギ」の塩焼き。また、熊野産の古代米を炊いたご飯に旬の山菜や鶏そぼろ、山芋などをのせ、特製の出汁をかけていただくオリジナル丼「イザナミ丼」も絶品だ。



絶品のイザナミ丼

四季折々に移り変わる比婆山の景色と大鳥居の前でいただく熊野ならではの美味しい食事、ほっと安らげる場所、旬の魅力に癒されてみませんか。



杉の巨木群の中にたたずむ熊野神社



商品にムラを出さないかき餅揚げ加工





### かき餅揚げ

90g

熊野産100%のもち米と卵、砂糖を混ぜた生地を揚げたお菓子。絶妙な塩加減で、食べる手が止まらないクセになる味。

絶妙な塩加減で、  
食べる手が止まらない



### 押し花せんべい

ほうれん草・かぼちゃ・古代米・ブレン/各2枚×8袋  
もち米粉に古代米、ほうれん草、かぼちゃをブレンドした4色のせんべい。地元熊野産の素材へのこだわりがおいしさの秘密。山野草をあしらった目でも楽しめる逸品。



### イザナミ米

100g

一本一本手で植え、育てた古代米はうるち米と比べてビタミンなどの栄養素が豊富。うるち米と一緒に炊いて、おにぎりにして食べるのがおすすめ。



### はぶそう茶

80g

茶葉を焙煎する専用の鍋「焙烙鍋」で煎ることで、香りが引き立ち味は格別。リピートのお客様も多いクセになる味。



### きねつき餅

白餅・よもぎ餅・古代米餅・豆餅/200g・500g  
熊野産100%のもち米を使用しています。4種の味から選べる人気商品。全国発送可能。



### イザナミ茶屋

〒729-5741  
広島県庄原市西城町熊野1180  
tel・fax 0824-82-3502  
定休日/月・火曜日  
営業時間/10:00~15:00  
※喫茶の開店は4月末~11月末まで  
(10人以上は要予約)



### 主な販売先

かんばの郷 庄原  
食彩館しょうばらゆめさくら  
道の駅たかの  
田盛商店



## 木村しいたけ園



木村しいたけ園 代表

木村 辰也

Tatsuya Kimura



Key word

## 原木しいたけの栽培を通して地域の活性化を目指す

平成26年に祖父が50年前から家業として行っていた原木しいたけ栽培を引き継ぎ、安心・安全な商品をお客様へ届けたいという思いから「木村しいたけ園」を開業。

近年、生産効率の良い菌床しいたけ栽培の生産が増える中、原木しいたけにこだわりを持って続けている。原木しいたけ栽培は、自然環境に左右されやすく安定的な栽培が難しいとされるが、原木しいたけにしかな味わえない肉質や、しいたけ本来の風味、プリプリとした菌ごたえを多くの方に味わってほしいと生産に取り組んでいる。

一般的に使われる品種を使用するのではなく、自らがおいしいと思える品種を厳選し、庄原の山林から自ら伐採した原木、職人ならではの温度管理、収穫まで2年がかりの駒菌栽培と美味しいしいたけを味わっていただくためのこだわりは強い。

その理由は、「食べる喜び(感動)」「安心・安全(健康)」「森林資源の循環(環境保護)」の考え方を根底にもっているからだ。専門機関で研修終了後、家業を継いだものの研修中では学んでいないことの連続。そこで助けになったのが同業の先輩方のアドバイスや購入してくださる地域の方々への支えだった。「自分が作ったものを選んでくださる方がいるからこそ、こだわる必要がある。そのことで商品価値を生み、のちに事業を通して地域活性化させていきたい。」と木村氏は話す。



収穫が待ち遠しい浸水後の原木



お母さんの作る漬物も人気



原木から顔を出すしいたけ

中心となるのは和・洋・中とどんな料理にも使いやすい生しいたけだ。その脇を固めるのが加工品である。干すことで旨味成分や香りがぐっと引き出された「乾燥しいたけ」や、冷凍によって旨味が増し調理がしやすい「冷凍しいたけ」など様々な商品を販売している。





## 生しいたけ

鍋や煮物、脂身の多い肉などの炒め物やパスタなどに相性抜群で他の食材に負けない存在感がある。また、そのまま焼いて醤油や塩で食べるのも良い。

「原木しいたけ」ならではの味・香りが楽しめる



### 乾燥しいたけ

100g(内容量につきましては要相談)

水に一晩漬けて十分に戻し、低温から加熱するのがおすすめ。ふっくらした食感になり、旨味も十分に引き出す。



### 冷凍しいたけ

50g(内容量につきましては要相談)

解凍してしまうと旨味成分が水分中へ溶け出してしまうため、冷凍のまま調理するのがおすすめ。



### おやし米

コシヒカリ・ヒメノモチ/300g(2合)

農業を極力使用せず育てたお米。県北ならではの寒暖の差による甘みの特徴。おにぎりにして漬け物と一緒にどうぞ。



### 文ちゃんのお漬物

季節の野菜を使った漬物から定番の漬物まで10種類程度を販売。一番人気は大根の漬け物ですが、仕上げに納得のいかない場合は販売してないのでご注意ください。



## 木村しいたけ園

〒729-5601  
 広島県庄原市西城町小島原141-4  
 tel・fax 0824-84-2010  
 E-mail kimura\_S-M-G28@outlook.jp  
 定休日/土・日曜日・祝日・お盆  
 年末年始  
 営業時間/9:00~12:00  
 13:30~17:00



## 主な販売先

道の駅たかの  
 食彩館しょうばらゆめさくら  
 国営備北丘陵公園  
 とれたて元氣市(広島市)



総領  
こんにやく

総領こんにやく有限公司 代表取締役

坂口 静男

Shizuo Sakaguchi



Key word

## こんにやく作りの伝統の技法を継承

昭和62年、当時総領地域の各家庭で作られていたこんにやく製造の技法を後世に残そうと地域の有志で組合を設立した。一時、経営困難に至るものなんとか残したいと、平成26年に現在の代表である坂口社長が新聞販売業と兼業で経営に参画し、信用を取り戻すべく再起を目指した。

まずはこんにやくの単価の見直しを行った。大量生産品より価格は上がるものの、年間8トン近く生産するこんにやく芋を、伝統の技法にこだわって加工・成形などの製造工程をしているため、他にはないやわらかい食感が売りの商品に仕上がっている。

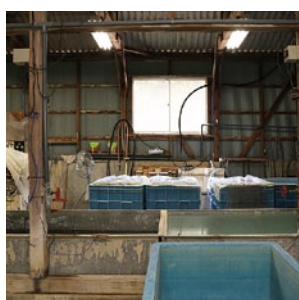
こんにやく芋は水や土壌に恵まれた総領の土地で育てられた3年物を使用しており、マンナンという粘り気成分が豊富であることが特徴で、味の染み込みやすいこんにやくが製造できる。比婆牛のすじ肉と砂糖・醤油・だしを一緒に煮込んだ「煮込みこん

にやく」はイベントでも大人気で、県外からわざわざ買いに来られるほどのファンもいる。



来季へ向けての2年目の芋掘り

「今後はイベントのみの販売となっている『煮込みこんにやく』の商品をパッケージ化し、全国に総領のこんにやくの良さを伝えていきたい。また、新しいレシピ作りも積極的に挑戦したい。現在、こんにやく・きなこ・生姜を混ぜた、『大人のスムージー』の開発に取り組んでいる。こんにやくの味わい方、楽しみ方を色々な形で提案し、その食感や魅力を多くの方に再認識してもらいたい。」と坂口社長は語る。



数多くの作業工程を進める工場内



ファンの多い煮込みこんにやく





### 手造りこんにやく

200g×2

刺身で食べる場合は冷蔵庫から出し、一度流水で洗った後、氷水で締める。そうすることで歯ごたえと喉ごしのよい刺身こんにやくに。酢みそもオススメだが温かいポン酢でもおいしい。

### 歯ごたえと喉ごしのよいこんにやく



### 生いもこんにやく

600g

味が入りやすいので煮込みに最適。手で大きめにちぎって使うとおいしさ倍増。ステーキ風に焼いて食べるのもおすすめ。



### 生いもこんにやく

500g

すき焼きやおでんなど色々な料理に合わせることができる、おいしくて使い勝手の良いこんにやく。



### さしみこんにやく(バラ)

青じそ&クロレラ・ブレン・えごま/120g

バラエティー豊富な3種類。切ってあるので、すぐに食べられるお手軽な商品。



### 総領こんにやく有限会社

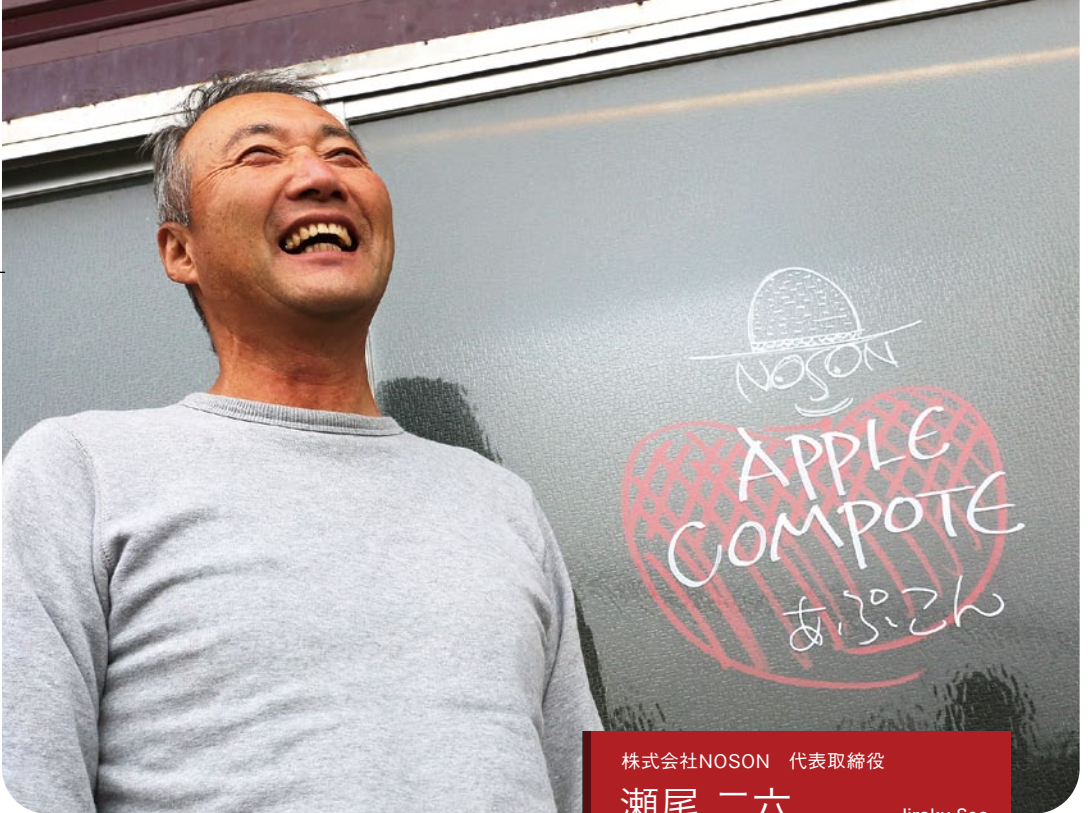
〒729-3712  
 広島県庄原市総領町上領家140  
 tel 0824-88-2312  
 fax 0824-88-2305



### 主な販売先

- 道の駅リストア・ステーション
- 食彩館しょうばらゆめさくら
- 道の駅たかの
- モーモー物産館
- フレスタ
- Aコープ各店
- サングリーン(三次市)
- ゆめmart(三次市)





株式会社NOSON 代表取締役

瀬尾 二六

Jiroku Seo



Key word

## 高野町らしさを感じてもらえる商品で勝負したい

昭和16年創業の食料品小売業。昭和44年、先代から3代目を受け継ぎ、家業であったそば・もち・とうふ・こんにやく製造を経て、田舎のコンビニ(よろず屋)に拡充。その後、名産のりんごなどを使用したスイーツづくりに挑戦するため、新たに機械を導入し、事業の拡大を目指した。

畑違いの物づくりの難しさに直面したが、試行錯誤を重ねて、かりんとうやタルト・フルーツ甘酒など種類を増やし、現在では約35種類を2人の従業員と作っている。

「おいしい物は都会にもたくさんあるが、高野町らしさを感じてもらえる空気・香り・景色を感じられる商品で勝負したい。」と瀬尾社長は語る。

平成20年、「道の駅たかの(平成25年オープン)」の立上げスタッフとして参画し、高野の特産品を活かした「高野の逸品100プロジェクト」事業に挑戦した。そばをベースにした、かりんとう作りに苦心するも、タ

ルトやかりんとう、りんごのコンポートなど5種類が完成し、道の駅で販売することができた。

新商品の開発にも意欲的に取り組み、平成29年には、フルーツ甘酒・愛のコンフィチュール・お好みもみじ・木のぼりタイ焼きなどを販売中。

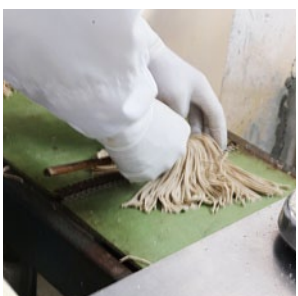


木のぼりタイ焼き器

また、新しい事業として、組立式の五角形の家「ペンタ<sup>御殿</sup>ゴテン」を開発(特許・実用新案・商標登録済)。本社正面に、モデルハウスの常設展示を行い、販売も行っている。

自社で運営する、りんご今日話国スキー場をメインに、田舎らしさを活かした活動にも積極的に取り組んでいる。

「もっと高野町へお客様をいざない、都会ではできない体験をしてほしい。」と瀬尾社長の挑戦は続く。

組立式五角形の家「ペンタ<sup>御殿</sup>ゴテン」

先代から受け継いだそば加工



りんごのコンポート「あぶこん」





## りんごタルト

ホール

外はサクサク、中はしっとりとした生地にシャキシャキのりんごをたくさん入れることで味はもちろん食感が楽しめるタルト。

りんごの香り・食感・  
しっとり生地のバランス



### そばかりん

そばプレーン・そばつゆ

### 高野サクサクかりん

高野りんご・いちご

ほどよい硬さで食べやすい商品。つつい手手が止まらないクセになる味。



### りんごラスク

45g

りんごの皮を練り込んだりんごバターを塗って2度焼きすることでりんごの香りがより引き立つ。



### あぶこん

200g

甘さ控えめで食感が楽しめるりんごのコンポート。ヨーグルトに入れても、そのまま食べてもおいしい。お菓子作りにも使用できます。



### フルーツ甘酒

りんご・ブルーベリー・いちご・トマト・プレーン/180g

高野町産の酒米で作った酒粕とフルーツをふんだんに使った商品。炭酸水で割って冷やしても、温めてもおいしい。アスリートにもおすすめ。

### 愛のコンフィチュール

りんご・ブルーベリー・いちご/45g

フルーツの食感が残る贅沢なフルーツソース。パウンドケーキのソースやかき氷のシロップとしてもおすすめ。ハートの容器が素敵。



## 株式会社NOSON

〒727-0423  
広島県庄原市高野町下門田5059-184  
tel 0824-86-2328  
fax 0824-86-3033  
E-mail noson-k@u-broad.jp  
http://www.noson.co.jp/  
定休日/年中無休  
営業時間/9:00~18:00



## 主な販売先

道の駅たかの  
瀬尾商店  
はしなやかや新市店  
はしなやかや君田店(三次市)  
三次フードセンター(三次市)



花  
酔  
酒  
造

花酔酒造株式会社 代表取締役

谷本 淳一

Junichi Tanimoto



Key word

『自分が飲みたい、飲ませたい』酒造りを目指す

創業明治33年、清冽な水(中硬水)と澄んだ空気  
に恵まれた総領町で良質な原料米にこだわって日  
本酒を醸している。主に広島県(庄原産)の特級八反  
錦は純米酒や吟醸酒、どぶ等の原料米として使用。

総領町は冬場の気温が低い<sup>もろみ</sup>ため、醗日数が長いのが特徴で、じっくりと丁寧にお酒の発酵が進み、酒造りに適している。

現在、中心となって酒造りを行っている4代目社長は古酒(長期熟成酒)や活性純米酒などに早くから着目、特に『活性純米酒どぶ』は発泡タイプのにごり酒が全国的にも極めて珍しかった時代に開発にあっている。

古酒(長期熟成酒)は海外のお客様に大好評で、熱燗・ぬる燗・常温・冷等、全ての飲み方に適しており、その都度色々な味や香りで楽しませてくれる。また、熟成年数も長く希少なお酒である。

吹き出し注意の活性純米酒どぶについては、あま

り知られていない飲み方を訪ねてみればこっそり教えてもらえるかもしれない。

製造方法にこだわった酒かすも絶品でリピート客が大半を占めるため、売り切れ注意！新酒の出来上がる年末や桜の咲く頃に店舗を訪れると搾りたての酒かすが入手できる。



11月から春先にかけて行われる麴づくり

また、同時期には吊し搾りしたお酒、秋にはひやおろし等、季節に応じた飲みごろのお酒も販売している。



冷酒用の酒器



昭和初期まで使われていた4斗陶器樽





## 純米原酒 総領の甚六

720ml

味わい深くコクのある旨みが引き立つ純米原酒を、徳利にたっぷり詰め込んである地元の名物酒。

大事に大事に育てられた  
地元の名物



				
<p><b>花酔活性純米酒 どぶ</b> 720ml</p>	<p><b>花酔 純米酒</b> 720ml</p>	<p><b>花酔 純米無濾過生原酒</b> 720ml</p>	<p><b>長期熟成 純米酒</b> 500ml</p>	<p><b>花酔純米大吟醸 初恋</b> 500ml</p>
<p>ビン内で2次的に発酵させた活性タイプの日本酒。“しゅわしゅわ”とお米の旨味が爽やかに弾ける。</p>	<p>庄原産の「八反錦」を100%使用して、丁寧に醸した爽やかな香りのお酒。冷や、常温、ぬる燗もおすすめ。</p>	<p>純米醪を綿の布袋に入れて「吊し搾り」したお酒。大量生産できない希少な無濾過の生酒。</p>	<p>1999年醸造の熟成純米酒。飲む温度の変化で異なる味わいが楽しめる。</p>	<p>優しく香る吟醸香が特徴。山田錦を100%使用して丁寧に醸した純米大吟醸。</p>



## 花酔酒造株式会社

〒729-3721  
広島県庄原市総領町稲草1995-1  
tel 0824-88-2010  
fax 0824-88-2254  
E-mail hanayoi.sake@u-broad.jp  
定休日／土・日曜日・祝日  
営業時間／8:30～17:30

【谷本酒店】  
定休日／不定休  
営業時間／不定  
(醸造作業等により変動あり)



## 主な販売先

かんばの郷庄原  
食彩館しょうばらゆめさくら  
道の駅たかの  
道の駅リストア・ステーション  
フレスタ  
そごう(広島市)  
ゆめタウン(広島市)  
LECT(広島市)  
おりづるタワー(広島市)  
ネット販売



## ふじのや製菓



ふじのや製菓 代表

新林 弘治

Koji Niibayashi



Key word

## 高野りんご本来のおいしさを味わってもらうために

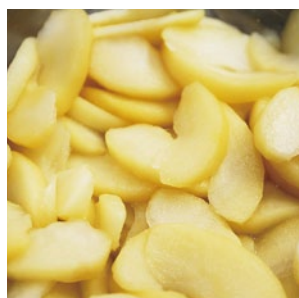
昭和33年に和菓子卸業として創業。2代目となる新林氏は家業を継ぐ際に今まで取り扱いの無かった洋菓子やパンを取り入れることを決意。6年間の修行を経て、25歳の時、自宅兼店舗としてオープン。

開店当初はショートケーキなどオーソドックスな洋菓子を作っていたが、地元名産の高野りんごの良さを生かした独自のアップルパイの製造を始めた。

このアップルパイのこだわりは、りんご本来のおいしさを味わってもらうため、コンポートにせず、りんごを炊き、その後12時間じっくり寝かせること。さらに、期間に応じたりんごを使い、その品種に合わせてパイ生地も変えている。パイ生地はあえて層を厚くし、マーガリンを使うことで、しっとりとした食感を出し、りんごの酸味と合わさってあっさり食べることができる。



定番のおいしさ「ショートケーキ」



熟成中のりんご

その他にも高野産りんごを活かした商品開発に力を入れているが、商品化するまでの道のりは長く、一つの商品を生み出すのに日々研究を重ね半年以上もかかることがある。「諦めずに続けられるのは、お客様の笑顔を見たいから。笑顔になる商品は口コミで広がり、新たなお客様との縁ができる。そこを大切にしていきたい。」と新林氏は話す。



40年以上大切に使われているミキサー

誕生日ケーキやクリスマスケーキなど、お客様の好みに合わせたケーキも対応している。





## アップルパイ

1カット・ホール

りんご本来のおいしさを味わってもらうため、期間に応じたりんごを使い、その品種に合わせてパイ生地も変えているこだわりの逸品。

その時期で一番おいしいりんごを使用



### ふわっとパウンド

りんご・チーズ

パウンドケーキと比べ、ふわっと柔らかくに仕上がっている。



### 窯出しどら

60g

生地は食感の違いを出すためプレートではなくオーブンで焼くこだわり。白あんに入っているりんごの食感が絶妙。



### ブッセ

りんご・ブルーベリー/50g

ふんわりやわらかい生地が特徴の焼き菓子。特にりんごブッセはりんごの酸味と食感が絶妙。



### 落羊羹・りんご羊羹

250g

後鳥羽上皇が高野でふき菓子を食べたという伝説をもとに作られた羊羹。60年間変わらぬ味。



### パウンドケーキ

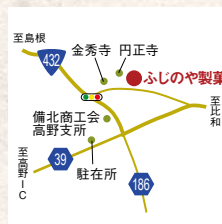
焼きりんご・クリームチーズ/250g

たくさんのカットりんご、生地にはりんごシロップを入れることでりんごの香りが引き立つ。あっさり食べられるパウンドケーキ。



## ふじのや製菓

〒727-0402  
 広島県庄原市高野町新市859  
 tel・fax 0824-86-2129  
 定休日/年中無休  
 営業時間/7:30~19:00



## 主な販売先

道の駅たかの  
 食彩館しょうばらゆめさくら  
 ひろしま夢ぶらざ(広島市)



## 道の駅たかの



株式会社緑の村 代表取締役

根波 裕治

Yuji Neba



Key word

## 高野は『自然豊かな農産物の宝庫』

松江自動車道にはSA・PAなどの休憩施設が無いことに着目して、庄原市役所高野支所の担当職員や、町内の町づくり団体「高野地域づくり未来塾」のメンバーらが文字通り二人三脚で4年をかけて準備に取り組み、平成25年4月に「道の駅たかの」をオープンさせた。オープン当初は75品だった「高野の逸品」は、その後も開発が続き、アイテム数は増えている。

『高野は何もない雪深い不便な場所』だという地元高野町の人の認識を『自然豊かな農産物の宝庫』だと気づいてもらうことに準備段階では腐心した。メンバーや地域住民とまだ見ぬ道の駅について夢を膨らませ、一歩ずつ実現していくのは大変ながらも、とても楽しかったと担当者は語る。

初年度は出雲大社の遷宮行事と松江道の無料開通の特需もあり、当初目標をはるかに上回る集客数・収益となった。その推進力は現在も続いている。

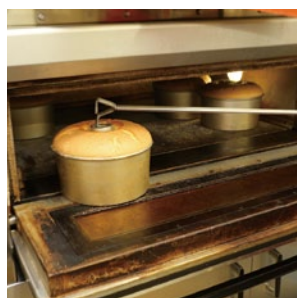
庄原産の野菜・果物にこだわり、収穫の状況や天候等で余りがちな野菜などは漬物や佃煮、スイーツなど加工品にして、出荷者の所得向上につながるよう商品開発にも努めた。レストラン等で使用している野菜や果物、肉や卵も、もちろん庄原産。時季によれば姉妹都市提携している大崎上島町や隣接する三次市、島根県飯南町の産品も取り入れながら提供している。



地元産物が並ぶ「わいわい高原市場」



リニューアルしたアップルパイ



菓子工房自慢のスイーツが生み出されるオープン

加工品は、地元の主婦やJA女性部などからの出品も多く、地域活性にも一役かっている。出荷者からは、「育てた野菜や果物を提供する場所がこんなに近くにできて良かった」との声が多く寄せられる。

今後は「道の駅たかの」からの情報提供による町内・市内への周遊客、地元施設やりんご園などのリピート客増加を目指す。





### 高野りんごのフィナンシェ

個別包装・箱入り(5個)

高野産のりんごと米粉を使用。しっとりとした食感が特徴。個別包装と箱入り商品をラインナップ。

りんごの味が  
しっかり感じられる



### 高野りんごのアップルパイ

5周年を記念してリニューアル。サクサク感をアップ!味はもちろん、食べやすいように形状も改良。



### おにぎり味噌

150g

高野味噌、大葉、とうがらしなど庄原産原材料を使用したピリ辛の万能味噌。肉や野菜炒め、魚料理、ご飯のお供にどうぞ。



### 旬のお漬物

夏は一晚漬けたあっさり浅漬け。冬は長期間漬け込んだ懐かしさを感じる古漬け。季節に合わせたお漬物をどうぞ。



### 季節の野菜の佃煮

200g

わらび、しいたけなど季節によって色々な種類がある。甘辛くほどよい味付けでご飯がすすむ。



### 道の駅たかの

〒727-0423  
広島県庄原市高野町下門田49  
tel 0824-86-3131  
fax 0824-86-3232  
定休日 / 第2・4水曜日  
営業時間 / 9:00~18:00  
(季節により時間延長あり)

【株式会社緑の村】  
〒727-0413  
広島県庄原市高野町南257  
tel 0824-86-2323



### 主な販売先

道の駅たかの





企業組合モーモーあいすらんど 代表理事

田邊 明子

Akiko Tanabe



Key word

## クラシックを聴かせて育てた乳牛から搾った牛乳を使用

口和町内の酪農家が生産する牛乳の美味しさをもっと多くの人に味わってもらいたいという思いで平成12年に「企業組合モーモーあいすらんど」を設立。

「田舎にアイス屋!？」との声もあり、立ち上げには迷ったが、当時の町長や地元の方たちの後押しもあって創業に踏み切った。

創業当時は5~6種類から始めたアイスも、地元のイベントなどでの試食アンケートをもとに商品開発に取り組み、今では季節限定商品を含め、10種類に増えた。ジェラート以外にもプリンやシューアイスなども開発し、販売に力を入れている。

代表の夫が経営する「田邊牧場」では、コクと甘みのある牛乳を生産するため、10年前から地元の商工会の協力のもと、乳牛のストレス軽減を図ることを目的にクラシックを聴かせる取り組みを行っている。そうして生産された牛乳と卵黄のみを使用して作られた

アイスやプリンは、濃厚でなめらかなのに後味さっぱりな商品となる。

アイスのおすすめは、定番のバニラ・抹茶・チョコはもちろん、季節限定商品として5~8月「野いちご」、9~12月は「ピオーネ」、10~3月は「りんご」などがある。また、ミルクプリンと抹茶プリンは卵黄不使用のため卵アレルギーをお持ちの方にも安心していただける商品になっている。



自慢の牛乳と地元卵黄の搅拌作業



商品の顔が決まるラベル貼り



皆様に笑顔を届ける明るい店内

「全国発送も行っているが、まずは地元の方に食べてもらいたいと考えているため、土日には地域内でイベント販売を実施している。熟練の笑顔をもっと接客についても日々頑張っています。」と田邊代表は笑顔で語る。





### 手づくりあいす(コーン)

バニラ・抹茶・チョコチョコ・クリームチーズ・  
ラムレーズン・キャラメル・ブルーベリー・他季節限定品

田邊牧場の牛乳に庄原産卵の卵黄だけを加えてコクをアップしたモーモーあいすらんど自慢の逸品。定番の7種類の味と季節限定アイスをラインナップ。

### こだわりの牛乳を使用した人気のジェラート



### 手づくりプリン

乳やのぶりん・みるくぶりん・抹茶ぶりん

庄原産の卵の卵黄と田邊牧場の牛乳を使用。濃厚でまろやかな口当たり。卵を一切使っていない商品もあるので卵アレルギーのある方も安心。



### 手づくりシューアイス

バニラ・抹茶

地元企業とのコラボ商品。焼き立ての香ばしいシューパフに、自慢のジェラートがたっぷり詰め込んである。



### 手づくりあいす(カップ)

バニラ・抹茶・チョコチョコ・クリームチーズ・  
ラムレーズン・キャラメル・ブルーベリー・  
他季節限定品 / 90ml

田邊牧場の牛乳をふんだんに使い、濃厚なのに後味さっぱり。牛乳本来の味を感じられるジェラート。



### ソフトクリーム

搾りたての牛乳と生クリーム、バニラビーンズをふんだんに使用。香り豊かな味わいとなめらかな口当たり。



### モーモーあいすらんど

【モーモー物産館内】

〒728-0503

広島県庄原市口和町大月805-2

tel 0824-87-2244

定休日 / 月曜日(祝日の場合は営業)

年末年始

営業時間 / 平日11:00~16:00

土・日・祝11:00~17:00

※冬季(12月~3月)は土日祝も16:00までの営業となります。

※冬季(12月~3月)のアイス販売はカップアイスのみとなります。

【(企)モーモーあいすらんど製造所】

〒727-0112

広島県庄原市口和町金田319-1

tel 0824-89-7030

fax 0824-89-7031



### 主な販売先

モーモー物産館

道の駅たかの

鮎の里公園 高瀬の湯

JA口和



## 横山甘泉堂



有限会社 横山甘泉堂 代表取締役

横山 大治

Taiji Yokoyama



Key word

## 全国菓子産業博覧会で名誉金賞を受賞した逸品

明治18年に横山類太郎氏が創業した老舗。創業当時は田總羊羹だけではなく饅頭やせんべいなども作っていたが、約50年前からは「田總羊羹」だけにしぼり、創業当初の技法で守り続けている。

田總羊羹は1954年に全国菓子産業博覧会で名誉金賞を受賞した逸品。おいしさの秘訣は、田舎ならではの美味しい水を使用し、粒のそろった北海道十勝地方産の特選小豆を目の細かい網で丁寧に裏ごしし、小豆本来の味と香りを生かすため、2日間かけじっくり仕上げる。そうして作られた羊羹は豊かな風味とあっさりとした口当たりのあんが特長で、「小さいころから食べていた」と長年のファンも多い。地元の銘菓として老若男女に愛され、庄原近隣の道の駅やひろしま夢ぶらざなどで年間約10万本を売り上げる。

5代目となる横山大治氏は、京都産業大学を卒業

後、社会勉強のため新潟の菓子メーカーに就職。家業を継ぐため1年後地元に戻り、羊羹作りを父から学び二人三脚で頑張ってきた。味を守るため、羊羹を炊く時の火加減に神経を使い、今では他県に行った方からも昔懐かしいふるさとの味として喜ばれている。



変わらぬ味を守り続ける羊羹作り



1本1本熟練の技で



十勝産特選小豆

菓子業界でインターネットでの販売が広がる中、店舗での販売にこだわり「うちは小さい店。力まずにいい物を作り続けることが大事。」と今後も昔ながらの味を大切に守り続ける。





### 田總羊羹

200g

小豆本来の上品な甘さで後を引かないさっぱりとした味わい。日持ちがするので手土産に最適。

明治18年創業の歴史が  
物語る伝統の逸品



### 田總塩羊羹

200g

4代目が開発した蒲刈産の「海人の藻塩」を入れた羊羹。自然塩を入れることで甘味が引き立つ商品。



### 2本入り羊羹

200g×2

各種1本ずつ詰め合わせた持ち帰りには丁度いいサイズの人気の羊羹パック。



### 4本入り羊羹

200g×4

田總羊羹2本、田總塩羊羹2本が基本のパック商品。組み合わせは自由に変更可。他にも3本、5本、8本、10本パックがある。



### 有限会社横山甘泉堂

〒729-3721  
 広島県庄原市総領町稲草2043  
 tel 0824-88-2406  
 fax 0824-88-2287  
 定休日/不定休  
 営業時間/8:00~18:30



### 主な販売先

かんぼの郷 庄原  
 ザ・ビッグ庄原店  
 庄原近隣の道の駅  
 ひろしま夢ぶらざ (広島市)



# 備北もん

vol.1  
MAP

イザナミ茶屋  
P01~02



木村しいたけ園  
P03~04



総領こんにやく  
P05~06



NOSON  
P07~08




花酔酒造  
P09~10



ふじのや製菓  
P11~12



道の駅たかの  
P13~14



モーモーあいすらんど  
【モーモー物産館】  
P15~16



横山甘泉堂  
P17~18




備北商工会

西城本所 / 〒729-5731 庄原市西城町西城197-3 TEL:0824-82-2904 FAX:0824-82-2785  
 口和支所 / 〒727-0114 庄原市口和町永田495-10 TEL:0824-89-2325 FAX:0824-89-2413  
 高野支所 / 〒727-0402 庄原市高野町新市676-5 TEL:0824-86-2011 FAX:0824-86-3039  
 比和支所 / 〒727-0301 庄原市比和町比和792-2 TEL:0824-85-2330 FAX:0824-85-2135  
 総領支所 / 〒729-3703 庄原市総領町下領家1-3 TEL:0824-88-2127 FAX:0824-88-2994