

評判の人気企画、2冊が1冊に！

BRUTUS® 特別編集

お取り寄せ &

手みやげ

合本



「日本一の お取り寄せ」& 「手みやげ」は これだ！

松任谷正隆・秋元康・
酒井順子・佐藤可士和、

4人の審査員が32ジャンル384品を
すべて試食し、グランプリを決定。



取り寄せ食材で作る弁から、ご当地シェフ11人推薦の全国調味料、
達人が伝授する手みやげの選び方、全国6都市ご当地手みやげなど、
お取り寄せと手みやげの、おいしい進化が止まらない！

姿だし／餃子／鰯寿司／ネオ和菓子／ステーキ肉／果樹園デザート／
パイ／焼き麺／焼豚・煮豚／のり巻き／煎餅／チョコおやつ／練りもの／
フルーツサンド／最中／カレーパン／アントルメグラッセ ...etc.

審査の基準とその選定方法とは。
『福山ブランド』って、何ですか？

福山市内で商品化された产品のほか、市内で開発提供された技術やサービス、取り組みなどに与えられる福山独自の認定制度のこと。クリエイティビティーオリジナリティ、地域性や信頼性、市場性や将来性などの基準に則り各界の専門家による厳しい審査が行われる。ここで紹介する商品のお取り寄せは<http://www.fukuyama-brand.jp>から。

戸内海に面しているため、年間を通して晴天が多く温暖。畜産、水産、農業が盛んで、そんな環境の中で育まれるおいしいものは数多い。それらを加工した食品は言わずもがな。牛や豚、真鯛や海苔、生産量日本一のクワイや瀬戸内名産のレモン、市の花のバラや江戸時代から伝わる薬味酒である「保命酒」を使った产品など、そのバリエーションも豊富。加えて独自の厳しい基準を設け、審査を通過したものだけに『福山ブランド』の認定を与えるという制度を4年前から開始し、福山の魅力の一つとして市内外に発信しているのだ。今回はその『福山ブランド』の中からお取り寄せ可能な12品をご紹介。市を挙げて产品と真摯に向き合う福山の味をぜひ一度、この機会に味わっていただきたい。

マミーローズ

三河屋

615円（5個入り）、928円（8個入り）、1,112円（10個入り）



ばら最中

菓匠 福富

1,598円（8個入り）



バラアイス（赤）

マチモト

380円（100ml）

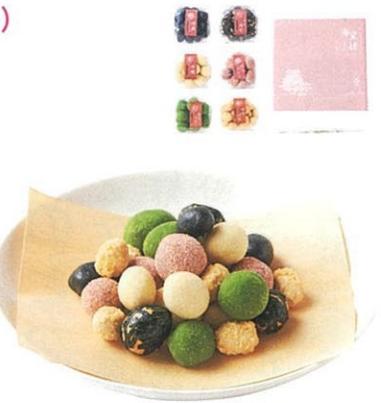


1カップに1輪以上のバラの花びらが入ったバラのアイスクリーム。自然栽培が難しいとされるバラを無農薬・有機肥料で育てるバラ農場こだわりの一品だ。香料や着色料も一切使用していないため、バラ本来の優しい香りと色合いが堪能できる。配送は6個入りから。

ふくやまみやげ（心）

徳永製菓

1,296円（6袋入り）



入江の甘酒

入江豊三郎本店

380円（20g × 4袋入り）



手まり寿司

虎屋本舗

2,500円（8個入り）



戸内海に面しているため、年間を通して晴天が多く温暖。畜産、水産、農業が盛んで、そんな環境の中で育まれるおいしいものは数多い。それらを加工した食品は言わずもがな。牛や豚、真鯛や海苔、生産量日本一のクワイや瀬戸内名産のレモン、市の花のバラや江戸時代から伝わる薬味酒である「保命酒」を使った产品など、そのバリエーションも豊富。加えて独自の厳しい基準を設け、審査を通過したものだけに『福山ブランド』の認定を与えるという制度を4年前から開始し、福山の魅力の一つとして市内外に発信しているのだ。

今回はその『福山ブランド』の中からお取り寄せ可能な12品をご紹介。市を挙げて产品と真摯に向き合う福山の味をぜひ一度、この機会に味わっていただきたい。

福山は、東京駅からのぞみで約3時間半、距離でいうと広島より100kmほど手前にある。駅に降り立つとまず目に入るのが福山城。日本一駅近くのお城である。市内を一望できる天守閣から街を見渡すと、そこがなかなかの大都市であることがわかる。何を隠そう、福山は広島県内で2番目に大きな都市なのだ。

昔から流通の拠点として人々が行き交う福山には、多くの文化が根づき、職人の技も磨かれてきた。さらに北は山岳地帯、南は瀬戸内海に面しているため、年間を通して晴天が多く温暖。畜産、水産、農業が盛んで、そんな環境の中で育まれるおいしいものは数多い。それらを加工した食品は言わずもがな。牛や豚、真鯛や海苔、生産量日本一のクワイや瀬戸内名産のレモン、市の花のバラや江戸時代から伝わる薬味酒である「保命酒」を使った产品など、そのバリエーションも豊富。加えて独自の厳しい基準を設け、審査を通過したものだけに『福山ブランド』の認定を与えるという制度を4年前から開始し、福山の魅力の一つとして市内外に発信しているのだ。

今回はその『福山ブランド』の中からお取り寄せ可能な12品をご紹介。市を挙げて产品と真摯に向き合う福山の味をぜひ一度、この機会に味わっていただきたい。

広島県福山市から名産品をお取り寄せ。

瀬戸内海の中央に位置し、昔から流通の拠点として栄えてきた福山市。人々が行き交う場所においしいものはつきものですが、福山には独自の基準が！ 厳しい審査を通過した珠玉の品々、紹介します。

瀬戸のもち豚せと姫しゃぶしゃぶ詰め合わせ

日本畜産

3,780円（ロース500g、バラ400g入り）



鯛味噌 赤／白

とち 脇後屋

各1,500円（75g）



くわいばたーじゅスープ

ぬまくま夢工房

500円（5包入り）



生姜ごはんの素

ジンジャーダイヤモンド

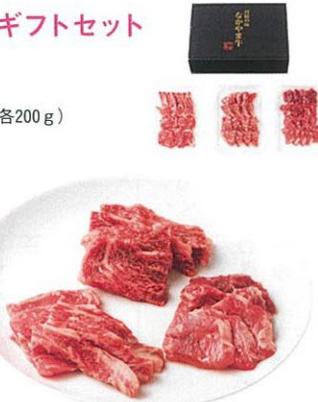
734円（2合用）



なかやま牛ロース焼肉ギフトセット

なかやま牧場

4,700円（神石牛・高原黒牛・加茂牛 各200g）



なかやま牛とは、黒毛和種の神石牛と交雑種の高原黒牛、ホルスタイン種の加茂牛の総称。地名に由来した名称が多い日本のブランド牛において創業者の名を冠しているのは品質への自信の表れ。赤身やサシ、食感、旨味、甘味など3種それぞれ異なる味わいが楽しめる。

海苔師の生のり佃煮（極）

マルコ水産

1,620円（110g）



瀬戸内海でとれる海苔の7～8%にも満たない稀少な初摘み一番海苔だけを使用した佃煮。原材料は生海苔、清酒、醤油、みりん、和三盆のみで化学調味料や保存料は一切無添加。種付けから刈り取り、そして商品作りまで手がける海苔師が、日本一を自負する逸品だ。

姿手し

テバ
リテ
&
ス

餃子

豆腐加工品

鮨寿司

ネオ和菓子

お助け瓶

スパン
クル
クリ
ング

おつまめ

ステ
ーキ
肉デ
果
樹
園
ト焼
製
つ
ま
みパ
イボ
タ
ジ
ュ焼
き
麺アイ
ス
バ
ー

106 山形 酒1佐3

GP

特選 塩納豆

加藤敬太郎商店
350円（1袋／120g）

まろやかさに恍惚。庄内の越冬食の最高峰。

- 1788年創業、山形随一の老舗納豆専門店。
- 庄内地区だけに伝わる保存食「塩納豆」。
- 造り酒屋から嫁いだ5代目が甘酒を、さらに6代目が昆布を加え、独自の味を完成。
- 「特選」は県産大豆と「海の精」の塩で作る極上版。上品な旨味が日本酒を呼ぶ。

⇒ 0234・31・1255 Fax0234・31・1251

20日 冷蔵

山形県酒田市十里塚字村東山北73-3。10時～17時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 代引、銀行振込。

107 山形 秋2酒2

GP

みそまめ

菅原加工所
310円（1箱）山形・置賜地区に伝わる絶品の“祖母の味”。
●孫娘と祖母が伝統の味を作る小さな工房。
●「みそまめ」は自家製味噌に白ゴマ、干しエビを加え、揚げた大豆に絡めた人気商品。
●大豆は作り手の菅原家で五十余年栽培する在来種を使用。嗜めば旨味が花開く！
●豆と味噌の滋味溢れる感動のおいしさ。

⇒ &Fax0238・57・2131

60日 常温

山形県東置賜郡高畠町大字福沢805-2。10時～18時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 銀行振込。

108 香川 秋1



香川県産しょうゆ豆

黒川加工食品
540円（1袋／130g）地元産を極めた、正真正銘の醤油豆。
●炒った空豆を醤油味のタレに漬け込んだ、讃岐地方の郷土食「醤油豆」。
●その代表的メーカーが作る数量限定の逸品。
●生産量の少ない香川県産空豆を使用。味つけは県産醤油と本鷹唐辛子、三温糖のみ。
●福々しい豆と澄んだ後味。別次元のウマさ。⇒ 0120・19・0367 Fax087・889・0358
<https://www.kurokawashoyumame.com>

180日 常温

香川県高松市出作町428-2。電話注文は9時～17時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 代引、郵便振替、コンビニ決済。

103 新潟

GP

手づくりまめてん

大橋食品製造所
410円（1袋／130g）

大豆の香味を嗜み締める新潟の郷土の味。

- うるち米の生地に大豆を練り込み揚げた、新潟っ子が愛する郷土菓子「豆天」。
- 半世紀にわたり豆天一筋の店主は職人の鑑。
- 他店との違いは材料へのこだわり。新潟県産大豆、海塩、揚げ油は米油100%使用。
- ビールに合わせザクザク嗜み締めたい。

⇒ 025・375・2211 Fax025・375・1711

90日 常温

新潟県新潟市西蒲区小吉1307。8時～17時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 郵便振替。

104 東京 松1

GP

七味豆

やげん堀
378円（1袋／100g）

辛い、けどウまい。七味専門店の隠れた傑作。

- 1625年日本橋薬研堀町で創業の専門店。
- 390年以上前に初代が七味唐辛子を考案し、10代目の現当主も調合販売を真摯に続ける。
- 当店唯一の豆菓子『七味豆』は自社製品の“大辛”をサクサクの空豆に絡めた逸品。
- 鮮烈かつキレのある辛さこそ老舗の風格。

⇒ 03-3626-7716
<http://yagenbori.jp>

4ヶ月 常温

◎本社／東京都墨田区東駒形2-8-3。10時～17時。土曜・日曜・祝日休。実店舗は浅草に2軒あり。[支払] 代引。クレジットカード（ネット注文のみ）。

100 東京 松3

GP

ベーコンスモークドナッツ

グルーヴィナッツ
1,620円（1袋／170g）

重厚な燻香に酔いしれる、酒を呼ぶナッツ。

- ナッツのある生活を提案する人気専門店。
- 自家製ベーコンとクラム、アーモンド、カシュー、マカダミアを炭火で燻した代表作。
- 桜チップにピート（泥炭）を加えスマート。重厚な香りがナッツを包む大人の味わい。
- ビールは当然、スコッチも喰るほど合う。

⇒ 03-6451-2253
<http://groovynuts.jp>

45日 常温

◎中目黒店／東京都目黒区東山1-1-5 東山ATビル102。11時～20時。無休（年末年始休）。
[支払] 代引、銀行振込、クレジットカード。

101 鹿児島 酒3

GP

みそ豆

太良製菓
525円（1袋／300g）

これぞ理想の味、“みそピー”的あるべき姿。

- 徳之島産の大粒ビーナッツの甘味を堪能。
- 特産物を生かす徳之島の製菓会社の看板。
- 味の決め手は鹿児島市の味噌醸造会社に特注する徳之島産黒糖入りの味噌ペースト。
- だからミネラル感ある柔らかな甘辛加減に。
- 懐かしく滋味深い、普遍的みそピーの味。

⇒ Fax0997-84-9551
<http://www3.synapse.ne.jp/tara/>

150日 常温

鹿児島県大島郡德之島町金見506 Fax0997-84-9208。8時～19時。無休。
[支払] 代引。

102 岐阜

GP

手巻納豆あられ

あられ 松福
950円（18個）

※審査会当時からパッケージのデザインが変更になりました。

歯応えも楽しい手巻き寿司型の納豆あられ。

- 誕生から約30年。岐阜のあられ専門店でユニークな形とともに長く愛される代表作。
- 有明産の上質な焼き海苔を手作業で巻く。
- パリパリの海苔の中はひき割りの乾燥納豆。
- 納豆の心地よいサクサク感の秘密は細かく碎いたあられ。これぞ専門店の知恵と技。

⇒ 0120-88-7531
<http://www.matsufuku.co.jp>

90日 常温

◎工場直売店／岐阜県岐阜市中西郷5-64。9時～18時。無休（1月1日・2日を除く）。
[支払] 代引、クレジットカード、銀行振込など。

097 東京 佐1

GP

塩豆

但元いり豆本店
440円（2合）

創業100年の専門店が伝える王道の塩豆。

- 1916年創業。亀戸天神通りに店を構え、今も升で量り売りする“炒り豆”的専門店。
- 看板の一つ「塩豆」は、エンドウ豆に塩とフノリ、牡蠣殻粉をまぶした伝統の味。
- 豆の歯応えと程よい塩味でビールが進む。
- 半世紀変わらない紙袋も風情あり。

⇒ 03-3681-1520

1ヶ月 常温

東京都江東区亀戸2-45-5。10時30分～20時。木曜休。
[支払] 銀行振込、現金書留。

098 愛知 秋3

GP

八丁味噌カシュー

豆匠 豆福
432円（1袋／65g）

八丁味噌の甘辛加減とカリカリ食感が絶妙！

- 創業1939年、尾張名古屋の老舗豆菓子店。
- もち米粉をまぶして焼いたカシューを愛知特産の八丁味噌を絡めたヒット作。
- ポイントはもち米粉に配合した白ゴマ。カラリと炒ったカシューをより香ばしくする。
- 伊勢志摩サミットでも配布された名品。

⇒ 052-571-4057
<http://www.rakuten.co.jp/mamefuku/>

90日 常温

◎本店／愛知県名古屋市西区新道2-14-10。9時～18時。無休（元日を除く）。
<http://www.mamefuku.co.jp> [支払] 代引、銀行振込、クレジットカード。

099 東京 松2

GP

塩トリュフ＆ブラックペッパー

フェーヴ自由が丘
650円（1袋／55g）

ピリ辛の後に黒トリュフが香る贅沢さ。

- 辻口博啓パティシエの豆スイーツブランド。
- マカダミアナッツをイタリア産黒トリュフと黒コショウを纏った生地でコーティング。
- さらに落花生×ブラックペッパーをプラス。
- トリュフの芳醇な香りはワインと好相性。
- アクセントのトマトチップスも心地よい。

⇒ 0120-082-312
<http://feve-jiyugaoka.jp>

45日 常温

◎10時～12時、13時～17時。土曜・日曜休。（本店／東京都目黒区自由が丘1-29-14）
03-6421-4825 [支払] 代引、クレジットカード、コンビニ決済。