

清流きらめく緑豊かな町から本物を

住田の うんみや〜もん

もっとうんみや〜!
キャンペーン!!

10万円分の商品が
抽選で当たるぞ!



サイトもあるぞ♪

岩手県住田町の旨いものお取寄せカタログ

表示価格:消費税(8%)込み、送料別



空、風、水、 澄みわたる場所から。

葉山めがね橋

気仙川

世田米の蔵並

種山ヶ原



なだらかな稜線の先に、どこまでも広がる青空。
丘の上の草原を吹き抜ける風、幾筋もの清流が潤す大地。
そして限りなく透明に澄みわたる空気。
宮沢賢治が愛した「種山ヶ原」の澄んだ風は、
このまちの隅々に流れ、あらゆる命を支え育んでいます。
この場所で育まれる命を守り、支え、寄り添い、
風土の恵みに匠の技で一つひとつ手塩にかけた逸品たち。

食べ物は私たちの暮らしの原点。
何よりも安全であること、安心であること、
自然にも人にも優しいものであること。
手に取って食べて頂く人の笑顔を想い、
私たちは毎日を大切にしながら、
澄みわたるこの場所
岩手県住田町から、“いいもの”だけをお届けしたいと思っています。

気仙川に架かる松日橋

住田町下有住の小さな集落を流れる気仙川に架かる小さな橋。300年以上前から地域の人たちが守り続けてきた松日橋は木製の橋。大雨などで増水すると、ワイヤーで固定された橋の部材が流される流れ橋は、再び架設できることが特徴。流された後の架設作業には地域住民や一般の人も参加できるなど、伝統技術の継承と地域の交流を支える貴重な橋として知られています。



すみっこ

岩手県住田町観光協会所属のPRキャラクター。
森林・林業日本一のまちづくりを目指す住田町を応援する「炭のおばけ」です。
山里の暮らしを守り伝える任務を持つも、ちょっと恥ずかしがり屋が玉にぎず。
<https://www.facebook.com/sumita.character/>



facebook



ありすぽーく・ソーセーじ 6 しゅせっと

ありすポーク・ソーセージ6種セット 2,200円(税込)

フランクフルトソーセージ(行者にんにく入) 3本・ポークソーセージ(行者にんにく入) 5本・ポークソーセージ(プレーン) 5本・あらびきソーセージ5本・チーズ入ソーセージ5本・チョリソー5本

●賞味期限／製造日から1年／解凍後14日、開封後2日以内

ありすポーク本来の味が楽しめるプレーン、ジューシー食感のあらびき、住田町産の山菜・行者にんにくを贅沢に練り込んだソーセージなど、こだわり6種の味わいをお届け。

冷凍

四原種配合豚、ありすポークと、住田町産行者にんにくの美味しい出会い

ありすポークは、程よいやわらかさと締まりがある肉質で、病気に強い「四原種配合豚」。トウモロコシを中心とした飼料を与え、薬をできるだけ使わない「減投薬飼育」で育てている。ありすポークを使用した加工商品として誕生したのが、「行者にんにく入りソーセージ」。行者にんにくとは、にんにくを彷彿する香りと味、栄養価も高い希少山菜。住田町では農家が行者にんにくの生産組合を作り、栽培に取り組んでいる。試行錯誤の末、行者にんにくを乾燥させて練り込んだソーセージが完成。噛むほどににんにくの風味が口中に広がり、食欲を誘う。



すくすくと育つ「四原種配合豚」は地元直売所でも人気。生後 150 日～ 160 日で出荷される。



(左から) 直売所担当の金野博さん、農場と精肉業務を担当する及川智晃さん、設立時からの社員で、農場管理から商品開発まで携わる多田広幸さん。水も空気もきれいな住田町の好環境の中で、健康で肉質の良い豚を育てている。

有限会社ありす畜産【川口直売所】

〒029-2311 岩手県気仙郡住田町世田米字向川口98-3 TEL.0192-46-2286 FAX.0192-46-2286
定休日／月曜日、年末年始 ホームページ <https://www.arice-pork.co.jp/>



ホームページ

ご注文方法 電話(10時～19時)、FAXにてお申し込みください。 お支払方法 振込(手数料はお客様負担となります。)

すみたとりはらみらーめん

住田鶏ハラミらーめん

3,000円(税込) 冷蔵

6食セット(1食200g:めん110g、スープ30g、具60g)

●賞味期限／製造日から2カ月

自社レストランでリピーター続出のメニューを商品化。オリジナルの塩味スープに、トッピングの鶏ハラミの旨みが浸透したあっさりコク旨のラーメン。病みつきになる一品。



すみたかれーせっと

住田カレーセット 4,000円(税込) 常温

住田まるごとチキンカレー×2食・アリスポークカレー×2食

●賞味期限／製造日から180日

地域人気カレー店とのコラボ商品。ブランド鶏「みちのく清流どり」の骨付きモモ肉を一本使った贅沢チキンカレー、ブランド豚「ありすポーク」の旨みたっぷりのポークカレーセット。



とりはらみせっと

鶏ハラミセット 3,560円(税込) 冷凍

味付 300g×2袋・ネギ塩味 300g×2袋・味噌味 300g×2袋・ピリ辛味 300g×2袋

●賞味期限／製造日から1年

住田の代表的な特産品『鶏ハラミ』。鶏1羽から数グラムしか採れない希少部位であることから、市場では「幻の鶏肉」とも呼ばれ、プリプリ、コリコリした食感が特徴。



あっさり塩味スープが、鶏ハラミの味わいを引き立てる

「鶏ハラミ」とは、鶏のもの付け根付近の肉で、貝のようなコリコリとした食感がある。住田町では「鶏ハラミ」を特産品としてPRしている。町内の「道の駅ばらん」では、ネギ塩味の鶏ハラミで「鶏ハラミらーめん」を考案。レストランコーナーで提供したところ大人気に。家庭でも味わえるようにと、「鶏ハラミらーめん」の商品化が決定。さっぱりとした塩味スープにこだわった。焼きネギとレモンをトッピングするのがおすすめだ。



「道の駅ばらん」駅長の紺野美奈さん。レストランコーナーで提供するためのメニュー考案や、「鶏ハラミらーめん」の商品化にも参加。「商品(鶏ハラミらーめん)をきっかけに、『住田町に行ってみよう』『また訪れたい』『また食べたい』と思っていただけたら嬉しいですね」。

住田観光開発株式会社

〒029-2311 岩手県気仙郡住田町世田米字字飼沢30-39 TEL.0197-38-2215 FAX.0197-38-2215
定休日／年末年始 ホームページ <https://shop.sumita-gayagaya.jp/>

ご注文方法 ネットショップ(<https://shop.sumita-gayagaya.jp/>)よりお申し込みください。 お支払方法 ネットショップよりご確認ください。



ネットショップ



とまとしょうがのどれっしんぐ 常温(開封後は冷蔵)

トマトと生姜のドレッシング

1本200ml 500円(税込)

●賞味期限／製造日から180日

老舗醤油店こだわりの無添加醤油と菜種油を使用。トマトの酸味と生姜が料理をひきたてる。野菜サラダはもちろん、焼肉や焼魚のソース、冷奴のつけダレとしてもおすすめ。



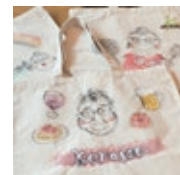
すみたほるもん

冷凍

住田ホルモン 1袋200g 800円(税込)

●賞味期限／製造日から180日

ブランド豚「ありすポーク」のホルモンを使い、腕によりをかけて完成させた味噌味ホルモン。やわらかい肉質のありすポークホルモンを華やかな甘さの気仙味噌が演出。



ケラッセは、住民交流拠点施設「まち家世田米駅」内にある食事処。気さくな菊地シェフが腕を振るう。



程よい弾力と、 気仙らしい味噌の風味 噛むほどに旨味が広がる 「住田ホルモン」

オーナーシェフの菊地さんが、ブランド豚「ありすポーク」のホルモンを住田ならではの味わいにアレンジ。焼肉のタレや麴南蛮、さらに気仙地方の味噌を加え、独特のコクやまろやかさを引き出した。「トマトと生姜ドレッシング」は、トマトの甘みと酸味、生姜の爽快感がクセになる。

オーナーシェフを務める菊地陽介さんは、大船渡市吉浜出身。人気イタリアン「パルコロッソ」をはじめ、イタリアンダイニングや居酒屋などで腕を磨いてきた。ケラッセをもっと普段使いしやすい店にしようと、親しみやすいメニュー作りに励んでいる。



元気の素はこの大地。
きれいな空と風が、
素材の良さを
引き立てる。



てづくりうめぼし

手造り梅干(無選別) 4,380円(税込)

常温

1kg(梅900g、紫蘇100g) ●賞味期限／製造日から3年

栽培、収穫、製造まで丹精を込めて、丁寧に造りあげられた昔ながらの梅干し。無添加・無着色の商品は、全日空の国際線で提供されるほど、市場でも高い評価を得ている。



加工場で働くのは、平均年齢69歳の女性パートさんたち。手間を惜まず丹精込めて仕上げる。

酸っぱくて、また食べたくなる たっぷりと日光を浴びた、昔ながらの梅干し

手間をかけてでも、酸っぱくてまた食べたくなる昔ながらの梅干しを消費者に届けたい。及川農園では、空気のきれいな住田町で栽培した梅と紫蘇の葉を使用。収穫した梅を約1週間塩漬後、約5日間天日干しする。たっぷりと日光を浴びることで、美味しさが引き出される。干した梅を紫蘇の葉に挟み、特製の梅酢で約2カ月漬け込む。及川詔夫社長の母の製法が継承されている。味の良さが高く評価され、高島屋、大丸松坂屋、京王といった有名百貨店と契約。また、全日空のファーストクラスの機内食としても提供されている。



代表取締役の及川詔夫さん。大学卒業後、商社に入社したが、24歳の時に住田町へ帰郷。母の梅干し造りは、幼い頃から見てきた光景だった。梅の木、紫蘇の栽培も自ら手掛ける。自慢の梅干しは、ご飯のお供、もしくは焼酎に入れるのが好きな味わい方。

Kerasse ケラッセー

〒029-2311 岩手県気仙郡住田町世田米字世田米駅13 TEL.0192-22-7828 FAX.0192-22-7828
定休日/不定休 e-mail kerase.kenen@gmail.com ホームページ <https://www.facebook.com/けせんのだいどころ-kerasse-106099554319770/>



facebook

ご注文方法 FAXまたはメールにてお申し込みください。

お支払方法

代金引換(手数料はお客様負担となります。)
※12/28～1/10、8/12～20は繁忙期につき発送不可。

有限会社及川農園

〒029-2311 岩手県気仙郡住田町世田米字本町36 TEL.0192-46-3021 FAX.0192-46-3143
定休日/年末年始 e-mail info@oikawa-nouen.com ホームページ <http://oikawa-nouen.com/>



ホームページ

ご注文方法 電話(9時～17時)、FAXにてお申し込みください。

お支払方法

代金引換(手数料はお客様負担となります。)

しふおんけーき

冷蔵

シフォンケーキ

ホール5号 700円(税込)

ホール6号 1,290円(税込)

ホール7号 1,940円(税込)

●賞味期限／製造日から3日

程よい甘さとフワフワの食感で一番の人気商品。バニラ・チョコ・紅茶・レモン・オレンジ・ラズベリー・黒糖の全7種。生クリームやトッピングでデコレーションも楽しいケーキ。



すみっこびすこっていせっと

常温

すみっこ ビスコッティセット

1,080円(税込)

ビスコッティ (バニラ味) 70g×1袋・すみこ
ビスコッティ 70g×2袋

●賞味期限／製造日から75日

アーモンドを散りばめ、二度焼きで仕上げた食感は食べ応えあり。ミルクやコーヒーへ浸したり、砕いてバニラアイスにトッピングなど食べ方色々。バニラ味と竹炭入りの2種。



住田町出身の佐藤晃子さんは高校卒業後、東京の洋菓子店に勤務。24歳で帰郷し異業種で働くも、2013年に再びお菓子作りの道へ。自宅敷地内に工房を建て、店頭販売の他、移動販売も行っている。

忘れられない食感と、口どけの良さ 保存料不使用、ふわっふわのシフォンケーキ

「安心安全で美味しいお菓子を」の思いを胸に、佐藤さんの作るお菓子は保存料不使用。シフォンケーキは、口に入れるとふわふわとやわらかくて、すぐに溶けていく。バニラ、レモン、ラズベリーなど7種あり、甘さも控えめなので食べやすい。もうひとつの人気商品が、ビスコッティ。アーモンドが丸ごと入っていて、食べ応えがある。プレーンと黒の2種があり、黒色は住田町のマスコットキャラクター「すみっこ」をモチーフにした一品。竹炭の粉末で色付けをしている。



お菓子工房eat+ (イートプラス)

〒029-2501 岩手県気仙郡住田町上有住字恵蘇34-6 TEL.080-8214-3392

定休日／日・月曜日、年末年始 ホームページ <https://www.eat-plus.com/>

ご注文方法 電話(10時～19時)にてお申し込みください。 お支払方法 振込(手数料はお客様負担となります。)



ホームページ

こだわりの特にない、
水の恵みに感謝しながら
丁寧に、心を込めて
作るだけ。

サクサク食感と、程よい甘さ もう一枚食べたくなる、 手作りだからこそその味

アツモリソウ、別名「かつこう」は住田町の町花でもある。店主の一昭さんが東京から戻り、厨房に立って数年後のこと。町の職員から「住田町を代表するようなお菓子を作ってほしい」と頼まれ、屋根瓦の形をした焼き菓子「チュイール」を、「かつこう」の名で販売。たちまち評判となり、今では住田町の銘菓として県外にも多くのファンを持つ。全ての工程が手作業であり、店主たちの思いが味にあらわれている。



「かつこう」は、生地をだ円形にのばしてオープンへ。焼き立てをトイ型パイプに載せ、花びらのような形状に仕上げる。



イマノは家族経営。店主の今野一昭さん(左端)は、東京で洋菓子の修業後、店に戻り二代目に。厨房には妻、美由紀さん(左から2人目)と、一昭さんの姉(右端)夫婦が入る。店番をする母のミヨシさん(右から2人目)は看板娘として愛されている。

ケーキ&フーズイマノ

〒029-2502 岩手県気仙郡住田町下有住字中上248-9 TEL.0192-48-2607 FAX.0192-48-2607

定休日／不定休 ホームページ <https://www.shokokai.com/sumita/member/267.html>

ご注文方法 電話(8時～18時)、FAXにてお申し込みください。 お支払方法 振込(手数料はお客様負担となります。)



ホームページ



いわてげんぼく
しいたけ
**岩手原木
しいたけ**
540円(税込)
50g
●賞味期限／
製造日から300日

深山で育った岩手県産椎茸を乾燥加工。水で戻せば、肉厚で香り高い原木椎茸そのまま。ステーキや炒め物、素揚げや串揚げ、旨みを活かした炊込みご飯にもピッタリ。



さんりくさん
かんそうめかぶ
**三陸産
乾燥めかぶ**
540円(税込)
30g
●賞味期限／
製造日から300日

三陸産めかぶを細かく刻んで乾燥。熱湯に浸すだけで、ミネラル分、繊維質が豊富なめかぶが堪能できる。戻してそのまま、和え物やうどん、そば、みそ汁などお好みで。



さんりくさんかんそうかつと
くきわかめ
**三陸産乾燥カット
くきわかめ**
324円(税込)
30g
●賞味期限／
製造日から300日

全国的に評価の高い肉厚な三陸産わかめを乾燥加工。戻して、みそ汁、サラダ、煮物などに。低カロリーで栄養価の高いくきわかめで、美味しく健康的な食生活をサポート。



やきのり
焼のり
300円(税込)
10枚入
●賞味期限／
製造日から10カ月

宮城県沿岸で養殖されたミネラル豊富で上質な海苔。色艶がよく海苔独特の風味や旨味が詰まった焼きのりは、伝統製法で長年やまさ海苔店を代表する看板商品。



すきこんぶ
すき昆布
300円(税込)
1枚入
●賞味期限／
製造日から12カ月

三陸産のミネラル豊富な昆布をカット。塩気も程よく、食感もやわらか。戻りも早く、煮物や鍋料理にも短時間で旨みが浸透。炊飯時にひとちぎりでご飯にツヤと旨味がプラス。



はやにこんぶ
早煮昆布
600円(税込)
2個入
●賞味期限／
製造日から12カ月

三陸産の良質な昆布を乾燥。短時間でやわらかくなるので手軽に調理可能。低カロリーで豊富な栄養成分を美味しく摂取。おでんや鍋料理、煮物などにどうぞ。

岩手県産食材をフリーズドライすることで、 素材の美味しさをそのままに

小泉教一社長は業界に先がけてフリーズドライ乾燥機やスチームコンベクションオーブンを導入し、試行錯誤の末、ノウハウを習得。こだわりは、岩手でとれた農産物・海産物を使用し、素材の味そのままに加工すること。その美味しさが評価され、平成22年と23年にはいわて特産品コンクールで入賞した。「三陸産乾燥めかぶ」、「三陸産乾燥カットくきわかめ」、「岩手原木しいたけ」は、水(乾燥めかぶは熱湯)で戻せば、うま味があって栄養もたっぷりと摂取できる。



切り干し大根の原料となる大根畑も自社で管理。



住田食品加工センター代表取締役の小泉教一さん。前職の農協での経験から、フリーズドライなど農産物の加工品を増やすことで、農家さんのためになりたいと1997年に創業した。

山の幸、海の幸。
連綿と
続いてゆく日常を
これからも支える。

有限会社住田食品加工センター

〒029-2501 岩手県気仙郡住田町上有住字船作47-3 TEL.0192-48-2285 FAX.0192-48-2298
定休日／土・日曜日、祝日、年末年始 e-mail info@sumita-sk.com ホームページ https://www.sumita-sk.com/



ホームページ

ご注文方法 メール、FAXにてお申し込みください。 **お支払方法** 代金引換(手数料はお客様負担となります。)



産地選べと、昔ながらのひと手間で 歯触りと香りの良い海苔を

やまさ海苔のこだわりは、海苔をはじめとする原材料の産地と生産者選び。自らリサーチし、味を確かめて、納得できるものを仕入れる。また、一部の商品は自社で仕上げ加工も手掛けている。電熱器にかけて100度の熱で48時間乾燥させる。昔ながらの製法だが、このひと手間によって歯触りが良くなるという。焼き海苔は、パリッとした食感と、香りの良さが特徴。「また食べたい」と、評判だ。すき昆布も産地にこだわり、北三陸の普代産昆布を使用している。

やまさ海苔は、昭和25年頃の創業。社長の佐々木朝男さんは、北海道の海苔問屋や東京でのサラリーマンを経験後、23歳の時に家業に入り、父を継いだ。海苔の保管には、赤レンガ造りの倉庫を使用。78歳の現在も、奥様のトシ子さんと共に働き続けている。



やまさ海苔店

〒029-2501 岩手県気仙郡住田町上有住字山脈地78 TEL.0192-48-2502 FAX.0192-48-3247
定休日／年末年始 e-mail fzv03551@nifty.com

ご注文方法 メール、FAXにてお申し込みください。 **お支払方法** 代金引換、振込(手数料はお客様負担となります。)



【取扱期間】11月中旬～3月頃まで(在庫が無くなり次第終了)

すみのたのほしいも まるぼし

すみのたのホシイモ まる干

冷蔵

3,120円(税込)

130g×5パック ●賞味期限／製造日から2カ月
干しいもファンにはたまらない食べ応え
十分の丸干しタイプ。原料は「紅はるか」
のみでももちろん無添加。お子様や妊婦
の方はもちろん、食物繊維たっぷりで
健康増進にも。



すみのたのほしいも きりぼし

すみのたのホシイモ 切り干

冷蔵

2,500円(税込)

120g×5パック ●賞味期限／製造日から2カ月
大自然に囲まれた畑で真心込めて育て
られた「紅はるか」を使用。さつまい
も栽培から製造まで丁寧な手作業で生
産。きれいなべっ甲色と甘くしっとりし
た味わいの逸品。



畑仕事から加工まで、 丹精込めた作業によって 甘みを増した、やわらか干し芋



熱中症に気を付けながら、9時から15時30分頃まで草取り作業に励む。

栽培から加工まで一貫して手掛ける夢工房カトレア
の干し芋は、甘さとやわらかさが際立つ。栽培時には、
肥料として油かすを使用。まめに草を取り、8月に入ると、
伸びた蔓を地面からはがし、芋に十分に栄養が届くように「蔓返し」という作業もする。加工では、蒸かして薄くカットした後、乾燥させる。やわらかく仕上げるために、試行錯誤の末、最適な乾燥時間を見つけた。出来上がった干し芋は、透き通った黄色で、食感がしっとりとしていて、噛むほどに甘みが増してくる。



利用者さんと一緒に作業を担当している、業務課長兼職業指導員の近江貴子さん。夢工房カトレアは、通常の事業所での雇用が難しい人たちに対して、就労の機会を提供する通所施設。生産活動などを通して知識や能力の向上に必要な訓練にもつなげている。

夢工房カトレア

〒029-2501 岩手県気仙郡住田町上有住字長者洞67-1 TEL.0192-47-4456 FAX.0192-47-4456
定休日／土・日曜日、祝日、年末年始 e-mail info@dream-katorea.jp ホームページ <https://www.dream-katorea.jp>



ホームページ

ご注文方法 FAX にてお申し込みください。

お支払方法 代金引換(手数料はお客様負担となります。)

自分たちも食べるもの、
安心して食べられるもの。
誰にでも
すすめられるものを。



じゃぱんしりある

常温

ジャパンシリアル

こだわりの玄米を主原料とした無添加シリアル。忙しい方々、簡単に食事を済ませたい方にも手軽に栄養を摂取。そのままでも、牛乳をかけたり、ヨーグルト、サラダ、スープのトッピングにもGOOD。

玄米

270円(税込)

70g

●賞味期限／
製造日から6カ月



玄米＋大麦

292円(税込)

70g

●賞味期限／
製造日から6カ月



玄米＋赤米
＋黒米

324円(税込)

70g

●賞味期限／
製造日から6カ月



町に惚れ、移り住んだ 菊池さんの作る 素材の良さが伝わるシリアル

「Japan cereal」は当初、ポン菓子として販売していたが、お客さんの声を参考にしてシフトチェンジ。今や HUB を代表する商品になった。原料は農薬メーカーの基準内の量・回数を遵守して作られた住田町産玄米を使用。昔ながらの機械を使って加工するのだが、圧力をギリギリまでかけることで、香ばしさと甘味が増す。砂糖を使わず、素材の味をそのまま活かしているのも、料理にも応用しやすい。朝食として牛乳やヨーグルト、豆乳をかけるのももちろん、ハンバーグのかさ増しや、リゾットにして味わうのもおすすめだ。



住田町産の玄米を使用し、昔ながらの製法で加工。ハンマーを下ろすと、「ドン」という大きな音が響く。



菊池さんは釜石市出身、滝沢市育ち。盛岡の老舗百貨店で物産展やバイヤーを担当する中で、住田町の美味しい玄米に出会う。町内の観光スポット、滝観洞の美しさにも魅かれ、地域おこし協力隊として移り住む。2016年、農産物の生産・加工・販売をする合同会社 HUB を設立。

合同会社 HUB

〒029-2502 岩手県気仙郡住田町下有住字中上71-6 TEL.070-3526-1814 FAX.0192-47-4069
定休日／年末年始 e-mail hub.sumita@gmail.com ホームページ <https://hubhub.thebase.in/>

ご注文方法 ネットショップ (<https://hubhub.thebase.in/>) よりお申し込みください。

お支払方法 ネットショップよりご確認ください。



ネットショップ

くわのはちや

桑の葉茶

(ティーパック)

10 包入り (1 包 3g) 486 円 (税込)

●賞味期限／製造日から6カ月

自家栽培の桑の葉を、特有のえぐみを取り除いた飲みやすい桑の葉茶ティーパック。桑の葉は多くの健康効果が研究で解明され、ダイエットや健康食品としても人気。



くわのはふんまつ

桑の葉粉末

60g 864 円 (税込)

●賞味期限／製造日から6カ月

粉末タイプ。寒い時期は湯呑みにお湯を注いで、暑い時期はグラスに氷水を注いでどうぞ。練り物の生地混ぜたり、料理やデザートのにっぴんぐなどにもおすすめ。



鮮やかな緑色で、 とろりとした飲み口 食物繊維たっぷりの 住田町産桑の葉茶

佐々木園芸の桑の葉茶は、発酵の工程がなく、分類としてはお茶ではなく乾物にあたる。繊維質が豊富で、お湯もしくは水に入ると、とろみが出てくる。目安は水 200ml に対して粉茶 1.5g。飲みやすいので、毎日飲み続けられる。桑の葉茶は、ティーパックと粉茶の2種類を販売。水に溶かす以外に、豆乳や牛乳に入れて味わうのもおすすめだ。パンやうどん、ひつまみなどを練る際に入れると、鮮やかな緑色に仕上がる。



丁寧に摘み取った桑の葉は、殺菌処理を施し、一枚一枚洗浄する。その後、一度湯通ししてから脱水する。



佐々木園芸を営む、佐々木信一さんと、妻のかおるさん。2010 年頃より桑の葉茶作りの構想を練り、2012 年に乾燥機を購入。桑の葉茶作りがスタートした。ティーパック詰め作業は、「かまいしワークステーション（社会福祉法人翔友）」に委託。

佐々木園芸

〒029-2311 岩手県気仙郡住田町世田米字中村34 TEL.0192-46-3464 FAX.0192-46-3495
定休日／日曜日、祝日

ご注文方法 FAX にてお申し込みください。

お支払方法 振込 (手数料はお客様負担となります。)

『住田のうんみゃ〜もん』FAX注文書

この度はご注文ありがとうございます。以下にご記入の上、各事業所宛FAXにてお申し込みください。

ご注文の際は、FAX番号をお確かめのうえ、お間違いのないようお願い申し上げます。

事業所名		御中	
ご注文者	お名前		
	電話番号 ※ご注文確認のため連絡させていただく場合がございます。日中連絡のつきやすいお電話番号をご記入ください。		
	郵便番号 〒	FAX番号	
	ご住所 都 道 府 県		
お届け先	※お届け先がご注文者様と同じ住所の場合はご記入不要です。		
	お名前		
	郵便番号 〒	電話番号	
	ご住所 都 道 府 県		

商品名	数量	金額(税込)	備考
①		円	
②		円	
③		円	
お届け希望日 ☐ 希望なし ☐ 月 日※ ※注文日から10日以降でご指定ください。在庫状況により変更をお願いする場合がございます。	合計金額 (税込) 円 ※上記金額に別途、送料が加算されます。		
お支払い方法 ☐ 代金引換 ☐ 振込 ※各事業所の注文方法によりご確認のうえ、お選びください。 ※代引手数料、振込手数料はお客様ご負担となります。			

※お申込の前にお客様情報にお間違えないかご確認ください。住所、電話番号等の情報に不備があり、確認がとれない場合、ご注文をキャンセルすることがございます。

※ご注文と異なる商品・不良品があった場合、商品到着後7日以内に注文先にご連絡ください。

※食品のため開封・未開封問わず、上記理由以外でのお客様のご都合による返品・返金はお受けできません。

※いただいた個人情報は、商品の発送、およびご案内以外には一切使用致しません。

住田のもっとうんみゃ〜!キャンペーン!!

ご注文商品と一緒に届くアンケートに答えると、
抽選で住田町の特産品10,000円相当を5名様、
5,000円相当を10名様にプレゼント!!

■アンケートはがき配布期限：令和3年1月20日(水)ご注文分まで ※同年2月2日(火)以降お届け日指定のご注文には同梱されません。

■アンケート応募期限：令和3年2月1日(月) 当日消印有効 ※ウェブサイトは同日24時まで。

■応募方法：ご注文商品に同梱されるアンケートはがきをご確認いただき、はがき、またはウェブサイトのどちらかよりご応募ください。 ※ウェブサイトからの応募はシリアルNo.の入力が必要です。

■応募口数：アンケートはがき1枚で1口、ご応募となります。

◆注意事項◆

- ・ご注文者様とお届け先が異なる場合、アンケートはがきは配布されませんのでご了承ください。
- ・当選者の発表は、商品のお届けをもって代えさせていただきます。
- ・当選に関する個別のお問い合わせにはお答え致しかねますので、ご了承ください。
- ・はがきとウェブサイトが同一シリアルNo.の場合は無効となります。
- ・お客様の個人情報はキャンペーン以外の目的には利用いたしません。



住田町商工会

〒029-2311 岩手県気仙郡住田町世田米字世田米駅33

TEL: 0192-46-2311 / FAX: 0192-46-3631

<https://www.shokokai.com/sumita/>

E-Mail: smta@mx51.et.tiki.ne.jp



ホームページ

◆本カタログ有効期限 2021年12月1日

※商品についてのお問い合わせ、ご注文は直接掲載事業所までご連絡をお願いします。

※掲載商品や価格、内容量、パッケージなどは予告なく変更する場合があります。

予めご了承ください。

岩手県気仙郡住田町

岩手県の東南部に位置し、人口約5,400人の町。総面積335km²のうち303km²、およそ90%を森林が占め「森林・林業日本一の町」を掲げています。北は北上山系の主脈である清水山(1,014m)、貞任山(884m)、東に県立自然公園「五葉山(1,341m)」、西に宮沢賢治の童話「風の又三郎」の舞台とされる「種山ヶ原」があり、アユやヤマメなど淡水魚の宝庫として知られる清流「気仙川」などが流れ、豊かな水と緑に囲まれています。自然が豊かで、気候が穏やかなことから、農業や畜産業が盛んで、数々のブランドが誕生しています。

