

お味噌屋さんの
昔ながらの味を現在へ

「おかず味噌&スパイス味噌」

「Spice 味噌」

「スパイス チリペッパー」

ひき肉と玉ねぎを
チリペッパー味噌で
火を通すだけ！



「スパイスカレー×チーズ」

おにぎりや味噌汁
チーズをのせて
火を通すだけ！



「スパイスジンジャー×みりん」

みりんのはいて
火を通すだけ！
味付けに！！



「サラダチキンと」

季節の野菜に
おかず味噌をON！
おたけご飯に
のせてもGOOD！



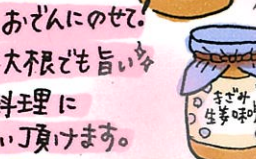
「おかず味噌×マヨネーズ」

1:1で混ぜて
ディップソースに！



「OKAZU 味噌」

コンビニおでんにのせて
ふるふり大根でも旨い
色々な料理に
お使い頂けます。



大分の
素材を
使った
新商品
沢山
入荷
しました

花の駅 NEWS

2023.3 No.14

今年も新しい仲間がたくさん増えました！新商品のご紹介

食べる人の事を考えた、安心＆安全！シンプルで材料で作った加工品

私のオススメは、サイダー割りに

「梅シロップ」

原液をかき氷の蜜とし！
お湯や炭酸水で

約5〜6倍に
割ってドリンクに
お酒に混ぜれば
カクテルにも！



生姜が苦手な私でも飲みやすかった！

「生姜シロップ」

お石砂糖代わりに、紅茶に入れて！
生姜焼きの調味料として！

約3〜4倍に割って
ドリンクに
冬はお湯でホット！
夏は炭酸水で
ジンジャーエールに！



レモンの酸味と香りがギュッと濃縮！

「レモンシロップ」

お湯や、水、炭酸水で
約4〜5倍に割って、ドリンクに！

かき氷にかければ
さっぱり甘酸っぱい！
お菓子作りの
甘みと風味つに
使ってもオススメ！



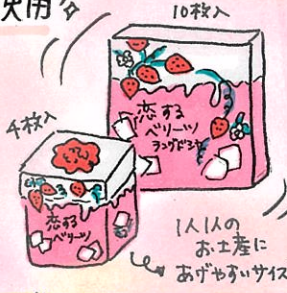
季節の「梅のフルーツソース」

旬の果実を美味しく味わって頂ける
ように、バリエーションを揃えて
います。梅が丸ごと入った
ジャムや、さらりとした
ロゼタリ、ヨーグルトに
アイス、ケーキなどの焼菓子に！
もちろん、パンにもおすすめ



初恋の気持ちを「恋するベリーラグドシ」

大分のブランド梅「ハリーツ」使用
まるでスイーツのような
梅ハリーツの粉末を、たっぷり
ラグドシに練り込み
ました。甘酸っぱくて、ミルクな
あの頃のあの味... (笑)



酸味のある変わりダネ！

「柚子ごしうどネー」

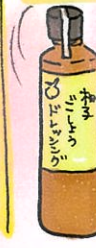
柚子ごしうどと、柚子果汁を
使用した、程よい酸味のある
液体柚子ごしうど！パスタや
ピザ、揚げ物など洋食に
相性よし！
青はサッパリ！
赤はマイルド



もはや、野菜にかけただけじゃない！

「柚子ごしうどドレッシング」

唐辛子でピリッと辛みを交かせ
柚子皮入りの醤油ベースドレッシング！
生野菜や豆腐、揚げ物などに
食卓のアクセントに！
ハンバーグやロースト
ビーフのソースにも
使える万能ドレッシング



お客様から、お問合せのある

「ゆずティー」

ゆずの皮をたっぷり使用し、
オリゴ糖＆はちみつを加えた
ゆずティー
お湯に溶かして
ホットドリンクに！
また、マーマレードと
パンにも相性よし



復活！

「柚子の里のおすそわけ」

栽培から加工まで

忙しい主婦のみかたでもう一品！

「ナムルたれ」

茹でたモヤシに
和えるだけ！
食卓に一品プラス
甘酸っぱい美味い
なぐさたれ



大分県産 白ネギ使用！

「男のねぎ油」VS「乙女のラー油」

たちまち広がる
ねぎ風味！！
ラーメンに！餃子に！
焼めし、揚げ物
ねぎの風味と
唐辛子のパンチ



唐辛子と山椒で
本気の辛さ！
話題のハチマ
入り！！
乙女は、それほど
甘くない



お知らせ

「Rose de Mai」

香りのショップ「風香房」が、ドライフラワーショップ
「ローズ・ド・メイ」に、お引越ししました！



食べるたれで、ねぎだらけ

「ねぎ塩たれ」

白ネギたっぷり！食欲そそる万能たれ
豚バラを焼いてのせれば
豚丼、冷奴、素麺
火炒飯、焼肉にも



大分県産「茶の花油」&「白ネギ」使用

ついに！人気のチョコ菓子に

大分限定の味 出ました

「あなたの香りにひかれて」

柚子胡椒×チョコクランチの
香り高いチョコ菓子！10食あれば
鼻からぬける柚子胡椒の香り



ちゅりぽりぽり
甘く絶妙な
バランス
面白いパッケージ
お土産に喜ばれます！

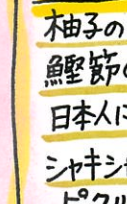
「温泉パプリカのピクルス」

温泉熱を利用し栽培
された肉厚パプリカを
使ったカレー風味のピクルス！
他とはひと味違った一品です。



「柚子香る大根のピクルス」

柚子の爽やかな香りと
鰯節の香りとコクが
日本人に好まれる和風味！
しゃきしゃき食感の残る
ピクルスです



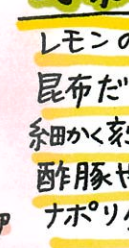
その他、トマト、胡瓜と昆布、うずの卵
などのピクルスもあります！

こだわりのお酢と、大分の地で育った

旬の野菜や果物を、ハーブスパイスを
使った、洋風味と、昆布や柚子などを
使った和風味にして、ひとつひとつ作り
ています。そのまま食べても！
お料理にアレンジして、彩り豊かな一品に！

「野菜ミックスのピクルス」

レモンの爽やかな香りと
昆布だしで、あっさり
糸こんにゃく、タネ、タネ、タネに！
酢豚やオムライス
ナポリタンの具材にも



4月頃入荷予定

「ことほぎピクルス」

大分県産野菜を使用！！

