

# いずのくにもん 通販

千歳荘より第3弾!! 伊豆の国市の『地物』揃えました!



## ★伊豆の国市天野発

ふるさと納税返礼品にも選ばれています

### 伊豆の国100年ブランド 天野柿無添加セット

#### 《天野柿ジャム》

伊豆の国産の天野柿を使い、果実を滑らかにペースト状にした柔かなジャム。

#### 《天野柿で酢》

天野柿を専用樽で発酵熟成。三温糖、てんさい糖を加えた完全無添加の調理酢です。

#### 《天野柿はちみつジャム》

伊豆産の純粋蜂蜜に天野柿を合わせた、蜂蜜ジャム。

#### 《天野柿フルーツソース》

天野柿の果肉を大きめにカットし、柿の自然な甘さが楽しめます。



### 伊豆の国100年ブランド 天野柿フルセット

※無添加セットに[中濃ソース]が加わります。

#### 《天野柿中濃ソース》

天野柿を使ったフルーティーな中濃ソースで、野菜との相性も抜群です。



### 伊豆の国市天野発 伊豆の国100年ブランド 伊豆の国100年ブランド 天野柿フルセット

#### 《葡萄ジャム》

素材の生感を活かしたジャムです。使用している葡萄は(ピオーネ、天秀、伊豆錦、紅井川の4種です。

#### 《寿太郎みかんジャム》

伊豆産寿太郎みかんの果肉缶を残して、大きめにカット。無着色、無香料、保存料不使用。天然色の低糖度ジャムです。

#### 《伊豆のいちごジャム》

伊豆の国産の紅ほっぺと伊豆産蜂蜜を組み合わせた自然な甘さ。無着色、無香料、保存料不使用。天然色の低糖度ジャムです。



### 天野柿 フルーツ ビネガー 3本セット

天然醸造した柿酢に、寿太郎みかん、紅ほっぺ、天野柿のペーストを合わせた生ジュースのような3本セットです。



 天野柿とは?…伊豆の国市100年ブランド柿。木で実を赤くして収穫しますが、歯応えが良く、甘さが強い上に渋みが少ないのが特徴。天皇陛下献上品にも選ばれていました。

## ★伊豆の国市江間発

【納期/約1ヶ月】

ふるさと納税返礼品にも選ばれています

### 工房 Rokumoku の「Babyスプーン」

何かの理由で切られた、地元の天然木から、モノ作りの優しさが増った一品。例えば「みかんの木」50年ほど働いた木は、だんだんつける実が減ってしまうので切られ、新しい苗に植え替えます。そんな木に「お疲れ様」と「ありがとう」を込めて作られています。仕上げには人にも環境にも優しい「ガラス塗料」を使用しています。ご出産祝いやお誕生日のお祝いに是非!!



#### 《Babyスプーン》

1さいくらいの赤ちゃんが自分で持って食べる初めてのスプーンです。上からにぎってもちます。



#### 《Baby&ママスプーンセット》

大人が「あーん」と食べさせてあげるママスプーンとBabyスプーンを合わせたセットです。

#### 《子供スプーン&フォークセット》

Babyスプーンを卒業したお子様用です。



《Baby4本セット》

## ★静岡・伊豆産

### ニューサマーオレンジ(種なし)

宮崎で「日向夏」、高知では「土佐小夏」と呼ばれている蜜柑です。爽やかな香りと、上品な甘みがあります。江戸時代に宮崎県で偶然発見された品種と言われています。そのため親品種は分かっていません。伊豆半島の東側では、盛んに栽培されていて特産品となっております。

