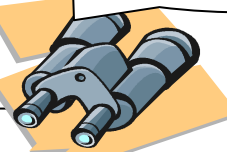


雲の上のまちゆすはら 特産品

ちょっと手に入れるには
努力が必要！！
ゆすはらの特産品をご紹介します



「ゆすの木」の耳かき

ゆすはらの名前の謂れでもある「ゆすの木」を使った「木製耳かき」。
地元地方紙にカラーで紹介されたこともあり、根強い人気があります。「笑っていいとも」の番組内で、美川憲一さんが愛用していると大絶賛されました。この耳搔きは、先端を広くとっているため、あかがごっそり取れます。また、ゆすの木は粘り強さがあるうえ、使うたびに、肌の脂を吸って光沢が増してきます。

残念ながら、1本1本が手作り。大量生産が出来ないので、お待ちいただくことがあるかも・・・。

【金額】
1,000円程度

【入手方法】
お店で手に入れる

くさぶき(食堂)
Tel 0889-65-0500
雲の上のホテル・レストラン
Tel 0889-65-1100
田所商店 Tel 0889-65-0588



直接お問い合わせ

竹村敬資(作成者) Tel 0889-65-0396

雲の上の雫(棚田米仕込)

維新の志士達の喉を潤した四万十川源流水を使用した純米吟醸。土佐の酒にしては甘く、女性でもぐいぐい飲めてしまう。

【金額】 2,000円(税込み)

【入手方法】
お店で手に入れる

長山酒店(スーパー梶原店)
Tel 0889-65-0217



放し飼い有精卵 かよたまご

健康のため、電子エネルギー水・炭を活用し、飼料はガス抜きに努め、野草や野菜を与えています。

【金額】
1パック 300円目安

【入手方法】
直接お問い合わせ

川上泰顕
Tel 0889-68-0106



鷹取キムチ(たかとりきむち)

鷹取山国有林の麓にある廃校を利用した宿泊施設「鷹取の家」。ここでは何年もの間、韓国の学生と地元住民の交流が続いている。鷹取キムチは、そんな縁があって地元野菜と韓国の香辛料を融合させた本格派韓国キムチなのである。

ピリカラ感の本場韓国そのもの。でも不思議と次々箸がのびてしまうのは、辛いだけでなくその奥にある旨味を舌が覚えてしまうから。是非お試しを！！

【金額】
300円(200g)
~350円(300g)(税込み)
(取扱店舗によって大きさが違います)

【入手方法】

お店で手に入れる 丸味ストア
梶原町梶原(役場裏側)
Tel 0889-65-0224
新谷精肉店
梶原町梶原(商店街中)
Tel 0889-65-0167
雲の上の市場
(道の駅ゆすはら内)
Tel 0889-65-0677



県内サニーマート(一部を除く)

直接お問い合わせ
鷹取キムチの里づくり実行委員会
Tel & FAX 0889-62-2800

雲の上のチーズケーキ

チーズ好きにはたまらない、濃厚という言葉がいちばん相応しい「雲の上のチーズケーキ」。お土産はもちろん梶原に来たら自分用にと買って帰るお客さんも・・・。

【金額】
1個 1,260円(税込み)

【入手方法】
お店で手に入れる 雲の上のホテル・レストラン
Tel 0889-65-1100



レストランのメニューにもあります。
まずは試食を・・・。

きじ肉

澄んだ空気、豊かな自然の中で、山の恵みを受けた、こだわりの自然育ちです。キジ肉はタンパク質が多く、ローカロリー。必須アミノ酸が豊富。肉の他にも加工済みのキジ料理もあります。キジめし、キジ鍋、キジ丼。是非どうぞ！！

【金額】
約1羽分(1kg相当) 4,000円(税込み)
その他手頃な加工食品を350円よりご用意しています

【入手方法】

お店で手に入れる
雲の上の市場(道の駅ゆすはら内)
Tel 0889-65-0677

直接お問い合わせ
梶原町雉生産組合 Tel 0889-67-0831
HP <http://www7.ocn.ne.jp/~kiji/>



桜香

見た目も美しい桜香。花びらに残るこの色は、桜そのものの自然の色でゆすはらのある場所の桜でないと出来ない貴重なもの。また、目にも優しいと医療関係からも声がかかっているとか。

桜の花びらを塩漬けにしているので、お湯や焼酎に浮かべて、ゆれる花びらを楽しみながら飲んだり、蒸しパンに入れてみたり楽しみはいろいろ。

【金額】 1瓶 580円(税込み)

【入手方法】

お店で手に入れる
雲の上の市場(道の駅ゆすはら内)
Tel 0889-65-0677

直接お問い合わせ ひまわりグループ(白石)
Tel 0889-67-0134



梶原和紙

オランダ人のロギールさんは、四万十川源流の清らかな流れに魅せられ、梶原町で手すき和紙とオリジナル紙を漉いている。紙の原料は楮、三桠、桑等全て津野山で育ったものを使っている。

製品は紙の各種シート、照明、インテリア(障子紙・壁紙・ふすま・タペストリー等)。注文を受けて製作しているものも多いのでお問い合わせ下さい。

【金額】 500円程度~

【入手方法】

直接お問い合わせ
紙漉き体験館 かみこや(てんぐの風)

Tel & FAX FAX 0889-68-0355

自宅 0889-68-0080

<http://www4.ocn.ne.jp/~kamikoya/>



しいたけ・お茶

ゆすはらの昔からの特産品。現在でも町内各地で作られていて出荷用の他にもこじんまりとした茶畑も随所見られます。

【金額】 500円~(注文に応じて)

【入手方法】 お店で手に入れる

田所商店 Tel 0889-65-0588



お山のドレッシング

地元女性グループ「若葉会」が作っているドレッシング。国産のニンニクをふんだんに使っていて、タタキ料理にかけても美味しい。お土産品としても人気があり、食べた方から「送って欲しい」との注文もよく入るとか。毎年開催されている土佐牛丸かじり大会のタレも作っていて、その味は保証付き。

【金額】 1本 500円~

【入手方法】 お店で手に入れる

くさぶき(食堂) Tel 0889-65-0500
雲の上の市場(道の駅ゆすはら内) Tel 0889-65-0677

