

## オリーブ

### OLIVE

気候の温暖な小豆島は、日本で初めてオリーブの栽培に成功し、「オリーブの島」と呼ばれています。現在、「オリーブ」は香川県の県花・県木に指定され、主に小豆島町、土庄町、三豊市、高松市で栽培されています。収穫されたオリーブの実は、オリーブオイルや塩漬け、化粧品などさまざまな商品に加工されています。最近では、オリーブを餌にして育った「オリーブ牛」「オリーブ豚」「オリーブハマチ」などのブランド食材も注目です。



香川県産小麦粉を独自ブレンドした麺生地にオリーブ油を練り込んだ手延べ製麺や、香川県産のオリーブ牛、オリーブ豚のミンチを贅沢に使ったボロネーゼなど、香川県産にこだわっています。

共栄食糧：小豆島手延べオリーブパスタ 180g 417円 / 島のパスタソース ボロネーゼ 800円

「あかつき」は、マイルドながらもキレのあるフルーティさと、新鮮さ・甘さを特化する丁寧な製法で仕上げ、日々是シリーズとともに、日本食にあわせ易いオリーブオイルを作っています。

三豊オリーブ：右から あかつきルッカ 30g 1,111円 / 日々是わさび 1,250円 / 日々是しょうが 1,250円

## 小豆島「醬の郷」

### HISHIO NO SATO

醤油造りは、400年もの歴史を持つ小豆島の伝統産業。明治の最盛期には約400軒もの醤油醸造所がありました。今も20軒以上の醤油蔵や佃煮工場が軒を連ねる「醬の郷(ひしおのさと)」では、昔ながらの製法が受け継がれ、町を歩けば芳ばしい醤油の香りが漂ってきます。黒い板壁が続くノスタルジックな町並みは、経済産業省の近代化産業遺産にも認定されています。丸虎食品工業では、自社で栽培したきくらげと、香川県産の食材にこだわった新シリーズを作りました。

丸虎食品工業：左から 讃岐コーチンと小豆島産きくらげのうま煮 900円 / 小豆島産きくらげと香川県産ちりめんのお茶漬け 900円



## 讃岐うどん

### SANUKI UDON

香川の食を代表し、こよなく愛され続ける讃岐うどん。うどんが生活に根ざした背景には、香川の風土が小麦の栽培に適していたことが挙げられます。古くから塩や醤油の生産も盛んで、だしに使ういりこの一大産地でもありました。県内に600点を超すうどん店があることから、県民の生活との密接な関りが伺えます。

手打ちうどんの乾燥麺や電子レンジであたためるゆで麺、日本で唯一のうどんつゆ専門店社の万能つゆ、香川本鷹でつくった唐辛子や、唐辛子を入れる讃岐に関する絵柄の唐辛子缶など、讃岐うどんをいろんな味やスタイルで楽しめます。



OIKAZE：上から うどん県讃岐うどん わかめ・あげ玉入 各139円 / 万能うどんつゆ 600円 / 乾燥うどん 普通麺 300円 / オリジナル唐辛子缶 讃岐うどん・丸亀城 各273円



## 和三盆

### WASANBON

高松盆栽をお干菓子で仕立てて楽しめる和三盆。江戸時代、享保の改革における特産物づくりと財源確保を目的として、第五代高松藩主・松平頼恭(まつだいら よりたか)公が製糖を平賀源内に命じ、そののち向山周慶(さきやま しゅうけい)によって完成された産品です。その製法は、当時の手法が今なお受け継がれており、讃岐由来の製法から生まれる、まろやかで上品な手づくりの風味をお楽しみください。

\*盆栽新商品コンテスト最優秀賞(県知事賞)受賞。

日和制作所：箱盆 1,800円