



## 1. お米

二部の清らかな水が育んだお米です。今年もおいしく実りました。

## 2. お餅

地元のもち米を使ったお餅です。年越しにぜひご利用ください。

## 3. やまじみそ（お味噌）

豊かな自然に育まれた大豆を使用した、おいしいお味噌です。

## 4. 甘酒

どぶろく蔵元のこだわりが生んだ、無添加ノンアルコール甘酒です。酒米の麴を使い、一味違うおいしさに仕上げました。

## 5. 乾燥しいたけ

二部地区特産の原木乾椎茸。いろんな料理に重宝されています。

## 6. 金山寺みそ

地元野菜や干し椎茸、水飴など具をたくさん入れて1週間味をしみこませています。リピーターの多い人気商品です。10月～4月ごろまでの期間限定生産です。

## 7. ゆずジャム

地元産のユズを使ってにがみをおさえて、おいしく仕上げました。お湯を注いでゆず茶にしてもおいしいです。

## 8. ブルーベリージャム

地元で採れたブルーベリーと砂糖だけで美味しいジャムに仕上げました。パンやヨーグルトと共にお召し上がりください。

## 9. ポン菓子

二部地区産のお米を使った、懐かしのお菓子です。素朴な味をお楽しみください。



●地元の食材で丁寧に仕上げました。田舎の味を楽しんで下さい。

【問い合わせ先】 二部地区活性化推進機構事務局（伯耆町立二部公民館 内）

住所 〒689-4233 鳥取県西伯郡伯耆町二部1562番地1

電話 0859-62-7159 《FAX兼用》 E-mail nibukoumin@houki-town.jp