



食の3重丸

未来に伝えたい
日本の味。

Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

岐阜県高山市
飛騨高山よしま農園

Takayama, Gifu, Japan —
Hida Takayama Yoshima Farm Co., Ltd.



飛騨高山の豊かな大地の力を信じ、
自然栽培で育てた新鮮野菜で作る無添加食品。

日本の「食」は豊かでしょうか？

輸入された商品が増え、加工技術が発達し、食の選択肢は大きく広がりました。

しかし、日本の豊かな大地で育った作物や、昔ながらの製法で作られた食品は少なくなっています。

「食の基本は農業にある」という信念のもと、肥料や農薬、堆肥を使わない自然栽培にこだわり、
余計なものを一切加えない無添加食品を製造しています。

食べる人の健康を願い、素材本来の美味しさを追求した

私たちの製品を、ぜひ味わってみてください。

From the fertile land of Hida Takayama,
we bring you additive-free foods made with fresh vegetables grown through
natural cultivation—without fertilizers or pesticides.
Believing that agriculture is the foundation of food,
we cultivate each product with care, for both your health and your enjoyment.

飛騨高山よしま農園
WEB サイト





食の3重丸

未来に伝えたい
日本の味。

Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

秋田県横手市

LOCAL SPOON

Yokote, Akita, Japan—
LOCAL SPOON



ひと口で、心に残る味わいを。

日本の食と伝統を受け継ぎ、妥協のない美味しさを追い求めて。

秋田県で、こだわりの食材を使い、丁寧なものづくりを続ける「ローカルスプーン」。

モットーは、「日本の豊かな食材と伝統を守り、からだにやさしい本物のおいしさを届けること」。

手間ひまを惜しまず作り上げた商品は、ひと口で違いがわかる逸品です。

「ローカルスプーンの味を知ると、もう他のものでは満足できない」——。

そう語るファンも多く、マルシェやオンラインで全国から注文が寄せられています。

有名レストランにも選ばれる、そのこだわりの味を、ぜひ一度ご体感ください。

From Akita, Local Spoon crafts fine foods using carefully chosen ingredients and time-honored methods.

Our philosophy: to preserve Japan's rich food traditions and create wholesome, authentic flavors.

Each product is made with devotion — one taste, and you'll know the difference.

Beloved by chefs and customers alike, Local Spoon continues to inspire those who seek true craftsmanship in flavor.

LOCAL SPOON
WEB サイト





食の3重丸

未来に伝えたい
日本の味。

Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

和歌山県日高郡みなべ町
紀州高田果園

Minabe, Wakayama, Japan—
Takada Orchard



紀州南高梅発祥農園

たかだ果園

南高梅発祥農園のプライドと情熱が原動力。

「生きた土」と人の力で育む至高の梅。

梅の最高級ブランド「南高梅」の母樹を守る紀州高田果園では、
100年以上の梅づくりの経験を礎に、10年以上前から有機栽培に取り組んでいます。
極上の梅を育てる基本は、土。

太陽の光がたっぷりと届くよう枝を選定し、余分な雑草を丁寧に取り除きます。
手間と時間を惜しまず育てた、豊かで生命力に満ちた「生きた土」から生まれる南高梅は、
大粒でしっとりと柔らかく、肉厚で奥深い味わい。
口にすれば、その格別な違いをすぐに感じていただけます。

At Takada Orchard, home to the mother trees of Japan's premier plum, Nanko Ume, over a century of expertise guides our craft. For more than ten years, we have practiced organic cultivation.

The secret to exceptional plums is the soil. Branches are carefully pruned for sunlight, and excess weeds meticulously removed.

From this rich, vibrant “living soil,” our Nanko Ume grow large, soft, and meaty, with profound flavor. One bite reveals their extraordinary difference.

たかだ果園
WEB サイト





食の3重丸

未来に伝えたい
日本の味。

Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

千葉県館山市
磯部源治

Tateyama, Chiba, Japan—
Genji Isobe



春夏秋冬、野山に咲く花々が織りなす彩りと、
日本蜜蜂が紡ぐ、琥珀色の一滴。

冬でも花が咲く温暖な地、千葉県南房総・館山。

四季折々に咲く、名もなき花々を蜜源に、日本蜜蜂が集めた希少な蜂蜜です。

2年に一度だけ採れる蜜は、黒みを帯びた深い琥珀色。

じっくりと熟成されたその味わいは、コク深くまろやかで、ほんのりとした酸味が全体を引き締めます。

自然が生み出す一滴一滴は、採蜜のたびに風味が異なり、それこそが日本蜜蜂の蜜ならではの魅力。

唯一無二の味わいを、ぜひご堪能ください。

In the mild climate of Tateyama, Minamiboso, flowers bloom even in winter.
Japanese honeybees gather nectar from these seasonal wildflowers to produce a rare
honey, harvested only once every two years.

Deep amber in color, its flavor is rich and mellow, with a subtle, refreshing acidity.
Each drop carries a unique taste, making this truly one-of-a-kind honey.

磯部源治の
日本蜜蜂はちみつ
WEB サイト

