SHIRATAKA RED 開発商品

SHIRATAKA RED とは

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

※商品価格、店舗名等は2018年2月現在の内容です。

割烹 あかさか

秘伝豆豆乳仕込 紅花麦切 3,240円 税込

SHIRATAKARED 素材：紅花の乱花

あべ工房

米沢牛入りごんぼ味噌 900円 税込

SHIRATAKARED 素材：米沢牛

えびな菓子舗

白鷹かすてら とまと 120円 税込

SHIRATAKARED 素材：ミニトマト

工房 お富久呂

紅っ娘、花っ娘 350円 税込

SHIRATAKARED 素材：天然紅色素／紅花の乱花

小松織物工房

本革紅織名刺入れ 8,640円 税込

SHIRATAKARED 素材：紅染め織り物

和菓子 ぬまざわ

羊羹 日本の紅 850円 税込

SHIRATAKARED 素材：天然紅色素／紅花の乱花

花専科

紅花ハーバリウム 1,944円 税込

SHIRATAKARED 素材：紅花

紅花音羽屋

紅花シャボン 1,620円 税込～

SHIRATAKARED 素材：紅花油／天然紅色素

深山和紙センター

紅花入り和紙皿 540円 税込
ランチョンマット 270円 税込

SHIRATAKARED 素材：紅花入り深山和紙

〝SHIRATAKARED〟商品開発事業

割烹 あかさか

日本の紅（あか）をつくる町 白鷹町 yamagata

秘伝豆
豆乳仕込

紅花麦切

90g×6束
3,240円
〔税込〕

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

整腸作用のある紅花と、
コレステロールの低下作用のある
秘伝豆豆乳を使用。
とくに健康志向の高い中高年や
高年齢層の方などにおすすめの商品です。
白鷹産の紅花のほか、
使用している豆乳などは
安心安全な地元産の素材にこだわっています。
六食分を筒型の容器に封入。
地元白鷹町において長年にわたって
高い信頼を得てきた料亭の味を気軽に
食することができます。

温麺でもざるでもお好きな食べ方で
お召し上がりいただけます。

斎藤　栄

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

割烹 あかさか

〒992-0771　山形県西置賜郡白鷹町大字鮎貝3898
TEL. 0238-85-2656　FAX. 0238-85-3129

約30年にわたり、こだわり抜いた商品・サービスを提供し続けている料亭。地元白鷹町における知名度と信用は高く、法事が行われる際などには真っ先に名前が挙がります。

■上記商品のお取り扱い

割烹 あかさか
どりいむ農園（白鷹町）

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

米沢牛入りごんぼ味噌

130g
900円
［税込］

あべ工房

当店の人気商品「ごんぼ味噌」に米沢牛を贅沢に加えた新商品。米沢牛の香ばしさと味噌の香りが口いっぱいに広がります。「ごんぼ味噌」の魅力であった、岡の台ごんぼの歯ごたえある食感や、南蛮の適度な辛さに加え、パプリカや甘唐辛子の配合量を増やすことにより、適度な辛さを保たせました。また、無添加米麹増量みそを使用することにより、ごぼうの風味と米沢牛の旨みがマッチした美味しさを尚一層向上させました。

お酒のお供、ご飯のお供としておすすめの一品です。とくに、餃子との相性は抜群でタレなしでも美味しくいただけます。

あべ工房　安部 克子

〒992-0832 山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥乙1034-2
TEL. 0238-85-0270　FAX. 0238-85-0270

安心・安全な手作り惣菜や漬物・味噌を製造、加工販売している工房。「おふくろの味・田舎の味」をモットーに、新商品開発にも積極的に取り組んでいます。

■上記商品のお取り扱い

どりいむ農園（白鷹町）
パレス松風（白鷹町）
道の駅　白鷹ヤナ公園（白鷹町）
エーコープしらたか産直愛菜館（白鷹町）

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

まごころこめたお菓子づくり

御菓子処 えびな菓子舗

日本の紅（あか）をつくる町 白鷹町 yamagata

白鷹かすてら とまと

一ヶ 一二〇円〔税込〕

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

当店の人気商品である、カステラシリーズの新商品として、とまとカステラが誕生しました。

地元白鷹町の農家より仕入れた新鮮なトマトを使用した、爽やかな甘みと酸味を感じられる商品です。

トマトに含まれるリコピンによる美白・ダイエット効果等が見込め、とくに女性の方へおすすめしたい一品。

既存のカステラシリーズ四種（プレーン／チョコ／抹茶／チーズ）を含めた詰め合わせセットは、お好みのカステラを自由に組み合わせることができ、贈答品に最適です。

詰め合わせセット
5個箱入りで750円〔税込〕

えびな菓子舗　海老名　勉

〒992-0832　山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥乙549
TEL. 0238-85-2025　FAX. 0238-85-2074

昭和26年創業の老舗菓子店です。
和・洋両方の菓子づくりを得意としており、
バラエティーに富んだ商品を取り揃えております。
白鷹名物「くるみゆべし」が一番の人気商品です。

■上記商品のお取り扱い

えびな菓子舗
オンラインショップ　http://ebinakashiho.shop-pro.jp/

えびな菓子舗　検索

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

○店頭で試食いただくことも可能です。ご来店の際には、お気軽にお声かけ下さい。
○当店は今後も野菜カステラシリーズを始めとした新商品開発に積極的に取り組んでいきます。

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

工房 お富久呂

日本の紅（あか）をつくる町 白鷹町 yamagata

紅っ娘、花っ娘

一本　三五〇円〔税込〕

当店の人気商品である、
「大根てっぽう漬け」の新商品。
地元白鷹産の紅花を加え、
食欲そそる色鮮やかな
漬物に仕上げました。
見た目だけでなく、味の違いも
お楽しみいただけます。
紅っ娘は甘酢、
花っ娘はからし味が特徴です。
お茶の友として、
又は食卓の箸休めとして、
お供させていただければ幸いです。

本商品は通常サイズ一本３５０円から
ご購入いただけますが、贈答用として
紅／黄／白を組み合わせた三本セット
（１２００円）がおすすめです。

※白色は、同じく新商品である
「檸檬ちゃん」。さっぱりとし
たレモン風味の漬物に仕上げ
てあります。

工房 お富久呂　金田 秀子

〒992-0773　山形県西置賜郡白鷹町大字高玉3491
TEL. 0238-85-0504　FAX. 0238-85-0504

地元産のこだわりの素材を使った漬け物や惣菜を製造販売している工房。安心・安全で、どこか懐かしくもある「おふくろの味」を全国の家庭に発送しています。

■上記商品のお取り扱い

工房 お富久呂　オンラインショップ
http://kobo-ofukuro.jp/　工房 お富久呂　検索

どりいむ農園直売所（白鷹町）
エーコープしらたか産直愛菜館（白鷹町）
おらんだ市場菜なポート（長井市）
道の駅 川のみなと（長井市）

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

本革紅織名刺入れ

各色（黒・白）
8,640円
［税込］

小松織物工房

本商品は、小松織物工房が立ち上げた新ブランド〝あかり〟の第1弾商品です。今後、〝あかり〟ブランドの名のもと、オリジナル小物の製作販売を展開していくことで、白鷹町において伝承されてきた『伝統』『技』『文化』に新たな価値を導き灯していきます。

名刺入れの開口部に
紅織りの生地を合わせ、
平安時代から伝わる
難度の高い染色法により、
繊細な色合いを表現。
名刺を開く際に紅織りを
「ちらりと魅せる」ことで、
粋を演出します。
名刺交換の際には、
「名刺の座布団」として
ご使用ください。

差し出された名刺を、敬いの気持ちを表す
紅い座布団で受け取ります。

小松織物工房　小松 寛幸

〒992-0821　山形県西置賜郡白鷹町大字十王2200
TEL. 0238-85-2032　FAX. 0238-85-2032

『板締絣染め』という技法（全国でも珍しく町内でも２軒のみ）で絣染めを行う小松織物工房。その技術は経済産業大臣指定の伝統工芸とされています。昔は織りの工程を農閑期の農家に依頼していましたが、現在では染めから織りまでの工程を工房で行っており、約130年以上にわたり独特の技法を受け継いでいます。

■上記商品のお取り扱い

小松織物工房

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

羊羹
日本の紅（あか）
一本 八五〇円〔税込〕

和菓子 ぬまざわ

白鷹町名産の紅花を使用した色鮮やかな羊羹です。上品な味と色彩の羊羹を、高級感のある化粧箱で包装しているため、贈答品に最適です。紅色羊羹には紅花の天然紅色素、黄色羊羹には紅花の花びらを練り込んでいます。着色料を一切使用せず、店主が長年培ってきた技術により鮮やかな色を表現することに成功しました。色だけでなく、味の違いもお楽しみください。良質な寒天を使用することにより、質の高い食感を実現しております。

製造から包装に至るまで、すべて従業員の手作り。羊羹を竹の皮で包装しているため、箱を開けた時に感じる高級感は他店の商品と比べても群を抜いています。

和菓子
ぬまざわ
沼澤 康雄

〒992-0831 山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥甲716-4
TEL. 0238-85-2374 FAX. 0238-85-2374

人気商品の「あけび最中」で知られる和菓子専門店です。和庭園をイメージさせる外観と清潔な店内がお客様をおもてなし致します。「あけび最中」の看板が目印です。

■上記商品のお取り扱い

和菓子ぬまざわ
道の駅 白鷹ヤナ公園（白鷹町）
パレス松風（白鷹町）

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

花専科 はなせんか

真心こめてお届けします

日本の紅（あか）をつくる町 白鷹町 yamagata

紅花ハーバリウム

200ml
1,944円
［税込］

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

コンパクトな100ml容器のハーバリウム（1,080円）も取り扱っております。

「ハーバリウム」とは植物標本という意味合いで、近年新しい花の飾り方として、女性を中心にSNS等で大人気の商品です。専用のオイルにより、お手入れなしで鮮やかな色彩を長く楽しめるため、お忙しい方でも置いておくだけで空間に彩りをプラスできます。地元市場より直接仕入れた山形県産紅花を使用。個体差がある紅花の中から、お好みのものを自由にお選びいただくことも可能です。山形ならではの美しい景色を「紅花ハーバリウム」でより長く楽しんでいただくため、自分用としてはもちろん、身近な方へのお土産や贈り物としても最適です。

より鮮やかな色彩を楽しみたい方向けに、ライトアップコースター（1,944円）も取り揃えております。

花専科　佐藤　修

〒992-0832　山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥乙535-1
ショッピングセンタースピカ内
TEL. 0238-85-1787　FAX. 0238-85-6789

昭和40年創業の老舗生花店です。「１本からでも気軽に買える花の材料屋」をコンセプトに、新しい価値観で花づくりをしたいお客様の要望に応えていくことを信条としています。

■上記商品のお取り扱い

花専科

ご自身で作る各種ハーバリウム制作のワークショップも開催しております。ご興味のある方は、お気軽にお問合せください。

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

いにしえを今に

紅花音羽屋

日本の紅をつくる町 白鷹町 yamagata

紅花シャボン

税込
1,620円
より

紅花油や紅花の色素をはじめ、原料はすべて自然由来のものを使用している手作り石鹸です。

ドライフラワーを上部に添え、エッセンシャルオイルを加えることにより、最長三ヶ月かかる熟成乾燥期間中でも観賞用としてお楽しみいただけます。

そのほか、最高級品である紅花手練り石鹸〝清-きよら-〟と併せてお楽しみください。

清-きよら- 3,240円［税込］

アトピーをはじめとした肌トラブルに悩んでいる女性や、乾燥肌や敏感肌に悩んでいる方などにおすすめの一品です。

紅花音羽屋　石井 美由樹

〒992-0832　山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥乙892-1
TEL. 0238-85-6241　FAX. 0238-85-2377

江戸時代から受け継がれてきた伝統と歴史ある屋号。
天然の肥料と化学薬品を用いない土づくりを自慢としており、
自社栽培の紅花を使用した多数の紅花商品を販売しています。

■上記商品のお取り扱い

紅花音羽屋　オンラインショップ
http://www.benibana-otowaya.jp/

紅花音羽屋　検索

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

深山和紙センター

※商品価格、店舗名等は二〇一八年二月現在の内容です。

紅花入り和紙皿

一皿　五四〇円〔税込〕

- 紅花の乱花による鮮やかな見た目
- 手が切れないため安全に使用できる
- 和菓子を盛り付ける上で最適な色と形

ランチョンマット

一枚　二七〇円〔税込〕

- 記念日などに普段より優雅な空間を演出
- 紅花を使った料理との相性も抜群

〝紅花入り深山和紙〟とは

紅花をすき込んだ
全国的にも珍しい和紙。
和紙の原料となる楮（こうぞ）を含め、
調達から生産まで
全て白鷹産の原料と
白鷹人で行っている
オール白鷹の特産品。

製作はすべて手漉（てす）き。
四百年以上にわたり
受け継がれて来た製法により、
強靭さとともに
柔らかで温かみのある
風合いを実現しています。

高橋　恵

SHIRATAKA RED

日本の紅（あか）をつくる町の紅（あか）いもの、名付けて「SHIRATAKARED」シラタカ・レッドです。紅花をはじめとして、りんご、さくらんぼ、ミニトマトなど紅（あか）い果物や野菜のほか、米沢牛、馬肉、最上川のもみじ鮎、深山焼の登り窯の炎など様々な白鷹町の紅（あか）色に注目、日本文化に古くから伝わる紅（あか）の魅力を「日本の紅（あか）をつくる町」から全国に発信します。

深山和紙センター

〒992-0776　山形県西置賜郡白鷹町大字深山2527
TEL. 0238-85-3426　FAX. 0238-85-3426

400年以上前から伝わる深山和紙の製法を用い、
柔らかな風合いと温かさを感じさせる様々な和紙製品を
製作販売しています。コンセプトは〝和紙とともにある日常〟

■上記商品のお取り扱い

深山和紙センター