

**奥三河の
食材 Gourmet**

新城茶

すずきせい ちゃ

鈴木製茶

新城市
TEL:0536-38-1171

かがくひりょうのうやく
化学肥料や農薬を
つか使わない農業

ゆうきさいばい
有機栽培にこだわった
体にやさしいお茶

むのうやく
無農薬でお茶を栽培する
には、草取りや害虫対策
など、手間をかけて育てな
ければなりません。労力は
かかりますが、みなさんの
体に良いお茶を届けたい
と考えています。

すずきかつや
鈴木 克也さん

お茶の产地「新城」を
発信していきます！

海外に
新城ブランドの
お茶を広めたい！

海外でも日本のお茶はとても
注目されています。鈴木製茶が
10年以上前から、お茶の輸出
を行っているヨーロッパでは、
体に良い「スーパーフード」とし
て、抹茶ブームも起きています。

**奥三河の
食材 Gourmet**

ジビエ食材

おくみかわこうげん もり
奥三河高原 ジビエの森

北設楽郡設楽町津具字野向2-1
TEL:0536-83-3100

いつものお肉の味と
ちょっと違うよ

ジビエはみんなの
暮らしを守るよ

野生動物に農作物を食
べられ、困っている農家さ
んが多いです。でも、ジビ
エが広まれば動物の数を
抑えることができ、被害を
少なくできます。

今泉 啓子さん

古くから続く
料理を伝えよう

奥三河では昔からイノシシや
シカのお肉は貴重なタンパ
ク源。ジビエが親しまれるこ
とにより昔ながらの食文化
も伝わります。

イノシシのお肉の鍋
りょうり しなべ

獵師鍋
ほたん なべ

牡丹鍋
ぼたん なべ

美味しく食べるだけで地域の役に立つ!?

ワナなどで捕らえた野生動物の食肉を意味するジビエ。ここでは今まで廃棄されて
いた肉を地域づくりに活用しようと販売をスタート。イノシシやシカのお肉は、高
タンパク・低カロリーだからとってもヘルシー！匂になると脂がのって美味しいよ。

香り高く、しっかりと渋みが出る味わいの新城茶

新城市的作手地区は、標高が高く、日照時間が短いので、甘くて美味しいお茶を
作ることができます。この新城茶の美味しさを、もっと多くの人に知ってもらうため、各地
のイベントに出たり、パッケージのデザインを一新したりしてブランド化を図っています。

淹れ方で味が変わる、深いお茶の世界

同じ茶葉でも、水出しやお湯出しの違い、時間のかけ方など、淹
れ方ひとつで全く違う味わいになります。いろんなお茶の淹れ方
を試してみると、お茶を飲む楽しみ方が広がりますよ。

茶器にもいろいろな種類や形のものがあるよ

美味しい食べられるよ
子どもでも

自然の恵みいっぱいでおいしい♪

ひと
臭みが少なく、独特の味わいが牛肉より美味しいという人
も。人気のソーセージやデミグラスソースで味付けされた
缶詰など、だれでも美味しく食べやすく作っています。

