

## 妖精の干しいも

千葉県は全国でも有数のサツマ芋の産地、その産地の紅はるかという品種限定で、干し芋を製造しています。その食感や風味の良さは格別です！糖度を13度まで引き出した紅はるかを干し芋にしていますので口に残る風味も濃厚です、その名も“妖精の干しいも”。干し芋は、収穫したサツマイモ(紅はるか)を一度蒸しあげて皮をむいていきます。この作業は、全て手作業で行っています。そして乾燥させて仕上げていくのですが、乾燥させすぎると食感が固くなりすぎます。しっとり柔らかく甘さを引き出すその具合が中々難しいのですが、弊社が独自に編み出した手法で干し芋に仕上げました！

ご注文方法 [https://fusanoeki.jp/shop/contents?contents\\_id=421436](https://fusanoeki.jp/shop/contents?contents_id=421436)



諏訪商店ホールディングス  
〒290-0073 千葉県市原市国分寺台中央7-16-2



諏訪寿一さん



## 魯山人醤油

料理の鉄人や美味しんぼの「海原雄山」のモデルになった「北大路魯山人」の名前が付いた湯浅醤油です。もちろん魯山人の名前を使える商品は日本中でほとんど無く、この商品は北大路家の承認ももらえている公認商品です。飲める醤油とも言われるくらい、まろやかな味、北大路魯山人が追求した美食を後世に残したい、と設立した魯山人倶楽部株式会社では、添加物三昧の現状に嫌気が差し、昔のような醤油がないのであれば、自分たちで作ってしまおうかとも考え、全国の蔵を探しに探しました。そこで「この蔵なら本物の醤油を作れるだろう」—魯山人倶楽部が白羽の矢を立てたのが我々湯浅醤油だったので。

ご注文方法 <https://www.marushinhonke.com/c/3555/58248/20820>



丸新本家 株式会社  
〒643-0004 和歌山県湯浅町湯浅1466-1



新古敏朗さん



## ほくほく！くせになるコロッケ5種セット

小さなお子様にも安心してお召し上がりいただきたい！そんな思いで作っている弊社の無添加コロッケは原材料が全て「無添加上質仕様」であり、パン粉も無添加のものを使っております。特徴としてカリカリ(クリスピー)感があり、冷めても衣のカリカリ感が残りやすいという特徴があります。お好みがかかるかもしれませんが、私の食に対するこだわりです。全体的に優しい味付けですが、お口に合えば幸いです。ぜひ弊社のコロッケをお楽しみ下さい。「自然な素材は、カラダにも優しく、地球環境にも優しい」コロッケで皆様を健康に！そして地球を健康に！

ご注文方法 <https://item.rakuten.co.jp/croquette/1544029/>



合同食品 株式会社  
〒561-0842 大阪府豊中市今在家町21-15



和田友宏さん



お仕立て  
予約電話は

**090-8599-3213**

末廣直通携帯

私は早起き早寝！毎朝4時に起き、夜は21時には寝ます。その間でしたらいつでも電話頂いても大丈夫です！たまにもっと早く寝る時があるのでその際は翌日折り返しさせていただきます。

まで「予約したい！」とお電話ください。ご注文からお渡しまで約5週間いただいておりますが、詳しい期間は上記電話番号までお問い合わせくださいね！

住所

淀屋橋サロン

〒541-0047 大阪市中央区淡路町2-5-8  
船場ビルディング411号室

代官山サロン

〒150-0034 東京都渋谷区代官山町14-6  
レジェンド代官山302号室

オーダー受注会

代官山では毎月オーダー受注会を行いご注文を承っております！

● 次回代官山オーダー受注会

2020/6/26(金)～6/28(日)

※新型コロナウイルスの状況によっては中止になる可能性もございます

ブログ

“経営者専門のスーツ仕立て屋 末廣徳司のスーツ着こなし術”

<https://ilsarto.net/blog/>

毎日更新中！

末廣徳司 ブログ

で検索してね！