

阿波の香りを食卓に

安心・安全な生産を頑固なまでに
守り続けています

阿波の香り 有限会社



やさしい香りが生きてます 徳島老舗農園 直生産



① 真由美のすだち香汁(一番搾り) 720ml
すだちの収穫がはじまった9月初旬の酸味と香りの強い露地のすだちを搾った100%生果汁です。

② 真由美のゆず香汁 720ml
真由美のゆず香汁は、実生の柚とつぎ木の柚の果実を搾った100%生果汁です。

③ すだち果汁 150ml 720ml
すだち果汁は、夏の太陽をいっぱい浴びた露地のすだちを搾った100%果汁です。

④ ゆず果汁 150ml 720ml
西地食品のゆず果汁は、オリジナルの堆肥で育てた実生の柚をふんだんに使用した無添加100%果汁です。

⑤ だいだい果汁 150ml 720ml
だいだいの皮には苦みがありますが、弊社では、だいだいひとつひとつを独自のカット方法で、苦みの少ない香り豊かな果汁を搾ることに成功しました。

⑥ ゆこう果汁 150ml 720ml
ゆこうは、徳島県にしかない珍しい果汁です。“和製レモン”と呼ばれ、料理の名脇役で京料理・フランス料理にも合います。カルバッチョなどに使用すると、果汁のさわやかさを残し、素材の良さを引き出します。



すだちシロップ
阿波名産「すだち」の豊潤な味わい、爽やかな香りと酸味が特徴。
500ml 1kg

しょうがシロップ
新鮮な生姜の搾り汁を贅沢に使用。味を引き締める酸味には、すだち果汁を使用。
500ml 1kg

ストロングジンジャー
ガツーンと強烈な味わいに。すりおろしたしょうがを入れ、さらにしょうがの風味をお楽しみいただけます。
500ml 200ml

ゆずシロップ
やさしい香りと酸味のハーモニー。柚独特のやさしい風味を活かした、懐かしい味わい。
500ml 1kg

ゆこうシロップ
阿波の新名産、いま話題の香酸柑橘。「柚香」とも表記されるほど香りが強く、まろやかな味わいが特長。
500ml 1kg

柚子胡椒 **こだわり品**
徳島県産の柚皮の黄色い部分を削り取り、ペースト状にしたものと、海陽町の海から塩職人が平釜で炊き上げた海塩を使用して作りました。
500g 1kg

柚子胡椒 **業務用**
柚ピールパテ、鳴門のうず塩、九州の青とうがらしで作ったリズナブルな柚子胡椒です。
500g 1kg



しょうがパウダー
繊維のつまった親生姜を乾燥し、使いやすいパウダーに。添加物は一切加えていません。業務用の大きなサイズもあります。

おかずしょうがみそ
西地食品で育てた生姜と国産の味噌でつくりました。生姜を全体量の半分まで入れた生姜たつぷりのおかず味噌です。

ゆず粉
徳島県産の柚をフリーズドライし、粉末状にしました。あらゆる食材の香り付けにご利用ください。

武士の握飯米
極最低限の農薬で、草ぼうぼう虫だらけの田んぼを農主の武士が虫から守り抜いたお米です。



搾りたてをその日の内に、そのまま瓶につめて低温保存しています。

- ① 真由美のすだち香汁 **業務用 1.8ℓ**
- ② すだち果汁 **業務用 1.8ℓ**
- ③ ゆず果汁 **業務用 1.8ℓ**
- ④ だいだい果汁 **業務用 1.8ℓ**
- ⑤ ゆこう果汁 **業務用 1.8ℓ**



20ℓ 業務用
キューピテナ
すだち・ゆず・だいだい・ゆこう・レモンは搾ったその日の内に鮮度を保つため社内の冷凍庫に入れてあります。20ℓの業務用として販売。

柚



柚ミンチ **業務用**
徳島県産の柚の皮を使用しミンチ状に仕上げています。

柚ピールパテ **業務用**
徳島県産の柚の皮を使用してペースト状にした商品です。



柚ペースト **業務用**
徳島県産の柚の皮の色の付いている上皮のみを削り、ペースト状に仕上げました。

柚皮フリーズドライ **業務用**
徳島県産の柚の皮をフリーズドライしました。



柚きざみ **業務用**
徳島県産の柚をみじん切りにした商品です。

柚皮スライス **業務用**
徳島県産の柚の皮を2.5mm幅にスライスした商品です。

レモン



レモンパテ **業務用**
レモンの皮をペースト状にした商品です。

レモンスライス **業務用**
レモンの皮を2.5mm設定幅でスライスした商品です。

レモンきざみ **業務用**
レモンの皮をみじん切りにした商品です。

すだち



すだちスライス **業務用**
徳島県産のすだちを農家の厳しい目で安全を追求し選びぬいた果皮をスライスしました。

すだちピールパテ **業務用**
すだちの皮をペースト状にしました。

すだちペースト **業務用**
徳島県産のすだちの皮の色の付いている上皮のみを削り、ペースト状に仕上げました。

しょうが



しょうがみじん切り **業務用**
徳島県産生姜をみじん切りにしました。大きさにばらつきがあります。

しょうがパウダー **業務用**
繊維のつまった親生姜を乾燥し、使いやすいパウダーに加工しました。



しょうがスライス **業務用**
徳島県産生姜を1.5mm幅カットで輪切りにした商品です。

おろししょうが **業務用**
徳島県産生姜をすりおろした商品です。

たけのこ



たけのこの水煮 **業務用**

① 元
味がよく食感が硬めなので中華炒めや炊き込みご飯におススメ。

② 穂先
柔らかく、歯切れがよいので天ぷらや、吸い物におススメ。

徳島県内の契約農家さんが掘った筍や自社農園の筍を昔ながらの方法で米ぬかを入れてゆでています。その為えぐみのない懐かしい筍の味がします。業務用は12種類のサイズ別になっています。



すだち **業務用**
徳島県産のすだちです。A級品からB級品まで幅広く扱っていますので、入り数などご相談承ります。

ゆず **業務用**
徳島県産の柚です。青果販売もしています。徳島県産の青とうがらしで作り、冬至用の注文も承ります。

しょうが **業務用**
徳島県の県南で農作放棄地を借り受け「土佐一」という品種を栽培しております。

ゆこう **業務用**
ゆこうは、徳島県にしかない珍しい果汁です。“和製レモン”と呼ばれ、料理の名脇役です。

MADE IN TOKUSHIMA NISHIJI FOODS



西地食品は、四国の徳島県阿南市新野町という温暖で風光明媚な山間の町にあります。すだち・ゆず・ゆこうなどの果樹農園を経営しつつ、その園で育てた果汁・果皮などの加工製品を生産・販売しております。「安心・安全」を守る果汁づくりは、天然果汁100%はもちろん、自然の香りを残すため、防腐剤を一切使用しない無添加にこだわり続けています。近年、地域の農村活性の一助となるべく、たけのこ山の再生・水煮缶の

製造、また農作放棄地を借り受け、しょうがの栽培も始めました。小さな町の小さな会社ではありますが、代々受け継いできた農業への熱い思い、品質への真摯な姿勢を貫き、「懐かしくやさしい味わいと安心 安全の両立」をテーマに、今後とも新しい商品開発に積極的に挑戦していきたいと考えております。どうぞ、よろしくお願い申し上げます。

農業生産法人 西地食品有限会社



農業生産法人 西地食品有限会社

〒779-1510 徳島県阿南市新野町谷口121

Tel0884-36-2284 Fax0884-36-2202

info@nishiji-foods.com <http://nishiji-foods.com>

西地食品の歩み

- 1823年(文政6年) 先祖屋敷の防風垣としてゆず酢の木を定植
- 1883年(明治16年) 創園者、祖母ヨネの誕生日記念としてすだちを定植
- 1918年(大正7年) ヨネの二男誕生記念としてゆこう定植
- 1930年(昭和5年) 本格的にすだち・ゆず・ゆこうを10a定植
- 1959年(昭和34年) 吉永新八、西地木酢を社名とし創業する
青果より加工に重きを置く手絞り、県内販売のみ
- 1965年(昭和40年) ゆず30a定植
- 1968年(昭和43年) ゆこう30a、すだち50a定植
- 1975年(昭和50年) 小型円板搾汁機を購入
関西エリアを中心に県外販売を開始
- 1978年(昭和53年) プレハブ式冷蔵庫建設
- 1984年(昭和59年) 加工場を新設
- 1985年(昭和60年) 大型冷蔵庫新設
ゆず皮の加工(スライス、網笠) 筍水煮加工開始
- 1986年(昭和61年) 洗ビン室及び洗ビン機を購入
- 1995年(平成7年) 西地木酢より
農業生産法人 西地食品有限会社とする
- 1996年(平成8年) 大型搾汁機新設
- 1999年(平成11年) 市町村農業委員会の斡旋により
借地(香酸柑橘園)を開始
- 2001年(平成13年) 堆舎を新設
ゆず網笠の皮剥機開発
- 2002年(平成14年) 冷凍庫新設
- 2007年(平成19年) 工場新装リフォーム
- 2008年(平成20年) 日和佐農場 ゆず、ゆこう新植
- 2009年(平成21年) 事務所新設 生姜栽培開始
- 2011年(平成23年) 作業加工場を新設
- 2012年(平成24年) 搾汁施設をリフォーム
- 2013年(平成25年) 明谷農場 ゆず新植
- 2018年(平成30年) 甘ヶ谷農場 ゆず700本新植
- 2018年(平成30年) 吉永真由美 社長就任
- 2019年(令和元年) 山口農場 ゆず300本新植
友常農場フェインガーライム80本栽培開始

