ジャパンブランドコレクション
福岡・佐賀・長崎・大分版　メディアパルムック

Japan Brand Collection2027

Japan Brand Collection brings your life an abundance of truly valuable information. Experience real value and enrich your life with our authentic selection. Discover luxury goods, sincere hospitality, the finest cuisine and elegant ambiances to be inspired and delighted. All selected brands have devoted themselves to improving their skills and product quality. Enjoy a new encounter with the real things — the embodiment of their search for perfection.

福岡・佐賀・長崎・大分版

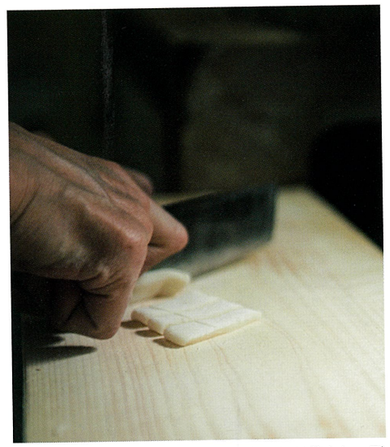


上質な生活を求める人々へ贈る
福岡・佐賀・長崎・大分の一流店ガイドブック

特別な日を彩る、
一流店の歴史や技術、
こだわりまで一挙ご紹介！







同社の最中には、上質な九州産の“ヒヨクモチ”が使用されている。生餅からつき、板状の餅種をつくる。そして職人が感覚だけで包丁を入れ、切り落とし、型に一枚一枚入れて焼いていく。簡単そうに見えるが、少しサイズが違うだけで綺麗な形の最中が焼けないため、熟練の技術が必要となる





左の写真は現在の同社社屋。右の写真は四日市の旧店舗。創業 140 年の歴史が、建物を変えてなお受け継がれている



久右衛門／お問い合わせ・ご注文
- ●0120-516-080
- ●営業時間／9:00~17:00
- ●定休日／土曜日、日曜日、祝日
- ●https://kyuemon.com

HP　オンラインショップ　Instagram



上の写真は可愛らしい鯛型最中に包まれた「鯛最中お吸物 おめでたい」。お湯を注ぐと、鯛、柚子、ねぎ、そして梅形の麸が広がり出る、華やかなお吸物。左ページ右下の箱入り商品の写真は、松竹梅が揃った吉祥椀種。めでたさを表す松竹梅になぞらえた松茸、竹の子、梅を具材としたお吸物の詰め合わせだ。味も形も喜ばしい縁起づくしでお慶びの心を伝えてくれる

はやしきゅうえもんしょうてん

林久右衛門商店

うまみの決め手となる鰹節をお洒落に美味しく

甘味、酸味、辛み、苦み、そしてうまみ。ヒトの味覚をつかさどる味の根幹は5つの五味に分類される。中でもうまみは、日本人によって発見されたとされている。そして、和食の味の基本となるうまみの一翼を担うのが「かつお節」。ご紹介する鰹節専門店〈林久右衛門商店〉の創業は、遡ること140年前の明治18年（1885年）。明治期には日本屈指の鰹節集散地として栄えた三重県四日市市富田一色を創業地とし、和食の発展に寄与してきた老舗である。

現在では九州を拠点に、日本国内はもとより世界中の家庭へと健康と美味しさに貢献する鰹節や出汁商品を発信し、古き良き伝統と新しい試みの融合でもある魅力的な商品が、本物の味にこだわる方々から高く評価されている。

同店では、鰹という自然素材を最大限に活かすために、鹿児島県枕崎で水揚げされた良質な鰹にこだわり、今なお古くからの製法で伝統の味を守り続ける。同時に、削り節小分け詰めの発案・開発にはじまり、フリーズドライのお吸物、個食茶漬けなど、その時その時の生活スタイルに合わせた商品づくりに日々努めることも、世紀を超えて受け継がれてきた職人たちの心意気だ。

ご贈答品として、ご自宅で出汁をとることから料理をはじめる、料理上手のあの方には近海一本釣りの本枯鰹節、味にこだわるご家庭には手軽に本物のうまみを味わえる出汁パック、お祝事をはじめ、若い世代や海外の方への贈りものには最中入りのお吸物や創作茶漬けを…といったように、ご用向きや先様の年齢等によって様々なアイテムからお選びいただける豊富なラインナップも嬉しい限り。

〈林久右衛門商店〉の品々は、日本人が大切に守り続ける変わらぬうまみを、現代人の日々の食卓へと届けてくれる。