



Gift Catalog

と
さ
を
お
く
る。
。

と
さ
の
と
AGRI COLLETO
❖ギフトカタログ❖



高知の 「食」「地域」「自然」の 情報発信拠点。

catalog contents

- 03 AGRI COLLETTO Selection
- 11 とさのフルーツカレンダー
- 15 とさのお肉
- 17 海川の幸
- 19 とさのお米
- 20 とさのお茶
- 21 とさのゆず・しょうが
- 22 とさのとまと
- 23 スイーツ・アイスクリーム
- 25 とさのお酒
- 29 地域のお宝商品
- 31 このカタログについて



店内は白を基調とした明るい雰囲気。四万十ヒノキを使った什器には、高知県内34市町村の個性豊かな加工食品が計約2,200アイテム魅力的に陳列、販売されています。特に、農畜水産物の六次産業化に取り組む生産者による加工食品は、県内随一の品揃え。「高知と言えばコレ!」といった人気商品から隠れた逸品まで、ここに来れば、高知の豊かな食文化に触れます。



とさのさと AGRI COLLETTO

高知市北御座 10番10号
TEL 088-803-5015
FAX 088-803-5687

- 営業時間
- ショップ・テイクアウト 10:00~19:00
- レストラン 10:00~20:00



県内18蔵元の日本酒を取り扱い



多彩な県産品を一堂に揃えています



地域インフォメーション



六次産業発展にも参画しています

記憶に残る感動を



アグリコレットで人気を集める商品のひとつに「とさのとまと」の加工食品があります。高知産のトマトは、全国的にみれば生産量は決して多くはなく、旬のわずかな時期にしか出回らないものですが、たくさんのお客さまから愛されています。その理由はトマトを通して、彩り、輝き、香り、そして美味しさといったたくさんの感動と出会い、その感動がいつまでも鮮やかに残るからだと思います。

アグリコレットが大切にしたいのは、そんな「記憶に残る感動との出会い」です。

私たちがご紹介する商品は、どれも高知の自然と人々が育んだ実りであり、感動の種です。店頭で出会った時、ご自宅で封を開けた時、大切な人のもとへお贈りした時、食卓に並んだ時。そして、ひとくち味わったその瞬間……みなさまの心に感動がパッと花咲くことを願いながら、一つひとつの商品に想いを込めてお届けいたします。



AGRI COLLETTO Selection 01

とさのイタリアンセット

7,200円(税込) 注文番号 **3-1** 常温

高知県産トマトをふんだんに使ったケチャップやピザソースをはじめ、目にも美しいパブリカの万能ソースなど、高知の“映える”加工食品をセットにしました。ひと手間加えるだけで料理がグンとおいしくなる自信のラインナップです。

【商品内容】●ももたらうトマトケチャップ250g×1●オリーブオイル漬かつお90g×1●プラスSABAバジル約50g×1●真っ赤なトマトのピザソース250g×1●パブリカソース200ml×1●バーニャカウダソース110g×1●きびなごフィレ70g×1●ぎゅぎゅっとフルトマラベル 500ml×1●真っ赤なかわいいドライとまと20g×1



ひと手間で食卓華やぐ！
良質な素材と職人技の競演を一堂に。

ピックアップ商品

きびなごフィレ



有限会社土佐佐賀産直出荷組合
代表取締役社長
浜町 明恵さん

天日塩が引き出すうま味を大事に作って、大事に届ける。豊かな海を感じてほしい、その思いを手仕事に込めて。

高知県西部に位置する黒潮町佐賀は、鯉の一本釣りで知られる港町。漁業と天日塩づくりが盛んな、海とともに生きるまちです。きびなごと天日塩、オリーブオイルだけで、とことん手づくりする「きびなごフィレ」はこの町の小さな工房で生まれました。

作っているのは、2004年に浜町明恵さんが立ち上げた有限会社土佐佐賀産直出荷組合。港に上がっても値がつかない魚がもったいなくて、安全でおいしい「家族に食べさせたいもの」に加工し販売してきました。2016年には高知県版HACCPを取得した工場を新設し、さらに衛生管理を徹底しています。

きびなごフィレを手掛けたのは、2008年。地元の商工会とともに黒潮町の天日塩を使った商品を開発することになり、そこで「きびなごでアンチョビが作れないか」というアイデアが出ました。浜町さんらは、きびな

ごを開いて塩漬けにする作業を何度も何度も繰り返して試作を重ね、天日塩のうま味ときびなごのうま味を最大限に引き出すレシピが完成しました。

原料は、春に捕れる宿毛産の子持ちのきびなご。包丁で3枚におろしたきびなごの身と天日塩を交互に重ね、3カ月以上塩漬け。うま味が凝縮したきびなごの塩を水で流し、一枚一枚広げて並べ、ペーパーで押さえて水分を取ります。きびなごの縞模様が見えるよう一枚ずつピンの内側に貼り付け、中身を詰めてたっぷりオリーブオイルを注ぎ、シールを貼ってふたを閉める。丁寧な手仕事により、美しく端正なきびなごフィレが完成します。

チュニジア産の有機栽培オリーブを搾ったエキストラバージンオリーブオイルを使用しているのもこだわりで、きびなごのうま味と塩のうま味が溶け出したオイルは最後の一滴までおいしくいただけます。

近年、宿毛産のきびなごが少なくなり、日照不足により天日塩の生産量も減ってきました。「原料の調達が厳しくなっていますが、他の物で代替えはしたくないんです。生産量が減っても、大事に作って大事に売っていきたいです」と浜町さん。この海を感じてほしいという気持ちがぎゅぎゅっと詰まった、豊かなおいしさです。



繊細なきびなごを、一枚一枚手詰めていきます。

申込の有効期限:2021年4月1日~2022年3月31日

特別栽培米 土佐天空の郷 [にこまる・ヒノヒカリ]



先人たちから受け継いだ
田んぼを守る、地域を守る。
地元愛から生まれた
日本一うまい米。

一般財団法人 本山町農業公社
小原由輝さん

四方を高い山々に囲まれた標高250~800mの盆地で、森林率90%という自然豊かな本山町。山の斜面には美しい棚田が広がり、清らかな山の湧き水が順番に田を満たしていきます。ここで丹精込めて作られているのが、史上初・2度の「日本一うまい米」に輝いたブランド米「土佐天空の郷」です。

本山町で米作りが始まったのは弥生時代のこと。山を切り拓いて棚田を作り、山の気候に合わせた米作りが脈々と続いてきました。「ここは粘り質の土壌と、昼夜の寒暖差が大きく霧が発生しやすい気候のおかげで、もともとおいしい米がとれるんです」と、米の生産から販売まで幅広くサポートする小原由輝さん。

しかし、時代とともに米の需要が低下し、価格が低迷。米作りから離れる人が出始め、「このままでは田んぼも地域もいなくなる!」と、米のブランド化がスタート。「米といえ

ばコシヒカリ」という常識にとられることなく、本山町で昔から作られている中山間の気候に適した「ヒノヒカリ」と、温暖化する気候にも対応できる「にこまる」を選びました。農業や化学肥料の使用を抑え、米の旨みと甘みを作りだすマグネシウムを多く含む室戸海洋深層水のにがり散布して育てた特別栽培米。大粒のものを選別して自社で食味分析を行い、一定基準値以上のものだけを「土佐天空の郷」として出荷しています。

発売当初から、にこまるが「お米日本一コンテスト inしずおか2010」で最優秀賞に輝き、コシヒカリ以外で初、西日本で初の食味日本一に。その6年後にも特別最高金賞を受賞し、2度目の日本一となったのです。

そのおいしさの秘密を「田んぼの環境と昼夜の激しい寒暖の繰り返しにより、デンプンが霜降り状になっているんです。通常は炊き上げる時に流れ出てしまうデンプンがしっかりと粒の中に残るから、ふっくらもちり、甘いごはんになるんです」と小原さん。本山町出身の小原さんは、「旨味が濃くて噛みごたえのある、昔ながらのヒノヒカリが好き」と言い、「ウチの子、いつもは小食なんですけど、天空の郷のおにぎりなら4個食べますよ」とにっこり。子どもたちにもぜひ食べてほしい、日本の風景を伝えるお米です。



伝統の棚田風景は、町の観光資源でもあります。

日本一のお米と極上めし友。

おかず要らずの最強タッグ。

AGRI COLLETTO Selection 02

とさの天空めし友セット

4,500円(税込) 注文番号 5-1 常温

お米日本一コンテストにおいて、史上初2度の最優秀賞を受賞した「土佐天空の郷・にこまる」。その他至高の味わいのヒノヒカリに、鰹生節と宗田節だしをブレンドしたお味噌、四万十産川のり佃煮など、最上のご飯のおともを合わせました。

- 【商品内容】●土佐天空の郷(ヒノヒカリ 1kg×1、にこまる 1kg×1)
●土佐のぶしみそ 120g×1 ●四万十100%のり佃煮 85g×1
●うなぎ生姜 80g×1





AGRI COLLETTO Selection 03

とさ香るティータイムセット

5,500円(税込) 注文番号 **7-1** 常温 冷蔵
(4月~10月末は冷蔵発送となります)

いつものティータイムを格式高くするのは、高知産ベルガモットで着香したお砂糖。紅茶に溶かすと高貴な香りが広がります。奈半利町の人気洋菓子店「気まま sweets甘音」とアグリコレットがコラボしたパウンドケーキを合わせて、甘美な癒しをどうぞ。

【商品内容】 ●土佐文旦とショコラのパウンドケーキ×1 ●焦がしバターと塩のパウンドケーキ×1 ●土佐アールグレイティー25g×1 ●土佐ベルガモットシュガー50g×1 ●土佐國グアバ茶(ティーバッグ2g×5包)×1



心満ちるおやつ時間。

丁寧にいれたお茶とスイーツで



日本で初めてのベルガモット栽培。この高貴な香りを日本全国に届けたい。

株式会社スタジオオカムラ 事業本部長

蔵田克巳さん

みかん家にしごみ(株式会社にしごみ) 代表取締役社長

西込浩一さん

ふたを開けると、ふわっと香る高貴な香り。スタジオオカムラが製造・販売する「土佐ベルガモットシュガー」は、同じ春野町の柑橘農家・西込浩一さんが作る土佐ベルガモットを原料にしています。

ベルガモットは、南イタリアのカラブリア州が主な産地とする華やかで気品のある香りが特徴の柑橘。皮から抽出した精油は、香水の原料としても使用されます。

西込さんがベルガモットの栽培を始めたのは2010年のこと。今後、地球温暖化により温州ミカンの栽培が難しくなると考え、代替作物として着目。スタジオオカムラとともに、精油を抽出してオリジナル商品を作る「土佐ベルガモット構想」をスタートしました。

当初、苗木を取り寄せ育てるも、香りが弱くすべて伐採。翌年、高知県果樹試験場から穂木を譲り受け、自分で苗を育てました。40本の苗が順調に育ってきた頃、みか



丁寧に積まれた石垣が、高知での栽培を実現させました。

ん山の木を切ってベルガモット畑作りに着手。「土を掘り返し、出てきた石を積んで3カ月かけて作った」という段々畑は、水はけがよい上に、お日様の熱を蓄える効果もあります。試行錯誤を重ね、ようやくベルガモットの実が成ったのは、構想から5年が経った頃でした。

露地栽培にこだわるのは、「香りが全然違うから」。この山は石灰質で、石混じりの土壌。「ベルガモットの根が石を掴み、ミネラル分を吸収しているからでしょう」と言い、「山はすり鉢状になっており、常時よい風が吹いていることも好条件の一つ。温暖な高知でも真冬は寒く、寒差が大きいことも良いですね」と、厳しい環境が強い香りを生むと話します。

しかし-5℃が限界で、強い寒波に見舞われた今年は育てていた苗木がすべて枯れてしまったそう。それでも、「いろいろわかってきたので、さらに品質を高めていきたい」と前を向きます。

スタジオオカムラの蔵田克巳さんは、その貴重な実りから独自の技術で日本初のベルガモット加工品を生み出し、販路を築いてきました。「自分一人だったらできなかつた。一緒にやってくれる人がいたからできました」と、蔵田さんに笑顔を向ける西込さんです。



大崎裕一さん
執行理事
一般財団法人
夢産地とさやま開発公社
大崎嘉子さん
総務・営業部

生姜のおいしさが「見えている」。自分たちが手掛けるたくましい有機のチカラ。

高知市の北部に位置する土佐山地域。その名の通り自然豊かな美しい山里で、高知市内を流れる鏡川の源流域でもあります。「土佐山ジンジャーエール」は、もともと「鏡川ジンジャーエール」として誕生しました。2009年に開催された「エンジン01」で林真理子氏ら参加者に意見を聞いたところ、「もっと辛い方がいい」「もっと特徴のある味に」とアドバイスを受け味を確定。生姜を増量し、辛味を増してリニューアル。その後、地域ブランド化に向け「土佐山ジンジャーエール」と名前を改めました。

作っているのは、この地で有機農業を営み、加工品の製造・販売も手掛ける「夢産地とさやま開発公社」。当時盛んだったミョウガ栽培が病気のまん延により衰退したことや、健康に関する意識の高まり及びオーガニック愛好家が増え始めたこともあり、1992年から「有機の里づくり」に取り組んでまし

た。立ち上げに関わった大崎裕一さんは、「化学肥料などに頼り過ぎ、土に力がなくなってしまったことが要因と考え、有機堆肥を作り土づくりから始める『安心・安全な農産物づくり』に取り組んできました」と話します。

中でも、病気に弱い生姜を化学合成農薬を使用せずに栽培するのは難しく、大変な手間がかかります。しかし、できた生姜はキメが細かく、まろやかな辛味の中にも香りが際立つ抜群の品質。皮ごとスライスしてグツグツ煮込み、生姜のエキスを抽出し、パンチのある辛さを出すために唐辛子を、さわやかな飲み口にするために自ら拘って育てたゆずを加えてジンジャーエールを作ります。香料や保存料は一切使わず、自社製の生姜とゆずと唐辛子、地元の蜂蜜(マイルドのみ)、鏡川源流域の水で作る、生姜そのものを味わうレシピです。

「お客様からよく、『すりおろした生姜が入っているんですか?』と聞かれますが、ビンの中に見える黄色い塊は、生姜の成分が凝固したもののなんです」と大崎嘉子さん。生姜のおいしさが「見えている」のです。

「辛口」は、ガツンと辛い刺激的な味で、生姜の含有量は「世界トップクラス」。2018年には世界的に権威のある国際味覚審査機構において2つ星(★★)を獲得し、そのおいしさは世界にも認められています。



土作りから収穫までこだわった土佐山スピリッツ。

AGRI COLLETTO Selection 04

“こうちのうまい”再発見
食べ比べアソートセット

4,500円(税込) 注文番号 9-1 常温

高知銘菓ミレービスケットや馬路村のぼん酢しょうゆなど、「これぞ高知！」な定番商品を味わいでアソートにしました。パッケージを見比べるだけでも楽しい、アグリコレットだからこそご提案できる高知家オールスターセットです。

【商品内容】●朝のミレービスケット(コーンポタージュ)、昼のミレービスケット(生姜)、午後のミレービスケット(ブラックペッパー)、真夜中のミレービスケット(ニンニク)、ミレービスケット(キャラメル風味) 70g×各1 ●馬路村ぼん酢しょうゆ 90ml(朝日出山、ゆずの村、1000人の村、のーがえい)×各1 ●土佐山ジンジャーエール 200ml(辛口、マイルド)×各1、土佐山ゆずスカッシュ200ml×1 ●姫かつおスティック(しょうゆ味、ゆず味、ピリ辛味、にんにく味、塩レモン味)各1



あの商品にこんな味が！
驚きと発見のおもちゃ箱。

とさのフルーツカレンダー

果物で感じる、高知の春夏秋冬

高知といえば海の幸川の幸のイメージが強いですが、
カレンダーにしてみると、フルーツが1年中あふれています。
生産者が手塩にかけた旬のごちそうで、高知の四季を感じてください。



小夏

目にも鮮やかな黄色に、ころんとしたフォルムが
かわいらしい小夏。白い部分(甘皮)を残しつつ皮
を剥ぎ、甘皮ごと食べる珍しい柑橘。果肉はみず
みずしくほどよい酸味が絶妙です。甘皮と果肉の
マリージュをお楽しみ下さい。

はじける果汁
リトルサマー。



春

フルーツトマト

高知は高糖度トマト発祥の地で、県内のいたる産地で作られています。
徹底した栽培管理のもと、極限まで甘みを引き出したトマトは、生産者
ごとに甘みが異なります。自分好みを探するのも楽しみのひとつです。

おしりの星は
おいしさの証。



夏

温室メロン

栄養分を凝縮させるため、つくるのは1本の樹に
一玉だけという贅沢な栽培方法がとられています。
美しい網目に包丁を入れた途端に立ちのぼ
る芳醇な香り。とろける食感と濃厚な甘さは、
まさに果物の王様です。

手塩にかけた
ひとりっこ。



温室みかん

冬の果物の代名詞を真夏に食
べられるのは、みかんのハウ
ス栽培発祥の地・高知ならで
は。夏の日射しをハウスでさら
に凝縮し、小ぶりながらも身
が詰まり、濃厚な甘さを湛え
ます。贈り物としても人気です。



元祖ハウスみかん、
信頼の味覚。



冬

露地 土佐文旦

文旦と言えばやっぱりコレ!というファンも多い土佐文旦。収穫後にしばらく追熟することで酸が抜けてまろやかになり、食べごろの甘さで店頭に並びます。ぶちっとはじける食感も楽しく、気づけば大きなひと玉をベロリ。

冬のごちそう、
おひさまの味。

露地 みかん

1年中温州みかんの栽培が盛んな高知の中で、最も生産量が多くて親しまれるのが秋冬の露地もの。ひと噛みすれば、濃厚な甘さの果汁が口いっぱいになり、程よい酸味が後を引きます。冬のビタミン補給は、ぜひ県産みかんで。

青果ご購入について

商品規格や価格は、時期によって違うため、詳しくは下記にお問い合わせください。

とさのさと特販課

 0120-447-103

E-mail : gift@tosanosato.ja-kochi.or.jp

そのおいしさは、
秘伝の追熟にあり。

ずっしりと重くてしっがり甘い!

旬は一瞬、
食べ逃すなかれ。

剥くも楽しい、
食べるもうれし。

温室 土佐文旦

皮を剥く時間さえ楽しい、高知の冬の果物の代表格。温室育ちは露地ものよりもひと足早く、初冬にお目見えします。雨風を受けていないため見た目が美しく、お歳暮やお年賀としても喜ばれる果物です。

その名に違われぬ、
高級文旦。

水晶文旦

青みがかった果皮と、透き通るように美しい果肉からこの名が付けられました。文旦類のなかで最も高糖度な品種と言われてます。ハウス栽培ならではの繊細な甘みと気品ある香りをお楽しみください。

ハウスすいか

園芸王国高知は、夏の香りを冬に楽しめます。日射しが均一に当たるよう、1本の樹に一玉だけ残して宙吊りにする「空中立体栽培」で育てられたすいかは段違いの甘さ。シャリッと小気味よい食感で、皮の際まで甘みがあります。

こたつですいかも
乙なもの。

新高梨

高知県産の新高梨は、大きいもので1kgを超え、子どもの顔ほどの大きさに成長します。おどろく大きさと、どっしりとした重みのあるフォルムですが、その甘味と芳香は実に繊細で上品。シャリシャリとした食感も楽しく、秋の食卓に欠かさない果物です。

秋





ととの お肉

高知が誇るブランド肉を、
大切なあなたの方に、
特別な日の食卓に。



土佐あかうし
和牛すき焼き用肩ロース肉スライス
8,000円(税込)
注文番号 **16-1** 冷凍
肩ロース肉スライス500g



土佐あかうし
和牛焼肉 ロース・カルビ
8,000円(税込)
注文番号 **16-2** 冷凍
ロース250g、カルビ250g



土佐あかうし
和牛サーロイン
塊り肉(ブロック)
12,000円(税込)
注文番号 **15-1** 冷凍
ブロック500g
※稀少部位につき、
限定数量予約販売となります。



土佐あかうし
和牛モモ塊り肉
5,500円(税込)
注文番号 **15-2** 冷凍
モモブロック500g



土佐のブランド肉贅沢アソート
9,000円(税込) 注文番号 **15-3** 冷凍
土佐あかうし ロース焼肉用250g
四万十ボーク ロース焼肉用250g
土佐はちきん地鶏 切り身250g
※限定販売品につき着日指定はできません。



赤身がうまい幻の和牛
土佐あかうし
土佐和牛

明治時代から県をあげて
改良を重ねてきた土佐あかうし。
年間出荷量*約470頭という
希少な牛です。
特徴は、赤身のおいしさ。
ほどよいサシと溶け合って、
肉本来の旨味が味わえます。

※令和2年度 JA高知畜産課調べ

申込の有効期限:2021年4月1日~2022年3月31日



海川の幸

温暖な海と清らかな川。
豊かな水の国ならではの賜物を。



大熊
薫焼きカツオタタキ
2節セット
4,000円(税込)

注文番号 **17-1** 冷凍

薫焼きカツオのタタキ2節(計約700g)、たたきのタレ100ml×2



大熊
薫焼きカツオタタキ
3節セット
3,300円(税込)

注文番号 **17-2** 冷凍

薫焼きカツオのタタキ3節(計約700g)、たたきのタレ100ml×2



土佐佐賀産直出荷組合
土佐沖一本釣りの薫焼き
かつおたたと角煮セット
3,800円(税込)

注文番号 **18-1** 冷凍

土佐沖一本釣りの薫焼きかつおた
たき180g×3、かつお角煮110g、
小袋タタキのたれ×3



土佐佐賀産直出荷組合
“土佐沖獲れ”魚尽くし
4,500円(税込)

注文番号 **18-2** 冷凍

土佐沖一本釣りの薫焼きかつおたき
180g×2、天然ブリたたき120g×1、まぐ
ろどん80g×1、メヒカリ南蛮130g×1、サ
バ南蛮140g×1、小袋タタキのたれ×2



竹内商店
“昭和の匠”とさの本枯節と削り器
8,800円(税込)

注文番号 **18-3** 常温

かつお本枯節×2(計約500g)
けずりっ子(削り器)×1



JA高知県
春野森山産うなぎ蒲焼(3尾)
8,300円(税込)

注文番号 **17-3** 冷凍

JA高知県
春野森山産うなぎ蒲焼(頭なし)140g×3
(小袋タレ15ml・山椒0.2g)×3



JA高知県
春野森山産うなぎ蒲焼(2尾)
5,800円(税込)

注文番号 **18-4** 冷凍

JA高知県
春野森山産うなぎ蒲焼(頭なし)140g×2
(小袋タレ15ml・山椒0.2g)×2



JA高知県
春野森山産うなぎ蒲焼セット
5,300円(税込)

注文番号 **18-5** 冷凍

JA高知県
春野町産うなぎ蒲焼 約150g×2
山椒付きタレ20ml×3



山本かまぼこ店
室戸のこだわりおでんと
室戸山天の魚人棒・天ぷらセット
2,500円(税込) 注文番号 **18-6** 常温

室戸のこだわりおでん400g×2、おいしいボン(ご
ぼう天、そうだかつお天、しょうが天)×各1、魚人棒
(旨塩)×3



依光蒲鉾老舗
土佐のさとセット
4,000円(税込)

注文番号 **17-4** 冷蔵

手造りすまき×2
八百蔵竹輪×1
土佐の海[大板]焼×1
大丸(宴)×1
高菜巻×1



依光蒲鉾老舗
はちぎん天セット(花)
3,700円(税込)

注文番号 **18-7** 冷蔵

さしみかまぼこ(白・ゆず)×各1
土佐の海[大板]焼×1
土佐造り×1
手造りすまき×2
はちぎん天×2



山本かまぼこ店
はえ縄を止めるな!
船上の天ぷらセット
2,500円(税込) 注文番号 **18-8** 冷凍

おいしいてんぷら(3枚入り)×2、丸天(2枚入り)×
3、野菜入りてんぷら(2枚入り)×3、いわし天(3枚
入り)×2、ちくわ(2本入り)×2

とらの お米

恵まれた自然環境と生産者のこだわりが
毎日の食卓をおいしく豊かに。



本山町農業公社
土佐天空の郷 お米セット

3,600円(税込)

注文番号 **19-1** 常温

にこまる2kg、ヒノヒカリ2kg×各1



JA高知県
れいほくこだわりの棚田米

2,800円(税込)

注文番号 **19-2** 常温

5kg



JA高知県
よさ恋美人(高知県産)

2,200円(税込)

注文番号 **19-3** 常温

5kg



高知県特産品販売、
土佐あぐりーど
高知のご当地カレー

2,200円(税込)

注文番号 **19-4** 常温

土佐あかうしと文旦のカレー
土佐はちぎん地鶏のミンチカレー
四万十ポークと山椒のカレー
ぶしゅかんグリーンカレー×各1



四国健商、泉利昆布海産
新谷商店、上町池澤本店、
竹内商店、福辰
とさのめし友三味

3,200円(税込)

注文番号 **19-5** 常温

万能おかずしょうが130g、宗田
節塩昆布23g、土佐のぶしゅみそ
120g、土佐の赤かつお120g、卵
かけご飯専用宗田節10g、鰹の
塩から 飯蓋(味付)120g×各1

JA高知県
土佐のお茶三種

2,600円(税込)

注文番号 **20-1** 常温

四万十川源流茶煎茶 上級煎茶(ティーバッグ2g×20包)×1
四万十川源流茶 こな茶160g×1、土佐の緑茶 ゴールド80g×1



JA高知県、香稜苑
小谷穀粉、大豊町碁石茶協同組合
高知のお茶

いろいろアソート

2,800円(税込)

注文番号 **20-3** 常温

土佐の緑茶(ティーバッグ2g×20包)×1、鉄釜茶 はぶ茶(ティーバッグ4g×16
包)×1、土佐の黒文字茶(ティーバッグ1.2g×20包)×1、碁石茶(ティーバッグ
1.5g×6包)×1



池川茶園、池川茶業組合
お茶と大人の茶菓(仁淀川セット)

5,000円(税込) 注文番号 **20-2** 常温

茶畑茶くら(大人のブランデーケーキ)1本
池川一番茶かぶせ茶70g×1
池川一番茶 霧の贅(煎茶)100g×1



JA高知県、気ままsweets 甘音
土佐の紅茶とパウンドケーキセット

3,500円(税込) 注文番号 **20-4** 常温

焦がしバターと塩のパウンドケーキ、紅茶としょうがのパウ
ンドケーキ各1個、土佐の紅茶(ティーバッグ2g×15包)×1

JA高知県
高知のホッとのお茶アソート

2,200円(税込) 注文番号 **20-5** 常温

土佐の生姜緑茶(ティーバッグ2g×15包)×1、土佐の生姜
紅茶(ティーバッグ2g×15包)×1、土佐の烏龍茶(50g)×1、
土佐のあぶり茶(ティーバッグ2g×20包)×1



とらの
お茶

高知県は隠れた銘茶の産地。
豊かな風味の土佐のお茶で
ほっと一息。



とさの ゆず・しょうが

高知県が生産量全国1位を誇るゆずとしょうがをそのままに、個性あふれる多彩な製品を。



とさの とまと

高知の太陽をそのまま凝縮！トマト農家渾身の六次化製品を。



スタジオオカムラ
アグリコレットプレミアム
ジンジャーエールアソート
3,700円(税込)

注文番号 **21-1** 常温

土佐ベルガモットスパークリング195ml×2
ジンジャーエール(レモン)195ml×2
黄金しょうがジンジャーエール195ml×4



スタジオオカムラ
はるのスパークリングセット
2,700円(税込)

注文番号 **21-2** 常温

ジンジャースパークリング500ml×1
ベルガモットスパークリング500ml×1

池田柚華園
柚華ゼリー

2,200円(税込)

注文番号 **21-3** 常温

ゆずのゼリー-80g×6



馬路村農業協同組合
ごっくん馬路村

3,200円(税込) 注文番号 **21-5** 常温

ごっくん馬路村180ml×24(ピン)



池田柚華園
ゆず農場の12ヶ月セット

3,400円(税込)

注文番号 **21-4** 常温

ゆずのぜいたくドレッシング300ml×1
ゆずのさわやかドリンク300ml×1
ゆずの香ボン酢しょうゆ300ml×1



JA高知県
れいほく
ロングセラーセット

2,000円(税込)

注文番号 **21-9** 常温

土佐れいほくゆずごまドレッシング200ml×1、焼き肉のたれ「謝肉祭」400g×1、ゆず酢ぽんぼん360ml×1



馬路村農業協同組合
馬路村農協PWM-259

2,900円(税込)

注文番号 **21-6** 常温

ゆずの村ぼん酢500ml×2、柚子ジャム190g×1、柚子みそ190g×1、柚子皮つくだ煮190g×1



馬路村農業協同組合
馬路村農協PNI-241

2,600円(税込)

注文番号 **21-7** 常温

ゆずの村ぼん酢500ml×1、1000人の村ぼん酢500ml×1、馬路ずしの素500ml×1



馬路村農業協同組合
馬路村農協PIA-223

2,300円(税込)

注文番号 **21-8** 常温

ゆずの村ぼん酢360ml×1、馬路ずしの素360ml×1、青オニゆずこしょう52g×1、ぼと馬路村・赤25g×1



池一菜果園
ぎゅぎゅっとフルトマ
プラチナラベル

6,480円(税込)

注文番号 **22-1** 常温

ぎゅぎゅっとフルトマプラチナ(糖度13度)桐箱入500ml×1



池一菜果園
「トマト職人の台所」
シリーズ赤4点セット

4,000円(税込)

注文番号 **22-2** 常温

ぎゅぎゅっとフルトマ赤ラベル(糖度8度)500ml×1、濃旨ケチャップ240g×1、濃旨バスソース240g×1、ドライトマトのオイル漬け85g×1



池一菜果園
ぎゅぎゅっとフルトマ
赤黒セット

3,300円(税込)

注文番号 **22-3** 常温

ぎゅぎゅっとフルトマ黒ラベル(糖度9度)500ml×1、ぎゅぎゅっとフルトマ赤ラベル(糖度8度)500ml×1



おかざき農園
リサ・ロッソ プレミアム
フルーツマトジュース

5,400円(税込)

注文番号 **22-4** 常温

リサ・ロッソ プレミアム フルーツマトジュース(糖度13度以上)500ml×1



おかざき農園
トマトジュースと
リサ・ケチャップセット

5,500円(税込)

注文番号 **22-5** 常温

トマトジュース500ml×1、おとなのナポリタン230g×1、リサ・ケチャップ(ブラック)250g×1、リサ・トマトケチャップ(レッド)250g×1



ハッピーファーム
ハッピートマトセットA

3,600円(税込)

注文番号 **22-6** 常温

ハッピートマトじゅーす500ml×1、ハッピーマトドレッシング(ノンオイル)200ml×1、まっ赤なかわいドライトマト 20g×1



ハッピーファーム
ハッピートマトセットB

3,500円(税込)

注文番号 **22-7** 常温

ハッピートマトじゅーす500ml×1、ハッピーマトドレッシング(ノンオイル)200ml×1、ハッピーマトのケチャップ240g×1



とさのとまといろいろ尽くし

5,700円(税込)

注文番号 **22-8** 常温

ジャポントマトケチャップ230g、まっ赤なかわいドライトマト20g、真っ赤なとまとのバスソース250g、宗田がつとおフルーツマトのうまみぼん酢300ml、日高村トマトみそ(プレーン)90g、ももたろうゴールドケチャップ250g、ハッピーマトの酢とまと240g×各1



スイーツ アイスクリーム

高知県民永遠のおやつから
知る人ぞ知る地域の隠れた名品まで。



**気ままsweets 甘音
パウンドケーキセット**
3,000円(税込) 注文番号 **24-1** 常温 冷蔵

(4月~10月末の期間は冷蔵発送となります)

土佐文旦とショコラのパウンドケーキ×1、
焦がしバターと塩のパウンドケーキ×1



高知のおかしセット
3,000円(税込)

注文番号 **24-4** 常温

ミレービスケット(朝、昼、午後、真夜中)各70g×1
高知家塩ケンピ120g×1、海の塩ケンピ130g×1
ミレーサンド(柚子・土佐茶)各10個入り×1
40010かりんとう3種(青のり、ゆず、しょうが)各45g×1



**久保田食品
おすすめカップ12個セット**

4,700円(税込) 注文番号 **24-8** 冷凍 送料込み価格

※北海道・沖縄・離島への発送は不可です。

アイスクリーム(パニラ・まっ茶・いちごアイス・ごま・ラムレー
ズン・チョコレート・碁石茶)各100ml×1、シャーベット(いち
ご・皮入り柚子・すもも・やまもも)各100ml×1、土佐ジロー
アイスクリン100ml×1



**四万十ドラマ
栗キントン紅白ギフト**
3,600円(税込) 注文番号 **24-2** 常温

ジグリンキントン×2、塩キントン×2



**野村煎豆加工店
ミレーサンドアソート缶**
2,700円(税込)

注文番号 **24-5** 常温

いちご風味、キャラメル、抹茶、
ホワイト(各11個入り)合計270g



**久保田食品
フルーツキャンデーセット**

4,200円(税込) 注文番号 **24-9** 冷凍 送料込み価格

※北海道・沖縄・離島への発送は不可です。

フルーツアイスキャンデー
(苺とミルク・苺・柚子・すもも・やまもも・マンゴー)80ml×各2

**四万十ドラマ
ひがしやまギフト**
2,600円(税込)
注文番号 **24-3** 常温
ひがしやま×12



**よ志だ
おちょぼと羊羹 3点詰め合わせ**
3,200円(税込)

注文番号 **24-6** 常温

おちょぼ(ねり)20個×1、
おちょぼ(あずき)20個×1、羊羹450g×1
※賞味期限は14日間です。



**よ志だ
おちょぼと羊羹 2点詰め合わせ**
2,400円(税込)

注文番号 **24-7** 常温

おちょぼ(ねり)20個×1、羊羹450g×1
※賞味期限は14日間です。



**安芸グループふぁーむ
とさの野菜アイス10個セット**

5,300円(税込) 注文番号 **24-10** 冷凍 送料込み価格

※北海道・沖縄・離島への発送は不可です。

アイスクリーム(焼きナス・焼きいも・かぼちゃ)各100ml×2
アイスクリーム(青のり・いちご・お茶)各100ml×1
シャーベット(ゆず)100ml×1



高知のお酒で、楽しく乾杯！

高知といえば日本酒ですが、最近ではクラフトビールやワインなども盛んにつくられています。



ミシマファームワイナリー
サステナブルなワイン紅白セット
10,000円(税込)
注文番号 **26-1** 冷蔵
ワイン 白、赤(2本入り)各750ml

菊酒造、黒潮町缶詰製作所 ジャパニーズラム&グルメ缶詰セット

5,000円(税込) 注文番号 **26-2** 常温
ジャパニーズラム RYOMA720ml、缶詰(土佐はちきん地鶏ゆず塩仕立て、黒糖の濃厚和チョコラ、かつおdeオリーブ、黒潮オイルのごろっとマグリ)



菊酒造
ジャパニーズラム RYOMA
720ml 2,700円(税込)
注文番号 **26-3** 常温



高知カンパニユブルワリー
TOSACOのみくらべ6本セット
4,100円(税込)
注文番号 **26-4** 冷蔵
地ビール他 各330ml(ゆず、IPA、和醸ケルシュ、樞の実、米、季節のフレーバー)



高知カンパニユブルワリー
黒潮町缶詰製作所
TOSACO地ビール地缶セット
4,200円(税込)
注文番号 **26-5** 冷蔵
地ビール各330ml(米、和醸ケルシュ、ARIGA TOSACO)缶詰(柚子香るプリトロ大根、四万十ポークとゴボウの甘辛煮、土佐はちきん地鶏バルサミコ仕上げ)

AGRI COLLETO Selection 05

サステナブルなおうちバルセット

7,200円(税込) 注文番号 **25-1** 冷蔵

化学農薬・化学肥料不使用を貫くぶどう農家が醸すワインは、軽い口当たりの後に、豊かな果実味が広がります。このワイン同様、サステナブルな原料・製法にこだわったおつまみを並べれば、いつもより贅沢なおうちバルの始まりです。

【商品内容】●土佐ぶどう酒(白ワイン)750ml×1 ●おつまみえのき35g×1 ●きびなごロースト30g×1 ●室戸山天の魚ん棒(旨塩)×1 ●猪カルパス40g×1 ●Tofu Jerky(動物性原材料不使用)×1



人と地域にやさしい選択。
つくり手の想いに心地よく酔う夜。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。



土佐酒

酒国土佐の蔵元の個性と
誇りが光る高知県産
「吟の夢」「土佐麗」を使った
銘酒をセレクトいたしました。



濱川商店
美丈夫 吟の夢
純米大吟醸
720ml 1,870円(税込)
注文番号 **28-1** 冷蔵



南酒造場
玉の井 純米吟醸
720ml 1,900円(税込)
注文番号 **28-2** 常温



土佐鶴酒造
土佐鶴 純米吟醸
平安の夢
720ml 1,990円(税込)
注文番号 **28-3** 常温



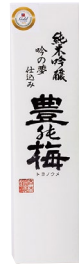
菊水酒造
菊水 純米吟醸
四万十川
720ml 1,100円(税込)
注文番号 **28-4** 常温



有光酒造場
安芸虎 純米吟醸
入河内 吟の夢
720ml 1,990円(税込)
注文番号 **28-5** 冷蔵



仙頭酒造場
土佐しらぎく 純米吟醸
高育酒80号
720ml 1,540円(税込)
注文番号 **28-6** 冷蔵



高木酒造
豊能梅 純米吟醸
吟の夢仕込み
720ml 1,760円(税込)
注文番号 **28-7** 常温



アリサワ
文佳人 純米吟醸
吟の夢
720ml 1,760円(税込)
注文番号 **28-8** 冷蔵



松尾酒造
松翁 純米酒
「土佐麗」
720ml 1,430円(税込)
注文番号 **28-9** 常温



土佐酒造
桂月 純米吟醸55
吟の夢
720ml 1,660円(税込)
注文番号 **28-10** 常温



酔鯨酒造
酔鯨 純米吟醸
高育54号
720ml 1,760円(税込)
注文番号 **28-11** 冷蔵



高知酒造
瀧嵐 純米吟醸
720ml 1,800円(税込)
注文番号 **28-12** 常温



亀泉酒造
亀泉 純米吟醸
吟醸
720ml 1,810円(税込)
注文番号 **28-13** 常温



司牡丹酒造
司牡丹 純米吟醸
土佐麗
720ml 1,650円(税込)
注文番号 **28-14** 常温



西岡酒造店
久礼 純米吟醸
720ml 1,760円(税込)
注文番号 **28-15** 常温



文本酒造
日乃出桃太郎
純米大吟醸酒
720ml 1,800円(税込)
注文番号 **28-16** 常温



無手無冠
無手無冠
純米吟醸酒
720ml 1,750円(税込)
注文番号 **28-17** 常温



藤娘酒造
藤娘 純米吟醸
四万十川清流の酒
720ml 1,400円(税込)
注文番号 **28-18** 常温

選べるおつまみと化粧箱のセット
各 2,350円(税込)



お好きなお酒1本の価格に
プラス2,350円で
“酒と肴”家呑みセットに早変わり。

海

注文番号 **27-1**

いずま海産 ふちかつお(にんにく味)、八重丸水産 きびなごロースト、海訪屋
腹んぼ、福辰(辛口)酒盗、吉永堅節店 おやつかつお(にんにく味)

土

注文番号 **27-2**

上樫森 ポカナッツ、エスエス 超辛口生姜チョコ、横田きのこ おつまみえのき

川

注文番号 **27-3**

加用物産 四万十川青
さのり入りつまみのり
(鰹風味)、四万十生
産 焼き鮎の四万十煮

※「土佐酒」は、生産量や販売時期が限られるものもあり、入荷がない場合がございます。

申込の有効期限:2021年4月1日~2022年3月31日



まだまだあるよ!

地域の お宝商品

アグリコレットで
探してみよう

アグリコレットには、高知県下の各地域発の特色ある商品が揃っています。今後ブレイクするかもしれない商品や期間限定の旬の物など、アグリコレットならではの楽しいラインナップを店頭にてお楽しみください。

※こちらの商品は、店頭販売のみとなります。



いごっそう揃い
高幡地域

四万十ドラマ
しまんと地栗まん

味の深みが自慢
幡多地域

おやつにも、おかずにも
柚香

どく礼もん企業組合
漁師のラー油いか大王

桐島畑
桐島畑のジンジャーシロップ

オーガニック
黒にんにく皮茶

小川製塩所
土佐久礼太陽塩 心平

アースエイド
オーガニック
黒にんにく皮茶

三原村農業公社
三原村の
ゆずししょう

天下茶屋
天下茶屋 焼肉のたれ

仁淀川山椒 純

越知町仁淀川山椒企業組合

エスエス
生姜の國の
ジンジャーチョコレート

お山の茶 明郷園
烏龍茶

日高わのわ会
いっちゃんいったん
こみやげセット

須崎市/中土佐町
高幡地域

幡多地域

宿毛市/土佐清水市
四万十市/大月町
三原村/黒潮町

福辰
酒盗シリーズ
(甘口小瓶)

ケンシヨー
和風玉葱ソース

高知市地域

高知市

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

野村煎豆加工店
ペアBOX ミレーサンド&
芋けんぴアソート

土佐清水食品
BONITO BAR

嶺北地域

本山町/大豊町
土佐町/大川村

物部川地域

南国市
香南市
香美市

安芸地域

室戸市/安芸市/東洋町
奈半利町/田野町/安田町
北川村/馬路村/芸西村

高知市地域

高知市

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知市地域

高知市

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

物部川地域

南国市
香南市
香美市

安芸地域

室戸市/安芸市/東洋町
奈半利町/田野町/安田町
北川村/馬路村/芸西村

高知市地域

高知市

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知市地域

高知市

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

安芸地域

室戸市/安芸市/東洋町
奈半利町/田野町/安田町
北川村/馬路村/芸西村

高知市地域

高知市

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知市地域

高知市

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

高知食鶏
うまガラ鶏ポン

※「地域のお宝商品」は、生産量や販売時期に限られるものもあり、入荷がない場合がございます。

カタログ有効期限 2021年4月1日から2022年3月31日まで

掲載商品のご注文方法 ご注文は下記の先へお願いいたします。

ご注文内容にお酒を含む場合

株式会社とさのさと アグリコレット
781-0081 高知県高知市北御座10番10号

FAX **088-803-5687** ※24時間受付

TEL **088-803-5015**

※年末年始を除く10:00~19:00

●ご注文内容にお酒を含まない場合

株式会社とさのさと 特販課

FAX **088-802-5750** ※24時間受付

TEL **0120-447-103**

※土日祝日を除く9:00~17:00

FAXをご利用の方は、別添の専用申込用紙をご利用ください

【代金のお支払い方法】

① 代引き ※代引き手数料はお客様のご負担となります。

1万円未満……330円 / 1万円以上3万円未満……440円 / 3万円以上10万円未満……660円

② ゆうちょ銀行又は郵便局・コンビニでのお支払い コンビニエンスストアは以下の先がご利用可能です。

セブンイレブン / ローソン / ファミリーマート / ミニストップ ほか、請求書に記載のコンビニエンスストアでお支払いいただけます。

③ クレジット決済 アグリコレット店頭でのご購入のみご利用可能です。

【注文商品のお届け】

商品が整い次第発送いたします。特別な事情がない場合、お申し込み後、商品到着までに1週間程度かかります。

【送料について】

品目・サイズ		
60サイズ	60cm以内	2kgまで
80サイズ	80cm以内	5kgまで
100サイズ	100cm以内	10kgまで
120サイズ	120cm以内	15kgまで
140サイズ	140cm以内	20kgまで

北海道	東北~九州	四国 (高知県内以外)	高知県内	沖縄	追加料金 クール (冷蔵・冷凍)
1,800	1,100	770	660	1,300	+220
2,000		880	770	1,900	+220
2,300				2,500	+330
2,500				3,000	+660
2,700				3,600	取扱なし

※商品によってはお届けできない地域がございますので、詳しくはお問い合わせください。

【キャンセル・返品・交換について】

●キャンセルの場合は速やかにご注文先までご連絡ください。商品発送後のキャンセルは受け付けできませんのでご了承ください。

●商品発送後の返品・交換は特別な事情がない限りは対応できかねますのでご了承ください。

●商品は厳選し、万全の状態にて発送しておりますが、お届けした商品に内容の相違・破損等がございましたら、速やかにご注文先までご連絡願います。

【その他】

●反社会的勢力をご依頼主またはお届け先とするお申し込みはお断りいたします。また、お申し込み後にその事実が判明した場合は解約させていただきます。

●商品の包装及びデザインは、カタログの写真と異なる場合がございます。

●掲載商品の調理・盛り付け例で使用した容器や、商品内容に記載していない食材等の小道具は含まれません。

●「冷凍」「冷蔵」の商品は到着後、すみやかにそれぞれ冷蔵庫・冷凍庫での保管をお願いいたします。

【個人情報の取り扱いについて】

お申込みの個人情報は受付・注文品等の配達・発送、代金の請求・決済、当社が提供する商品・サービスに関する各種の情報の提供等に利用させていただきますので、予めご了承ください。

【酒類販売免許に関する事項】

販売場の名称及び所在地

株式会社とさのさと アグリコレット

高知市北御座10番10号

酒類販売管理者：横山真二(研修受講年月日：2018年12月12日)

株式会社とさのさと

TEL/088-884-8109(代表)

住所/781-0081 高知県高知市北御座10番46号