

# 組合員研修2018

## 盛會に終わる！

去る2月16日に行われた組合員研修は「八代市の魅力を再発見すること」を

テーマに参加者80名のもと盛會のうちに幕を閉じました！

地元の魅力を再発見することをテーマに、専門部署および地元物産館協力のもと、普段、見逃されがちなイベントや特産品の生産・開発秘話、実物の試食を交えながら組合員間の交流を図りました。



研修風景

美味しい？  
うん、  
そだねー^^



試食風景

八代市特産品の数々



特産品ゲットゲーム也大盛り上がり

～組合員研修2018～  
あなたの心をつかむのはどっち！？  
やっしろ特産品食べ比べ対決！

**ROUND1 トマト**  
松永さんちの塩トマト VS ミニトマト & カラフルトマト  
塩分の高い土壌で育った濃厚な味 VS 他のトマトに負けずとも劣らない味！

**ROUND2 青海苔**  
八代漁協【河口域】 VS 球磨川漁協【八の字堰上流域】  
先日のテレビ放映で品薄状態！ VS 天日干しにこだわった品！

**ROUND3 豆腐の味噌漬け**  
坂本産 VS 泉産  
しっかりした触感の「かずら豆腐」を使用！ VS 五家荘の伝統の技が光る味！

**ROUND4 ジビエ料理**  
猪鍋 VS 鹿肉のロースト  
職員OBが仕留めた、イノシシとシカをお届け！（泉産・シカは採れたて）

**ROUND5 日本酒**  
崇薫（さうくん） VS 菜々（さいさい）  
八代産の醸造用玄米「山田錦」と、「阿蘇の伏流水」、熊本酵母により仕込んだ地産の素材と質にこだわった純米吟醸酒。スッキリとした喉越しと、飲み飽きのこない辛口の味わいが特徴。  
地産の素材と質にこだわった純米酒「純米酒 菜々（さいさい）」は、お米の味が活きた柔らかな甘さの中に、さわやかな酸味を感じるスッキリとした味わいが特徴の純米酒。

※感想には個人差があります。取り揃えた品、量に不備がありましたらご容赦下さい。

★試食リスト★

- 晩白柚 世界最大級の柑橘類
- 蜂蜜 サイダー シフォンケーキ
- いちご 千丁の長島さん、鏡の植田さん作
- 八代青のりめんべい 食べたことない方はこの機会にぜひ！
- 山椒オリーブ 小箱の山椒がピリリと辛い！
- 鶴鳴米 熊本県推奨うまい米の最高基準Sランクのお米
- 柚子胡椒 食べたことない方はこの機会にぜひ！
- トマトジュース アイスにかけてデザートに...
- しょうが醤油 ぼん酢 満天☆青空レストランで紹介された品！
- イ草麵 もちもち食感の手延べ麵
- このしるアヒージョ JF九州「ななつ里九州」のBARタイムで提供されています。
- うまい棒 八代バージョン トマトパルチーズ味。はちべいトマトを使用！
- ケチャップ 市販の物とは比べ物にならない！

※感想には個人差があります。取り揃えた品、量に不備がありましたらご容赦下さい。