

Setouchi *Jam's Garden*

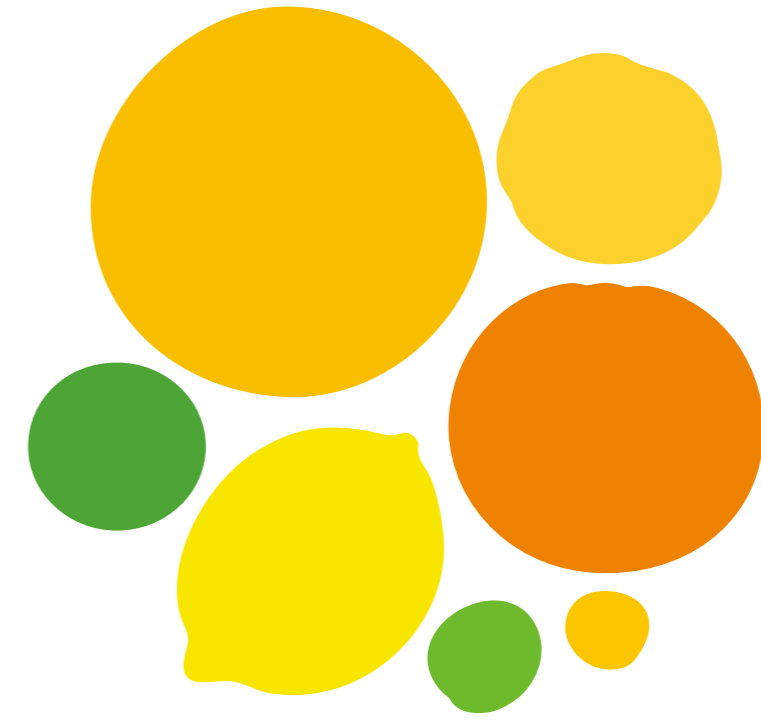
ようこそ島のジャム屋へ

その年々で、農家さんごとで、畑の条件で、果実の味が異なるのは当然。その果実の個性と種類の多様性を活かし、さらに加工に最適な収穫時季にまでこだわる Vintage で高品質なジャム造りに私達は取組んでいます。大鍋を使用せず短時間で果実本来の風味をひきだす小ロット製法。果実の個性を活かしつつ職人の感性が生みだすマリアーージュ。

瀬戸内の島で生まれた Vintage なジャムをどうぞお楽しみ下さい。

～ わたしたちのこだわり ～

- 1 おいしいジャム造りは果実栽培現場から
 - ・瀬戸内の国産果実を主に使用（自家農園・国産果実のみ）
 - ・ジャム専用果実栽培による美味しさの追求
- 2 無添加・低糖度
 - ・ゲル化剤・p h 調整剤・着色料など不使用
 - ・化学的精製をしていないミネラル豊富な「洗双糖」を使用
- 3 果実の個性とジャム職人の感性から生まれるマリアーージュ
 - ・年間 170 種類のジャムを生産



瀬戸内 マーマレード

Tera Terra

島のお寺で産まれた太陽と潮風の香る マーマレード

瀬戸内海の西のはずれ、伊予（愛媛）と周防（山口東部）の間に浮かぶ柑橘の島「周防大島（すおうおおしま）」の島で約460年続く荘厳寺（しょうごんじ）で私たちのマーマレードづくりは産声をあげました。昔から寺へあがる柑橘たちを「腐らせるのはもったいない」と始まったマーマレードづくり。その知識と経験が当寺20代目住職となる釈智明（ちみょう）に引き継がれ、寺の庫裏での試行錯誤を経て今日の当店のマーマレードづくりに生かされています。耕作放棄地を借り希少柑橘を自ら栽培する一方、島の柑橘農家さんたちと栽培方法から創意工夫凝らしたこれまでにないマーマレードを生み出し続け、今日では70種類以上のマーマレードを煮込むまでになりました。島の大地（Terra）と人々とのご縁から生まれたお寺（Tera）のマーマレードは新たな境地へと受け継がれています。あなたがまだ見ぬマーマレードの世界がこの島にはあります。この新しいマーマレードの世界へあなたを誘いましょう。