

地域の価値、  
知れば暮らしが  
楽しくなる

株式会社ティー・ツリー・コミュニケーションズ  
URL : <http://www.tea-tree.jp/>





### 竹取キッチン

育ちすぎたタケノコ「幼竹」を使い、純国産メンマやおいしく食卓を彩る様々な「竹菜」をつくり、健康な里山を後世に繋いでゆく循環を生み出す活動をしています。チルド商品の「つるぎ竹菜」レトルト商品の「ごちそうの具」、業務用の塩漬け商品を販売しています。



竹取キッチン WEB サイト >>



### メグスリノキの九宝茶 beautyやくぜん茶

薬都富山からの贈り物として、古くから「長者の木」や「千里眼の木」と呼ばれ親しまれてきたメグスリノキを中心に、飲みやすくブレンドした「九宝茶」シリーズ、「体の中から美しく」をテーマにした「beautyやくぜん茶」を展開しています。



メグスリノキの九宝茶 WEB サイト >>



Beautyやくぜん茶 WEB サイト >>



### 地域農業との連携拠点 「里山の駅 つるぎの味蔵」の運営

富山県上市町より指定管理を受け運営している「里山の駅つるぎの味蔵」を拠点として、「さん家直送で作ったジェラート」のように商品化に結びつく事例や体験会・交流会を随時企画実施。生産者と加工業者、料理人、クリエイターなど異業種のプロフェッショナルを結び架け橋となり、人と人、人と場所、人と時の化学反応が自然に起こるようなコミュニティづくりを目指した活動を行っています。



### さん家直送で作った ジェラート

素材の旬と生産者のこだわりを閉じ込めた無添加ジェラート。旬のものが一番美味しい状態で加工されるので流通ものには感じられない素材本来の美味しさやその土地の空気感まで感じ取ることができます。



里山の駅つるぎの味蔵 WEB サイト >>



さん家直送で作ったジェラート WEB サイト >>





# おいしく食べて竹林整備！ 純国産「メンマ」プロジェクト



株式会社ティー・ツリー・コミュニケーションズ

竹取キッチン / 純国産メンマプロジェクト

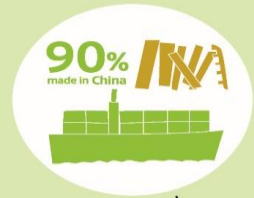
<http://taketori-kitchen.jp/>



# 1. 社会問題の解決

- ▶ 全国で竹の増殖と竹林整備が社会問題になっている。
- ▶ 当地でも同様に竹が密集する放置竹林が増え、竹林が拡散する一方でタケノコの収穫が減ってきているように感じる。
- ▶ 山林を管理しておられる方々の高齢化も影響しているのかもしれない。
- ▶ イノシシによる竹林のタケノコ食い荒らし被害も大きい
- ▶ そこで、竹林整備で発生した竹を有効活用してビジネス化することで持続的な整備を可能とする取り組みを研究し実施している。





PROUSE

CHILLED

RETORT





# 調理品を加工品へ



**富山県  
上市町産  
幼竹使用**

## 竹取キッチンのごちそうの具

TAKETORI KITCHEN GOCHISOUNOUGU

のせる  
かける  
まぜる  
つつむ

手間をかけられない時の一品に「ごちそうの具」をプラス。  
お肉や魚介、野菜を加えるなどアレンジは無制限。

<p><b>火鍋風</b> 花山椒香る麻婆風味</p>	<p>とうふがあれば</p> <p>四川風冷やっこ</p>	<p>サラダチキンで</p> <p>神々鶏サラダ</p>	<p>インスタントでも</p> <p>具沢山ラーメン</p>
<p><b>ねぎ味噌</b> 香ばしさと和の深み</p>	<p>シンプルに</p> <p>卵かけご飯</p>	<p>炊飯器に投入</p> <p>炊き込みごはん</p>	<p>厚揚げがあれば</p> <p>厚揚げ和風ピザ</p>
<p><b>アンチョビトマト</b> オリーブ香る本格イタリアン</p>	<p>キャットおつまみ</p> <p>バゲット</p>	<p>パスタがあれば</p> <p>ペペロンチーノ</p>	<p>卵があれば</p> <p>リッチなケチャップ</p>

**竹取キッチン**  
TAKETORI KITCHEN

アレンジレシピを公開しています

白萩地域山村活性化協議会  
(問い合わせ)  
株式会社ティ・ツリー・コミュニケーションズ  
930-0412 富山県中新川郡上市町広野 2488 (つるの穂蔵内)  
TEL 076-472-0170 FAX 076-472-0171 mail info@tee-tree.jp

**竹取キッチン**  
TAKETORI KITCHEN

## エネルギーを足す暮らし

「ごちそうの具」は食物繊維豊富な幼竹を中心に、体に健康と活力をもたらす様々な食材からできています。「具」であることで様々な料理に合わせることができ、手軽に食生活に取り入れることができます。満足だけではなく、エネルギーを足す「ごちそうの具」を暮らしに取り入れてみませんか。

ごちそうの具 LINEUP

<p><b>火鍋風</b> 花山椒香る麻婆風味</p> <p>黒木耳は「血の巡り」、クルミは「アンチエイジング」薬味たっぷり辛味食材は体を温め代謝をアップ。</p> <p>ニンニク……冷感性改善、代謝アップ、生薑……発汗作用、風邪予防 冷感性改善 花山椒……冷感性改善 速りアップ 黒木耳……貧血に、血の巡り 胡椒……便秘解消 アンチエイジング</p>	
<p><b>ねぎ味噌</b> 香ばしさと和の深み</p> <p>体を温める葱と味噌と、潤い効果の高い白ごまで免疫力アップ。</p> <p>葱……発汗 冷感性改善 味噌……冷感性改善 白ごま……便秘解消 潤いアップ 唐辛子……めぐりアップ 代謝アップ</p>	
<p><b>アンチョビトマト</b> オリーブ香る本格イタリアン</p> <p>「血の巡り」によりアンチョビとトマト、「架の巡り」によりローズマリーを合わせ、めぐりアップ。</p> <p>トマト……血の浄化 潤いアップ アンチョビ……血のめぐり ローズマリー……血の巡り</p>	