

会員のみなさま、はじめまして。このたび、秋田美人倶楽部事務局が北秋田市「北部指導センター」から秋田市「中央部指導センター」へと移ることとなり、それに伴い鈴木さんに代わり担当となりました岩見と申します。まだまだ未熟者ですが、みなさまに情報発信できるようアンテナを広げて頑張っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

秋田でも初雪が降り、否が応でも寒さに身を震わせる季節が始まったのだと感じます。暖冬との声も聞こえてきますが、過去に暖冬と言って豪雪だった事実があるだけに、どうなることかと心配してしまいます。

横手市の冬の楽しみとして「かまくら」が有名ですが、その他にも平鹿町の「槻の木光のファンタジー」があります。クリスマスが近づくと、町のシンボルである県指定天然記念物の「槻の木」（けやき：樹齢約500年、幹まわり8.3m、樹高約25m）がツリー一点灯され、夜闇に浮かぶ姿はまさに幻想的。現在は、腐朽の為約25mになっている木に往年の高さを再現しようと鉄パイプの塔（高さ約40m）を設置し、そこから槻の木を囲むように約5,000個の電球がついた電飾を下ろし、光のイルミネーションが演出されます。今年は12月19日（土）～翌年1月10日（日）まで。通常の点灯時間は17:00～22:00ですが、12月24日と31日は翌2:00まで点灯されます。

### おすすめスポットにある秋田美人倶楽部加盟店

- |              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| 上畑温泉<br>さわらび | 源泉掛流し貸切風呂1回（50分）無料             |
| (南)共林荘       | 宿泊、日帰り(部屋使用)時<br>ウェルカムドリンクサービス |
| 木村屋支店        | 茶・試食品サービス                      |
| 五十嵐果樹園       | 試食、リンゴのレシピ提供、体験学習あり            |

槻の木光のファンタジー



### 秋田美人倶楽部の状況

- 会員数：251名 (2009.11.15現在)
- 会員事業所数：71カ所

★ご家族・ご友人・職場のお仲間にご紹介ください！



秋田を観光するなら、  
秋田を深く知るには「あきたファンドットコム」

<http://www.akitafan.com/>

秋田へぜひ会員証を持って遊びにいらしてくださいね。お待ちしております。

このたび秋田美人倶楽部では、県内から推薦された選りすぐりの品を更に厳選し、「秋田美人倶楽部推奨品（秋田美人ブランド）」として選定いたしました。今回はその推奨品5品をご紹介します。



～秋田に行って美人になろう。～

## ★ 秋 田 美 人 倶 楽 部 推 奨 品 ★

### ○抜樺一本茶筒：小笠原工房（大館市）

この商品の特徴は、代々受け継がれてきた、他に例がない独自の製法で、1本の木から樹皮だけを抜いた抜き樺を用いております。普通の茶筒の作り方が木型に経木や桜皮を外側に向かって貼り重ねていくのに対して、抜き樺一本茶筒は抜き樺の内側に向かって貼り重ねていきます。そのため、継ぎ目がなく、独特の自然感が漂う茶筒となっております。



平底タイプ16,000円(税込) 上底タイプ18,000円(税込)

### ○籾内納豆 “百笑納豆”：(有)籾内食品（潟上市）

秋田のおいしいお米のお供に発酵食品「籾内納豆」で美と健康のお手伝いをいたします。すばり“うまい”“粒が大きい過ぎず、小さ過ぎず”で“食べ易い”加えて“値段も安い!!”。生産力は大手と比較して圧倒的に劣りますが、大手とは違い完全機械化されていない作業工程のほか、手作業工程も多くあり、気持ちのこもった商品といえる一品です。

(50g×3パック)138円(税込)



### ○秋田しょっつるハタハタ100% ：諸井醸造所（男鹿市）

「秋田しょっつる」は代替原料を一切使用することなく、ハタハタと天日塩のみで発酵させ2年にも及ぶ熟成期間を経て作られています。しょっつる鍋は勿論、ラーメン、チャーハン、お吸い物、パスタにかけてもよし。格段に旨味が増すはずです。  
1本(130g)735円(税込)



### ○吟造りあま酒 麴's（コージーズ） ：日の丸醸造(株)（増田町）

酒蔵ならではの贅沢な吟醸酒用の米麴だけを使用し、粒を濾してなめらかに仕立てた飲みやすい甘酒です。

冬が長く発酵文化に長けた当地秋田の滋味深くコクのある天然の甘みと、まろやかな香りをどうぞお楽しみください。  
1袋(160g)210円(税込)



### ○八峰白神の塩 ：八峰白神自然食品(株)（八峰町）

「八峰白神の塩」はマグネシウム、カリウム、カルシウムなどの多種類のミネラルが含まれており、このミネラル類が複雑に絡み合って豊かな塩味を醸し出しています。

まろやかな旨味が特徴の海塩ですので、焼き肉、焼き魚。天ぷら、サラダ、漬物など、多様な料理にお使いいただけます。  
1袋(100g) 350円(税込)



秋田美人倶楽部事務局 〒010-0923 秋田県秋田市旭北錦町1-47 秋田県商工会連合会中央部指導センター内

TEL：018-863-8495 FAX：018-863-8490

☆この通信について、ご意見をお寄せ下さい。

