

2品コース

21～58ページの中から
お選びいただけます。



山口のつくるを見る・聞く



下関市ヤマカ醤油

県産原料を使用した

宝石のような酢。

オシヤレと
使いやすさを両立。

1872年に創業し、地元で密着した醤油づくりを行うヤマカ醤油。培ってきた醸造技術を生かして新しいものづくりへの挑戦も積極的に行っている。

そのひとつが、「宝石のような調味料をつくりたい」という従業員の声から誕生した、このビネガーシリーズだ。

山口県産の果物や野菜を使い、原料由来の透明感のある鮮やかな色合いと、個性豊かな味わいが楽しめる。

「冷蔵庫の棚の上段にも入れられる手の平サイズにしたり、化粧品のようなボトルにしたり。食卓にそのまま並べても、台所に置いているだけでも気分が上がるような、パッケージにもこ

だわっているんです」と、社長・河村幸恵さん。見た目と使い勝手、使う人の気持ちを大切にした調味料だ。

写真右から、エスニック料理に合う「びりからトマポン」、サラダなどに少ししかけるだけで夏みかんの豊かな香りが広がる「かおりのジュレポン」、ピクルスに使える「味付けみかん酢」、塩焼きそばなど炒め物にぴったりな「ゆず塩ポン酢」。「フルーツビネガーやまぐち梨」と「フルーツビネガーブルーベリー」は、酢独特のツンとくる香りの刺激や喉を刺すような口当たりを抑えた、やわらかな風味の飲めるお酢だ。

ヤマカ プレミアムビネガー

2品選択申込番号 54442

かおりのジュレポン120g・びりからトマポン130g・ゆず塩ポン酢100ml・味付けみかん酢100ml×各1本、フルーツビネガー（ブルーベリー・やまぐち梨）各100ml×1本
©賞味期間/常温360日

素材のおいしさ光る
山口
やさしいお菓子に
顔もこころも
ほころぶ

スイーツ



地産の素材を
いっぱい
つどうしよう



2品コース

21～58ページの中から
お選びいただけます。

山口のつくるを見る・聞く

宇部市 お菓子のピエロ

もっともっと材料に こだわらんと、いけんな。

安心安全で体にやさしい。

宇部市にある洋菓子店・お菓子のピエロを訪ねた。オーナーパティシエの大日田哲男さんは、和菓子業界から洋菓子業界へ転身するという異色の経歴を持ち、独学で技を磨いたという。創業時からの『安心して食べてもらえるお菓子づくり』をモットーに、化学合成添加物を使わないお菓子を提供し続けている。

『ぶちうまー「口」のみ』の特別なケーキ。

「着色料などを使っていない分、ピエロのケーキは見た目が地味なんです。それでも、このケーキに価値を見出して遠くからでも買いに來てくださるお客様がいることが喜



ケーキでみんなに笑顔を届けたい
と思って名付けたんですよ」だそう。

創業から30年以上が経ち、今では二世帯、三世帯で訪れる家族も多いという。すべてお客様からの贈り物というピエロの人形は、みんなから長く愛されている証なのだ。

店内には沢山のピエロの人形が飾られている。

名前の由来を聞いてみると、「サーカスで人を喜ばせるピエロのように、

び」と、穏やかに語る大日田さん。

お店のオープン時から「筋にこだわ
り、さまざまな挑戦を重ねて生み
出してきたお菓子は、体にやさし
いだけでなく、心にもじんわりと
やさしく広がる、思いやりの味だ。

山口県産の「そよ風ヨーグルト」、
地元宇部の「よしわエッグフォーム」、
や「しんあい農園」の卵などを使い、
ヨーグルトの甘酸っぱく、濃厚な風
味を、やわらかいスポンジ生地に練
り込んだヨーグルトケーキ。湯煎で

じっくりと焼くのも

ポイントだ。

『ぶちうまー山口』のために
大日田さんが特別に手掛ける
味をどうぞ。



お菓子のピエロ
こだわりのヨーグルトケーキ
2品選択申込番号 54443

直径18cm×1個
◎賞味期間／冷凍30日
◎特定原材料／卵・乳・小麦

子どもたちが
安心して食べられるおやつを
追求し続けています。



周防大島町

プレミアムジャム。

こだわりの



青く澄みわたる瀬戸内海に浮かぶ周防大島で、旬の果実を使ったジャムづくりを手掛ける瀬戸内ジャムズガーデン。大鍋を使用せず短時間で少量ずつ全て手作りで作られるジャムは、果物の風味がいきっていて、pH調整剤やゲル化剤不使用。年間約180種も作られる季節の味の中から、瀬戸内ジャムズガーデンおススメの3本をお届けします。

瀬戸内ジャムズガーデン
プレミアムジャム

2品選択申込番号 54446

旬のプレミアムジャム(152g)×3本セット
◎保存方法/常温240日
※写真はお届け例です。商品のご指定はできません。

岩国市

ハーブの贈り物。

みんと村から



みんと村 ハーブティータイムセット

2品選択申込番号 54445

みんと村のハーブティーリラックスブレンド(1g×10p)×2袋、みんと村のハーブティーフレッシュブレンド(1g×10p)×1袋、ラベンダーケーキ×1本
◎賞味期間/常温28日
◎特定原材料/卵・乳・小麦

山口県東部に位置する美しい自然に囲まれた町・玖珂町。この町のハーブ愛好家が集う「みんと村」は、農業や化学肥料を極力抑えた農法で栽培したハーブを使用し、特産品やハーブグッズをつくっています。さわやかな香りが気分をリフレッシュしてくれる「ハーブティー」と、ほのかに香るラベンダーとレーズンやくるみなど、体にもおいしい自然の恵を練り込んでしっとりと焼き上げた「ラベンダーケーキ」で、香りティータイムを。

岩国市

作ったお菓子。

栗と砂糖のみで



まさに
栗そのものおいしさ!



1粒30g以上と和栗最大級の大きさと、深い甘み、まろやかな肉質を誇る、岩国市特産の「がね栗」。その「がね栗」と砂糖のみで作った栗きんとん『がね栗衛門』と、ガレット『ぐりがれた』を詰合せしてお届けします。素材本来の味を存分にお楽しみください。

がね栗の里
がね栗衛門とぐりがれた

2品選択申込番号 54444

がね栗衛門40g×3個入・ぐりがれた直径約7cm×5枚入 各2箱
◎賞味期間/常温90日

2品コース

21～58ページの中から
お選びいただけます。

10本
セット



瀬戸内海の恵みに
育まれた「島そだち」の
甘みを凝縮。



ホシフルーツ
瀬戸内の「島そだち」
プレミアムみかんジュース

2品選択申込番号 **54447**

180ml×10本
◎賞味期間／常温360日

24本
セット



厚東川の上流に位置する小野湖から湧き上がる霧に包まれて育った小野茶は、濃厚な飲み口の本格派。天然の甘さはもちろん、しっかりとした渋みがあるため、コクコク飲むというよりもひと口ひと口味わいたくなる一杯。まるで淹れたての香りと美味しさが広がります。



山口のお茶 小野茶

2品選択申込番号 **54448**

490g×24本
◎賞味期間／常温360日

24本
セット



淹れたての香りと
おいしさ。



長州地サイダー もも味

2品選択申込番号 **54449**

490ml×24本
◎賞味期間／常温360日

長州地サイダー 夏みかん味

2品選択申込番号 **54450**

490ml×24本
◎賞味期間／常温360日

山口県産の夏みかんや桃の果汁を使用したサイダーです。甘ったるさや重さのないさわやかでキレイのある味わい。ボトルには、山口県を代表する幕末の志士・吉田松陰と桂小五郎が描かれています。

後味スツクリ
さわやか
サイダー！

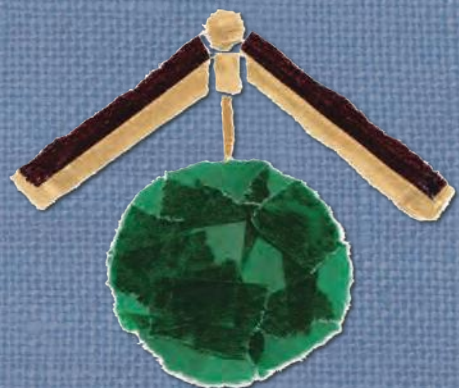
24本
セット



通好みの銘酒が揃う
山口
醸し人の想いととも
味わう酒は
いとうまし

お酒

まあ飲んで
めんたい



2品コース

21～58ページの中から
お選びいただけます。

山口のつくるを見る・聞く



山口市 金光酒造

蔵一丸とよって

醸していく伝統の味。

日々の暮らしに添う酒を。

1926年創業。山口市の地酒として、
地産地消の酒づくりを大事に歴史を重ねてきた金光酒造。

『まっすぐな道でさみしい』など、豊かで
独特な詩情で知られる放浪の俳人、種田
山頭火。彼が営んだ酒造の伝統を受け継
いでいることから、代表銘柄『山頭火』が
全国の日本酒好きに広く知られている。

大切にしているのは、日常に取り入れやすい
酒。穏やかな香りだからこそ、食事の
邪魔をすることなく、喉をスリと通って
いく。普段使いの酒の魅力を教えてくれる
酒蔵だ。

「うちは瓶詰めもラベル貼りも自分たちで
するんですよ」と、社長・金光明雄さん。
金光酒造は少数精鋭、醸造から発送まで、
夫婦二人と少人数の蔵人全員の力を結集

して酒づくりを行っている。

自宅では毎晩のように、蔵の酒を食事
と共に楽しんでいという金光さんを選んで
もらったのは、山口県産山田錦
100%・精米歩合55%の吟醸酒のセット。
「白」はすっきりと飲みやすい純米吟醸、
「青」は、ほど良い吟醸香とコクのある味
わいの吟醸酒だ。ボトルには山頭火の直筆
の句が刻まれ、山頭火ファンは見逃せない。



飲み終えたボトルは
花瓶としても。

金光酒造 山頭火の詩セット

2品選択申込番号 **54451**

720ml×2本
◎保存方法／常温



萩市最古の酒蔵で 女性杜氏が醸す。

萩市

精米歩合60%。米の旨みが上品に表現され、口に含む
と華やかな吟醸香が広がり、心地よい余韻が続きま
す。食事との相性も良いお酒です。

【八千代酒造】
創業1887年。軟水で仕
込む酒蔵が多い中、大
将山から流れ出る中硬
水の伏流水を仕込み水
に利用し、酒米は自社
で減農薬栽培した山田
錦を使い醸す酒は、130
年以上地元で愛されて
います。

八千代 純米吟醸

2品選択申込番号 **54452**

1.8L(箱入)×1本
◎保存方法／常温



通がうなった、米の極み。

岩国市

山口県産オリジナル酒米「西都の雫」
を全量使用した五割精米のお酒
は、穏やかな果実のような香りと、バ
ランスのとれた奥行きのある味わい
が特長です。

村重酒造

金冠黒松 純米吟醸

2品選択申込番号 **54453**

純米吟醸1.8L×1本
◎保存方法／常温



じっくりと 熟成した、十年焼酎。

周南市

酒蔵で蔵人が十年間じっくりと
育てた、柔らかな香りで繊細な味わいの
米焼酎です。水割りまたはロックでど
うぞ。



山縣本店 十年貯蔵米焼酎かほり鶴3本セット

2品選択申込番号 **54454**

720ml×3本
◎保存方法／常温

山口県産ビール麦 100%使用。

麦汁から丁寧に製
造、じっくり発酵さ
せました。日本酒酵
母を使った大吟醸の
香り豊かな「山田錦
ラガー」、萩の天然ゆ
ずを漬けた爽やか
かな「萩ゆずエール」、
ビール麦の風味を堪
能でる飲みやすい
「山口の麦」、人気の
3種セットです。

山口地ビール3種飲み比べセット

2品選択申込番号 **54455**

山田錦ラガー・萩ゆずエール・山口の麦 各330ml
×2本
◎保存方法／冷蔵





玖珂郡和木町くいきよ園芸 生産者と直接つながり 県産の花を仕入れ。

くいきよ園芸
季節の花のアレンジメント

2品選択申込番号 54459

季節の花のアレンジメント
◎生鮮品のため、必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入下さい。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。
※季節によって冷蔵便でお届けします。

農家の想いを乗せて、
より美しいと存在感
が増した花をお届け。
山口県を中心に生花店を展開
するくいきよ園芸。「花を通し
て素敵な思い出、感動、笑顔
をお届けしたい」という理念を掲
げ、県内の花農家と直接つな
がり、地元産の花を豊富に取
り扱っている。

「リンドウは、農家さんが生産
に取り組み始めた時からずっと
見てきました。年々きれいな花
を咲かせているんですよ。農家
さんの努力も伝わるし、育て
る技術も確実に上がってきてい
ます」と代表・國清篤さんは
言う。
自ら農園へと足を運ぶことを欠
かさないう國清さん。自然と向き
合い、花の育成に取り組み農家
の想いを身近に感じるからこそ、
花の良さや魅力が分かるのだ。
山口県で開発された百合「フチ
シリーズ」や、リンドウ「西京
シリーズ」をはじめ、県産の花
をふんだんに使ったオリジナル
ティの高いアレンジメントは、香
り・美しさ・季節感が楽しめる。
贈り物にもぴったりだ。



※写真はピンク系のお届け例です。

司ガーデン
バラのアレンジメント[ピンク系]

2品選択申込番号 54461

季節のバラを使ったアレンジメント
◎品種の指定はお受けできません。
◎バラ以外の葉物が入ります。
◎アレンジの容器が変更になる場合があります。
◎生鮮品のため、必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入下さい。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。
※冷蔵便でのお届けとなります。

司ガーデン
バラのアレンジメント[色おまかせ]

2品選択申込番号 54460

季節のバラを使ったアレンジメント
◎品種・色味の指定はお受けできません。
◎バラ以外の葉物が入ります。
◎アレンジの容器が変更になる場合があります。
◎生鮮品のため、必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入下さい。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。
※冷蔵便でのお届けとなります。

華やかなバラを飾りませんか？

下関市

下関市にある司ガーデンは、30余年の歴史と農林水産大臣賞など数々の受賞歴を持つバラ農園。年間を通してさまざまな品種のバラを育てています。その中から季節のバラを組み合わせたアレンジメントをお届けします。届いたらそのまま飾ることが出来るアレンジメント。幅広い世代に人気の「ピンク系」と、届いてからのお楽しみ「色味おまかせ」の2種類をご用意しました。



重田木型 木音(もね)

2品選択申込番号 54456

1個
サイズ:6.5×6.5×4cm

徳地にある重田木型の工房に足を踏み入れると、そこは木の香りただよふ癒しの空間。そのおもちゃ工房重田木型が山口県産の木材を利用して作る、ころころと心地良い音のする逆さ顔の小さくて可愛いものがらです。

山口市

場所を選ばないスギ無垢材のティッシュBOX。



山口県産木製品
ティッシュBOX

2品選択申込番号 54457

ティッシュBOX1個(帆布付)
サイズ:87×130×280mm

山口県産のスギ無垢材を使用したティッシュBOXです。和室、洋室どちらの部屋でも合わせやすいシンプルなデザインに仕上げました。ケースの回りに巻いた帆布はリバーシブルになっており、気分に合わせて着せ替えを楽しむことができます。

やさしい木の音。



こちらの商品
は体験型商品
です

森の駅で
体験する
ナチュラル
ライフ。

森の駅とは、森を身近に体験して森の大切さを知ってもらうための始発駅です。「薪炊きごはん」と「オリジナルお箸づくり」を通して森を体験してみませんか？

炊きたてのごはんを
自分でつくった
お箸でいただきます。



自然体験 森の駅
「薪炊きごはん」と「お箸づくり」体験(2名分)

2品選択申込番号 54458

(2名分・美味しい味噌汁と自家製おつけもの付)

※体験をお申込みいただくと、予約確認のお電話をさせていただきます。
※自然体験を追加でご希望の方は、現地にて対応いただけます。



美祿市

