

清流が流れ、美しい森に
 陽の光が降り注ぐ山口
 大地の恩恵と
 生産者の愛情を
 めいっぱい頬張る

山の幸



ぱりっと
 香る、
 瀬戸の磯風。

周南市

瀬戸の豊かな潮流に育まれた海苔は、たんぱく質、食物繊維、ビタミンなどを豊富に含んでいます。その美味しさをそのままお届けしたいこだわりから、余計な添加物は一切使わず独自の製法で仕上げました。ぱりっぴりが心地よく、そのまま食べても美味しい焼のりは、ご飯にのせるとしっとりと。こだわりの海苔をこ賞味ください。

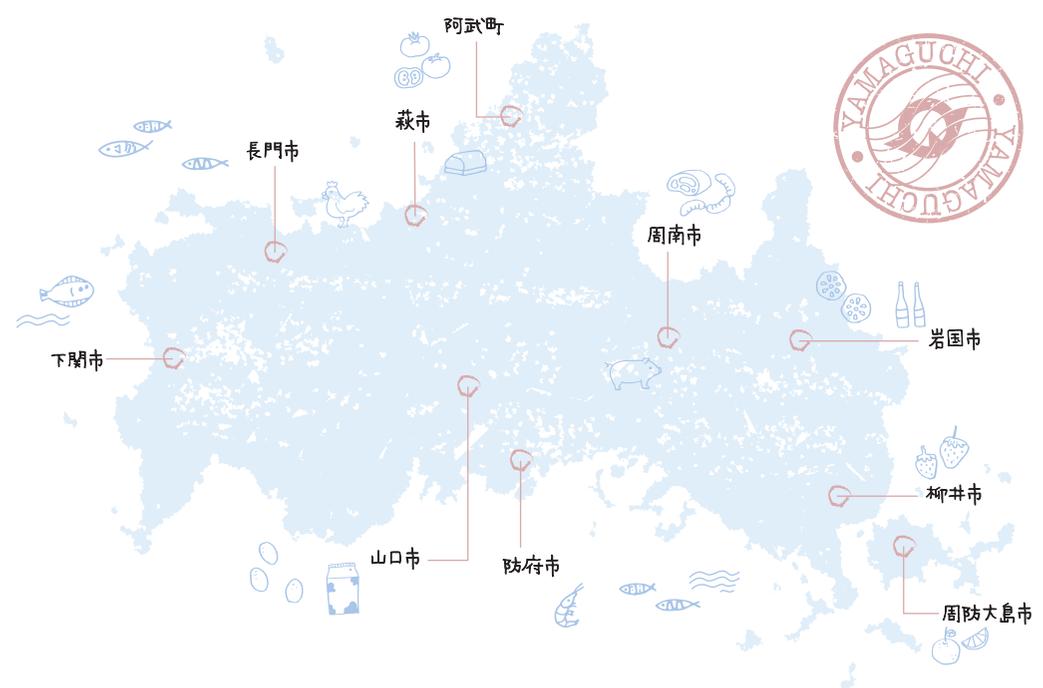


水産庁長官賞を受賞するなど、その品質が高く評価されている内富海苔店。こだわりの名店です。



内富海苔店 焼のり
 申込番号 51414

山口県産焼のり全形5枚8切れ40枚×5
 ◎賞味期間 / 常温360日



『そだてる、つくる、たべる、循環する』



『口にふるものは
間違っはいけない』
る食を
目指して。

『口にふるものは
間違っはいけない』

が、今や全国に多くのファンを持つ
所以だろう。

初代秋川房太郎氏のこの言葉は、
1972年の創業以来ずっと受け
継がれている秋川牧園の信念だ。
山口県内を中心とした西日本各地
にある農園・農場で、こだわって
健康的に育てた農・畜産物を、合
成添加物や化学調味料などを使わ
ずに加工し、直営店などを通し
て消費者のもとへと届けている秋
川牧園。
まさに家族の健康を願うお母さん
やお父さんの気持ちでの食づくり。
徹底した安心・安全への取り組み



れが地域の農業を守り、地域を元
気にできると思っています」
地域と共に食を支え、食を通して
広がる喜びを生み出している。

鶏からいただく
栄養の恵み。

太陽の光に溢れ、風が自然に入り
込む開放的な鶏舎で、自然に近い
状態で育てられる鶏たち。「鶏た
ちが食べたものはめぐりめぐって口
にする人の栄養になる」という考
えのもと、与える飼料には特にこ
だわりが。オリジナル飼料は植物

性原料を主体とし、卵に農薬が
残ってしまわないように、ポスト
ハーベスト農薬不使用のトウモロコ
シを使用。それ以外の原料もす
べて非遺伝子組み換えのものを使
用し、原産地も確認している。
健康な鶏が産む新鮮な卵は、雑味
がなく、あっさりとした中にもコク
のある味わい。日々の食卓に欠かせ
ないものだからこそ、ほんものを
選びたい。

まずは生卵を
白いごはんにのせて、
そのほろ味の良さを
味わってください。



秋川牧園のこだわり卵

申込番号 51415

- 10個入×3 合計30個
- ◎賞味期間／冷蔵14日
- ◎特定原材料／卵
- ◎賞味期間の短い商品のため、必ずご自宅の日付を配達希望日にご記入ください。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。



真っ赤な粒が
あいらしい。

柳井市

平安時代には貴族の荘園として栄え、現在では瀬戸内海国立公園の一部である、自然豊かな地、柳井。ここで育まれる柳井いちごは、しっかりとした果肉が、いちごをかじる快感を十分に味わわせてくれる逸品。糖度も高く、酸味とのバランスも絶妙です。

柳井いちご

申込番号 51416

約300g×3パック
◎保存方法 / 常温
◎お早めにお召し上がりください。
◎品種のご指定はお受けできません。

お届け期間：1月上旬～2月下旬



味がときめく、
エメラルドグリーン。

阿武町

県内最大のキウイフルーツの産地 阿武町では、沿岸部の温暖な気候を活かして栽培が行われています。美しいエメラルドグリーンの果肉と甘酸っぱい爽やかな味わい。プチプチとした種の食感もキウイならではの選りすぐった果実をひと玉ひと玉丁寧に箱詰めしてお届けします。



阿武町キウイフルーツ

申込番号 51417

12玉
◎保存方法 / 常温
◎商品到着後はお好みのやわらかさになるまで常温にて保存し、お早めにお召し上がりください。

お届け期間：12月中旬～1月下旬



果肉と甘み、
ぷっくり。

食べやすさと甘さに定評のある品種「清見」と「吉浦ボンカン」から生まれた山口県オリジナル柑橘「せとみ」。その中でも一定の糖度・品質基準を満たしたものに与えられるブランドが「ゆめほっぺ」です。飛び抜けた甘さだけではなく、酸味とのバランスや後味のkok、そして、中袋ごと食べられる食べやすさが大人気。温暖な気候の中、ぷっくりと熟したゆめほっぺ、食べれば顔もほころびます。



山口県産 ゆめほっぺ

申込番号 51418

約1.2kg
◎保存方法 / 常温
◎お早めにお召し上がりください。
◎生産量に限りがあるため、注文を締め切らせていただく場合がございます。

お届け期間：3月中旬～3月下旬

山口生まれの
オリジナル野菜は、
茎から花蕾まで美味しい。

山口県生まれのオリジナル野菜「はなっこり」は、花まで食べられる中国野菜「サイシン」と「プロッコリー」から作られた品種。茎だけでなく葉や花蕾までまるごと全部食べることができ、口に広がるやさしい甘さと歯ごたえが魅力です。また、和洋中と幅広い料理に使える万能役者でもあります。かわいくて美味しいご当地秘蔵のヘルシーベジタブル、この機会に試してみてください！



山口県産 はなっこりー

申込番号 51419

約170g×8袋
◎保存方法 / 常温
◎お早めにお召し上がりください。

お届け期間：11月中旬～12月中旬



夏だけ味わえる
稀少な贅沢トマト。

阿武・萩地区

中国地方最大級のトマトの産地「山口あぶトマト」。山口県の中山間部に位置し、一年の平均気温が13℃と、夏季でも比較的冷涼な気象条件を活かして、夏秋トマトづくりが盛んに行われています。「山口あぶトマト」の中でも、桃太郎という品種に、天然塩を散布し、甘みと旨みを向上させ、色・形・ツヤが揃った最上級品が、この「ミネラルトマト」です。まるでフルーツのような甘さとみずみずしさ。生産者が一つひとつ選び抜き、自信を持ってお届けする味をぜひご賞味ください。



山口あぶトマト ミネラルトマト

申込番号 51420

約1kg
◎保存方法 / 冷蔵
◎お早めにお召し上がりください。

お届け期間：7月下旬～8月中旬

周南市 鹿野ファーム

人間もうらやむほどの ストレスフリー。



檜の木チップで
豊かな香りを
封じ込めよう。



豚も人と同じ。

豊かな自然に囲まれ、清流・錦川の源流を有する周南市鹿野エリア。携帯電話の電波も届かない深い山奥に鹿野ファームの農場はある。自然豊かな環境の中で、オリジナル飼料や徹底した健康管理のもと、豚たちはのびのびと育つ。

「豚はとてもデリケートな生き物なので、ここは育てるのに適した環境なんです」と、社長・隅明憲さん。「ストレスフリーであること、良い食事を摂ること。そうしたことはすべて健康につながるでしょう。豚も人と同じですよね」

工房を案内してもらっていると、突然真っ白な蒸気が立ち上がり、ぶわつと熱気が押し寄せた。ウインナーができたのだ。良い香りを漂わせるその先には、ツヤツヤと輝いてきたてのウインナーが何列にも並ぶ。

「上品な香りを持つ檜の木チップでスモークした後、さらに蒸気で加熱し、冷却するんです」と案内してくれた浮田秀樹さんが説明してくれた。燻す時間は都度調整するという。スチームでさらに加熱した後も、すぐに職人が状態をチェック。熟練の職人が工程ごとに一つひとつ確認しながら、丁寧につくっているのだ。

こだわりのおいしさを食卓へ。

鹿野ファームが育てるのは、「鹿野高原豚」として流通する四元豚、通称ハイポー豚。「ハイポー」とは「ハイブリッドポーク」を略した名称で、一般的な三元豚よりもさらに複雑な交配により、おいしさや安定した品質を追求した豚だ。

桜色の肉はやわらかくジューシーで、ほんのり甘く、臭みもない。鹿野ファームが追求した豚肉のおいしさと食感をご堪能あれ。



やわらかなロース肉を風味豊かな味噌に漬け込みました。焼くと味噌の香ばしさが食欲をそそります。



鹿野高原牧場
豚ロース味噌漬け

申込番号 51422

110g(豚肉80g・味噌30g)×4
◎賞味期間/冷凍90日
◎特定原材料/小麦

水増しや着色は行わず、昔ながらのドイツ製法で仕上げました。肉本来の旨みと歯ごたえがしっかり。



鹿野高原牧場セット

申込番号 51421

ポロニアソーセージ250g、あらびきポークインナー200g、ベーコン200g
◎賞味期間/冷蔵30日
◎特定原材料/乳



おいしくてヘルシー。



クセがなく甘みのある味わいが魅力の山口県生まれの野菜「はなっこりー」。乾燥はなっこりーを、鹿野の人里離れた深山でストレスなく大切に育てられた「鹿野高原豚」と合わせ、生ソーセージに仕立てました。焼けばパリッととした皮の食感をお楽しみいただけます。

はなっこりー入り生ソーセージ

申込番号 51425

400g
◎賞味期間／冷凍30日



深川養鶏
長州黒かしわ 手羽もと・スモークセット

申込番号 51424

長州黒かしわ手羽もと開き340g(4本×2袋)、
長州黒かしわむね肉スモーク50g×1袋
◎賞味期間／冷凍180日

長門市

長州黒かしわ。

気品と風格を受け継いだ

緑黒色に光る



深川養鶏
長州黒かしわ 焼肉セット

申込番号 51423

長州黒かしわもも・むね切身250g×1袋、
長州黒かしわ手羽もと開き170g×1袋
◎賞味期間／冷凍180日

山口の地鶏「長州黒かしわ」は、先祖を天然記念物指定の黒柏鶏に持つ、由緒正しき鶏。古事記や日本書紀にも、「常夜の長鳴鶏」という神聖な鶏として登場する黒柏鶏は古代より山口県内で大切に育てられ、緑黒色に光る気品と風格を受け継いできました。その血を引く地鶏が、この「長州黒かしわ」。地鶏ならではの適度な歯ごたえを残しながらやわらかさも両立。旨み成分であるイノシン酸も豊富に含んでいます。





堆肥栽培の岩国れんこんを米酢と白ざらめで漬け、唐辛子を加えたピクルス。爽やかな風味と天然のピンク色が鮮やかな、山口県の伝統野菜・岩国赤大根を米酢と白ざらめで本漬した大根甘酢漬。岩国市産錦帯らっきょうに岩国市産百花蜜を使いシャキシャキした食感が特長の蜂蜜らっきょう。3種の詰合せです。

うまもん岩国酢漬セット

申込番号 **51428**

岩国れんこん酢漬150g、岩国赤大根酢漬180g、錦帯らっきょうはちみつ漬50g×2
 ◎賞味期間 / 冷蔵20日
 ◎賞味期間の短い商品のため、必ずご自宅の日付を配達希望日にご記入ください。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。

お届け期間：12月下旬～2月下旬



旨いから
うまもん。

岩国市



岩国市



独特な歯ごたえ
もっちりシャキシャキ。



錦帯橋と、その下を流れる錦川の清流で有名な岩国。この風光明媚な地で「岩国れんこん」は育ちます。その特長は何といっても「もっちりシャキシャキ」した独特の歯ごたえ。水煮で下ごしらえしているため、水切りをするだけで、炒め物などに調理して美味しくお召し上がりいただけます。

岩国れんこん水煮

申込番号 **51429**

スライス3mm・スライス7mm・ホール×各2袋
 ◎賞味期間 / 常温60日

お届け期間：11月上旬～3月中旬



知る人ぞ知る、
原木椎茸の名産地山口。



美しい海・山・川に囲まれ、自然環境に恵まれた山口県は、知る人ぞ知る、原木椎茸の名産地。傘が8分ほど開き、肉が薄い香信は、短時間で戻りダシも出やすいため、手軽に扱える乾椎茸です。直径4cmほどの小ぶりサイズのものをお届けします。ちらし寿司の彩りや炒め物など様々なお料理に。

こうしんこぼ
山口県産 乾椎茸[香信小葉]

申込番号 **51426**

35g×3パック
 ◎賞味期間 / 常温360日



歴史の香り
味めぐり。



「萩往還」は毛利氏が1604(慶長9)年萩城築城後、江戸への参勤交代での「御成道」として開かれた全長およそ53kmの交通路です。現在の日本海側の萩市と瀬戸内海側の防府市をほぼ直線上に結んでいます。この御成道の道中にある農協で作られたお米のギフトセットです。自慢の味の食べ比べをお楽しみください。

萩往還シリーズ 米ギフトセット

申込番号 **51427**

こしひかり・ひとめぼれ各450g×1、ひのひかり450g×2

お届け期間：10月下旬～6月下旬



大島郡周防大島町 川田餅本舗

日々の食卓に自然と並ぶ 餅の可能性を探求。

お餅ブームをつくりたい。

結婚や出産、家の新築など、人生の節目や祝い事があつた際に餅を配るといふ風習を残してきた周防大島。川田餅本舗は、その島で1933年から三代にわたつて餅づくりを続けている。島の文化という域を越え、代表・川田親満さんが見つめるのは餅そのものの文化だ。

「お餅はお正月だけのものではなく、朝食や、夜にはお酒のアテとしてもびったりだし、もっと気軽に食べられる存在にしたいですね」「おにぎりやパンに代わるお餅ブームをつくりたいんです」と、目を輝かせる。

餅の材料は「米」と「水」。「シンプルだからこそ、材料に対する細部へのこだわりが味に直結するんですよ」

周防大島で育てた餅米と井戸で

ひく周防大島の天然水を使用し、餅米はその日つく分だけを精米して使う。イリコやヨモギ、ゴマ、ミカンも周防大島産。地産ならではの原材料の鮮度の良さが餅づくりにいかにかきかせる。素材をいかし、煮ても流れないコシと伸びのある餅に仕上げる最後の決め手は、人の眼と手の感覚。気温や湿度によって状態が変わるため、蒸し上げた餅米の表面を軽く押さえて弾力を確認したり、状態に応じてつく時間を変えたり、その日その日によって、

微調整をしながら仕上げているのだ。

島の恵みを味わう。

自慢の餅の中から、定番の「丸餅」に、特産のミカンを皮ごと加えた「みかん餅」と、島の近海で獲れる鮮度抜群のイリコを使った「いりこ餅」、周防大島ならではの2種もセットでお届け。「いりこ餅は、焼いて味噌汁に入ると餅からダシが出ておススメですよ」

いりこみかん餅
周防大島産



周防大島 餅三昧セット

申込番号 51430

周防大島産無農薬米丸餅10個入(470g)×2袋、浮島産のいりこ餅7個入(165g)×1袋、周防大島みかん餅7個入(165g)×1袋
◎賞味期間/常温30日

お届け期間：12月上旬～3月上旬



長く愛されてきた昔ながらの風習や味、これまでの概念を覆すような味や食べ方。両方大切にしています。



防府市 桑田醤油

百年使、続ける 歴史ある杉樽 で醤油を醸す。

先代の想いを受け継いで。

日本三天神の一つ、防府天満宮のすぐそばにある桑田醤油。昔ながらの木桶(杉樽)仕込みを今も貫く、全国でも数少ない醤油蔵だ。「親父が木桶仕込みにこだわってきた。だから僕は親父が残したものをどう生かすかっていうことですね。真っ直ぐで正直な醤油屋でありたいです」と、三代目・桑田浩志さんは語る。

約90年も前から佇む蔵には、醤油の香りが漂う。薄暗い蔵内にわずかに差し込む光が、ズラリと並ぶ

杉の木桶を浮かびあがらせる。積み重ねてきた時間だけが織りなせる荘厳な美しさに言葉が失った。蔵の作業全般を任されている守永渉太さんが見せてくれた樽入れの作業。発酵・熟成を促す微生物が呼吸できるようにもろみに空気を与えるのだ。樽を入れるたびに、もろみの香りがふわっと舞い、なめらかに混ざるもろみの様子もまた美しい。

「木桶での醤油づくりは、長い年月を重ねて蔵や木桶に棲みついた微生物と自然の力が要。僕らができるのは、それをサポートすること」だそう。

利益を上げることだけが
仕事ではない。

以前は東京の大企業でバリバリと働いていたという桑田さん。故郷へ帰り家業を継いだものの、ゼロから醤油づくりを学び、経営難にも直面し、最初の数年は苦労の連続だったそう。

そんな桑田さんを支えたのは「よう帰ってきてくれた。桑田醤油じゃなきゃダメなんじゃ」という地域の人の声。経営面を立て直し、より一層自分の蔵でこそ醸せる醤油づくりにこだわった。そうして誕生し

たつが、この山口県の大豆と小麦でつくる「丸大豆しょうゆ」だ。

早く簡単に醤油をつくる方法もある。商圏を増やして売上を積み重ねていくこともできる。しかし、桑田醤油は、代々受けつないできた木桶仕込みで醤油を醸し、地元山口県中心の販売を選ぶ。

すべてはこの味と、この味を愛し支えてくれている人のためだ。

木桶には微生物がびっしり。
その息吹すら
聞こえてきた。



桑田醤油
山口県産 丸大豆しょうゆ4本セット

申込番号 51431

山口仕立て(甘め)・天然醸造 杉樽仕込み
各500ml×2本
◎賞味期間/常温420日
◎特定原材料/小麦

木桶の中、約550日。
ゆっくりじっくり熟成した自慢の醤油。
香り甘まろくを
ぜひ試してみてください。



山口県の大豆と
小麦が原料。

