

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



萩が生んだ匠と
こだわりの
コラボレーション。

あぶらんど萩の玉ねぎをふんだんに使用し、萩の老舗ミヨシノ醤油の国産丸大豆醤油をブレンドしました。萩・井上のクオリティプロジェクトがプロデュースしたドレッシングです。



山口県産
ドレッシング詰合せ
申込番号 51432

萩の玉ねぎドレッシング150ml×2本、萩の柚子ドレッシング・萩のれんこんドレッシング各150ml×1本
◎賞味期間／常温180日
◎特定原材料／小麦

本橙の味と
香りにこだわる
ポン酢。

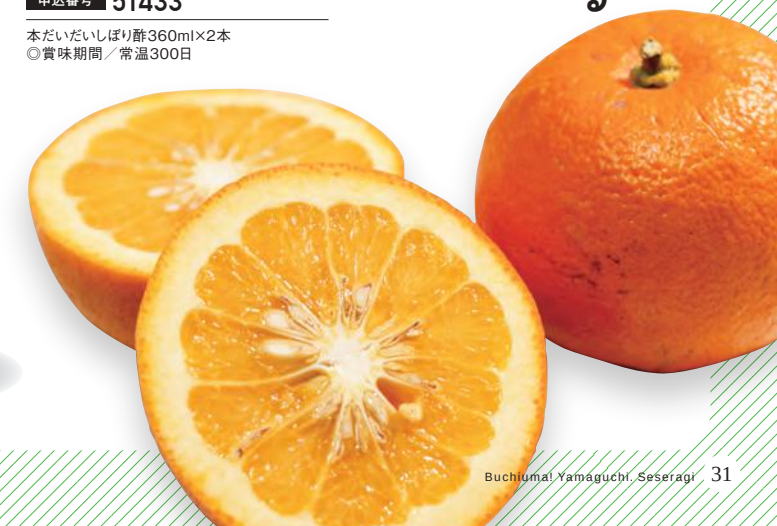
萩市

大正12年の創業以来、本だいの味の味と香りにこだわり本物の本だいのポン酢をつくり続ける岸田商会。青取り本だいの一つひとつ皮をむいて搾った看板商品「本だいのしぼり酢」。皮をむいて搾汁するため、香りもほど良く、外皮に含まれる渋みも少なくなり、上品で食材本来の持ち味を引き立たせます。



岸田商会 岸田ポン酢
申込番号 51433

本だいのしぼり酢360ml×2本
◎賞味期間／常温300日





周防大島町

大島の柑橘を
いつでも手軽に。

瀬戸内の温暖な気候で、太陽の光と潮風をいっぱいを受けて育った山口県周防大島町の柑橘缶詰の詰合せ。その美味しさをぜひお楽しみください。

大島の柑橘缶詰詰合せ

申込番号 51436

缶詰（ばんかん・デコボン×2、いよかん×1）
◎賞味期間／常温1080日



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2種をお届けします。

瀬戸内ジャムズガーデン
プレミアムジャム

申込番号 51437

旬のプレミアムジャム（152g）×2本セット
◎賞味期間／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。

こだわりの
プレミアムジャム。

周防大島町



岩国市

まさに栗そのものの
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「がんね栗」。その「がんね栗」と少量の砂糖のみを使用し、ひと口サイズの栗きんとんに仕上げました。素材本来の味を存分にお楽しみください。

がんね栗の里
がんね栗衛門（栗きんとん）

申込番号 51434

がんね栗衛門（40g×3個入）×2箱
◎賞味期間／常温90日



お米を食べて育った鶏が産んだ「米たまご」を独自の製造工程でプリン状に仕上げました。100%たまごなので、完全無添加。付属のカaramelソースをかければ濃厚プリンの味に。お塩や出汁醤油をかけても美味しくお召し上がりいただけます。

徳地とりたまの里
ピュアプリン

申込番号 51435

ピュアプリン（カラメル付）×6個
◎賞味期間／冷蔵30日
◎特定原材料／卵

たまご100%の
ピュアなプリン。

山口市



お酒

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



まあ飲んで
みんさい



りんごの里の
絶品ジュース。



山口県の中央部に位置する山間部、阿東は夏も涼しく、年間平均気温は約13℃の準高冷地です。この地で育ったりんごは、糖度が高いのが特長。そのおいしさを手軽にお楽しみいただくため、新鮮なりんごジュースに仕上げました。

あとうりんごジュース

申込番号 51438

1000ml×3本
◎賞味期間／常温360日

お届け期間：11月下旬～7月下旬



山口県南東部に浮かぶ周防大島町は、山口県のみかん生産量の約85%を担い、「みかんの島」とも呼ばれています。瀬戸内海の温暖な気候、太陽の光と潮風をいっばいに受けて育った島のみかん。その中でも厳しい基準をクリアした「島そだち」だけを使った、特別なジュースをお届けします。

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

申込番号 51439

180ml×6本
◎賞味期間／常温360日

瀬戸内海の恵みに育まれた
「島そだち」の甘みを凝縮。



岩国市 酒井酒造

米・水・人、
すべて山口の酒造り。



当たり前のことを
当たり前にする。

岩国といえば、錦帯橋。日本を代表する歴史的建造物と周りの山や川とが重なって美しい風景をつくる、穏やかな雰囲気にもまれた場所だ。そこから少し下流にあるのが、『五橋』を醸す酒井酒造。

「地ものを使って、地の人が造る。地酒ってそういうものだと思うんです」という社長・酒井秀希さんの言葉の通り、大切にしているのは、米・水・人、オール山口にこだわった酒造り。地元出身の人が、地元産の米と水で酒を醸す。この「当たり前」を実践できる蔵はなかなかない。

平成8年から山田錦の契約栽培を開始。平成27年には農業生産法人五橋農産を立ち上げ、社



員自ら米づくりも行い、現在は全量山口県産米を使用。仕込み水には清流・錦川の伏流水を使い、製造場内の井戸から汲み上げる硬度1:5の超軟水で丁寧に醸す酒質は、やわらかくキメ細やか。

名前の由来は錦帯橋。

「原料が良くないといい酒を醸せないし、原料が良くても技がないといい酒にならない」

米・水・人、三位一体の想いで醸す代表銘柄『五橋』。その名前の由来は、錦帯橋の五連の反

り橋から。

「上撰」は、スムーズでなめらか。バランスの良さを保ちながら、ほのかな旨みと苦味が深みを与えてくれる。精米歩合55%の「純米吟醸」は、優しい吟醸香が香り、軽快な口当たりになくよかな旨みが広がるお酒。さて、アテは何にしよう。

チームワークを大切に、
<和食・洋食・酒>の組み合わせをしています。



酒井酒造 五橋 純米吟醸

申込番号 51440

純米吟醸720ml×1
◎保存方法／常温



酒井酒造 五橋 上撰

申込番号 51441

上撰1.8L×1本
◎保存方法／常温

蔵一丸となって 醸していく 伝統の味。

日々の暮らしに添う。

れる酒蔵だ。

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ろ』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、喉をスルリと通っていく。普段使いの酒の魅力を教えてください。

「うちは瓶詰めもラベル貼りも自分たちでするんですよ。こうやってね」と、社長・金光明雄さんがラベル貼りを実演してくれた。

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。

山口県産米100%。

自宅でほぼ毎晩のように、蔵の酒を食事と共に楽しんでいるという金光さん。

「今日の夕飯は何だったかね？ お酒はどうしようかな」と何げなく夫婦で交わっていた会話からも、日本酒が日常のごく近くにあることが伝わってくる。

カタログに選んでもらったのは、県オリジナル酒米『西都の雫』を55%まで磨き、丁寧に醸した2本。純米吟醸酒「山行水行」は、米の旨みとさわやかな酸味が感じられる、スッキリとした後味の良いお酒。「山頭火吟醸原酒」は、本格辛口で、旨みとコクのある味わい深いお酒。夏はロック、冬は燗がおススメだ。

決して派手な酒ではないが、長く飽きることなく飲むことが出来るのがうちの自慢です。



金光酒造 山行水行

申込番号 51443

720ml×1本
◎保存方法／常温
◎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。



金光酒造 山頭火 吟醸原酒

申込番号 51442

吟醸原酒720ml×1本
◎保存方法／常温



つくる人、贈る人、
 貰う人の想いを
 繋ぐことがしたい。

そんな想いから、2020年
 3月に誕生したホシファーム。
 自然豊かで満天の星がみられ
 る柳井市にある、約3600坪、
 東京ドームのおよそ1/4の広
 さの農園で、12品種のバラやカー
 ネーションを育てています。
 SDGsに対する取り組みも
 行い、年間生産される30万本
 もの花をお世話するのは、65歳
 以上のシニアスタッフたち。『遊

柳井市



『働』という理念を目標に人生
 を豊かにする活動を目指してい
 ます。
 育てた花は、自分たちで花束
 やハーバリウムなどに加工し、新
 鮮な状態でお客様へお届け。

「わあっ」
 綺麗な星空に出会えた時、胸
 を弾ますあの瞬間、幸せな気
 持ち。そんな感動をバラを通じ
 て贈りませんか？

前向きな花言葉
 多く持つ人気のピンク



花言葉が存在せず
 贈る相手を選ばない
 華やかなミックス



ホシファーム バラ花束[ピンク系8本]

申込番号 **51447**

バラ(ピンク系)×8本、栄養剤10ml(50倍希釈タイ
 プ)・お手入れのしおり付
 ◎写真は開花時のイメージです。
 ◎品種はおまかせになります。
 ◎花の色・形・大きさには個体差があります。
 ※季節によって冷蔵便でお届けします。

ホシファーム バラ花束[ミックス8本]

申込番号 **51446**

バラ(ミックス)×8本、栄養剤10ml(50倍希釈タイ
 プ)・お手入れのしおり付
 ◎写真は開花時のイメージです。
 ◎品種はおまかせになります。
 ◎花の色・形・大きさには個体差があります。
 ※季節によって冷蔵便でお届けします。

山口を代表する銘酒、
 「金冠黒松」。

岩国市

その名もめでたい「金冠黒松」は、山口を代
 表する銘酒のひとつ。幻の米とよばれてき
 た「穀良都」と「西海222号」を元に生み
 出した山口県オリジナル酒米「西都の雫」を
 使用。錦川の伏流水で仕込み、ふくよかな
 米の香りと深い味わいを引き出しました。

村重酒造 金冠黒松 上撰

申込番号 **51444**

上撰1.8L×1本
 ◎保存方法／常温

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
 お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。



選び抜いた酒米を、
 丁寧に洗米し、醸造。
 一つひとつの工程に
 職人のこだわりが込められて、
 銘酒「金冠黒松」が
 生まれます。

美祢市



こちらの
 商品は
 体験型商品
 です

森の駅で体感する
 ナチュラルライフ。

山口県美祢市大嶺町三ツ
 杉にある県内唯一の「森の
 駅」。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。今回ご用意し
 た体験は「新炊きごはん
 体験」と「オリジナルお箸
 づくり体験」。楽しい体験
 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
 お箸いただきます。

自然体験 森の駅
 「新炊きごはん」と「お箸づくり」体験(1名分)

申込番号 **51445**
 (1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。