ふるさと発のカタログギフト

ぶちうま！山口

YAMAGUCHI's
Agriculture, Forestry,
Fisheries, Stockbreeding

—しおさい—

大地から、海から、
匠の技から…。
山口県の生産者が
愛情込めた
良い物たっぷり。

やまぐちの農林水産物需要拡大協議会では、県内で生産される農林水産物や主な原材料が県産100%の加工品を対象に、味や品質を重視した独自の基準を設けて厳選し、県内外に積極的に販売するなど、生産者団体・消費者団体等と協働した取組を進めています。

カタログギフト「ぶちうま！山口」の取扱店舗は、「ぶちうま！やまぐち.net」から

https://www.buchiuma-y.net/buy/cataloggift/index.html

◎お申込み方法

1 お申込み
この【ぶちうま！山口】カタログより
お好みの品をお選びください。

2 予約
お好みの品が決まりましたら「ご希望商品お申込みハガキ」
もしくは、「インターネット」からお申込みください。

3 お届け
ご希望の商品をお届けします。

A …… あんこう鍋セット
B …… 申込番号 00000
C …… あんこうちり（切身・アラ）各200g、あんこうつみれ60g×2、合わせ味噌（彦島みそ）200g、鍋だし55g×2
D …… ◎賞味期間／冷凍90日
E …… ◎特定原材料／小麦

A.商品を表示しています。
B.申込番号です。ご希望の商品の申込番号を「ご希望商品お申込みハガキ」にご記入ください。
C.商品内容です。お届けする商品の種類、量、数等を表示しています。
D.保存方法と賞味（消費）期間を表示しています。
美味しく安心してお召し上がりいただくために、保存状態（常温・冷蔵・冷凍）と賞味日数を表示しております。賞味（消費）期間は目安ですので、お届け商品に記載されている表示をご確認の上、その期間中にご賞味ください。※魚介類・農作物・果物類等の生ものにつきましては、商品の特性上賞味期間を表示しておりません。
E.特定原材料7大アレルゲンを表示しています。
卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む商品には該当のアレルゲンを表示しています。
○生産時期・収穫時期が限定されているものにお届け期間を設けております。
天候不順・天災等でやむをえず出荷時期・ご指定日を変更させていただく場合もございます。

◎商品のお届けは、投函されたハガキの到着後約1～2週間前後です。ご投函から1ヶ月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。◎商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。◎お申込み有効期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。◎お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。◎お届け期間が限定されている商品がございますのでご注意ください。◎カタログの写真は、イメージおよび盛りつけ例です。◎産地の天候や収穫・漁獲量等により、ご希望日にお届けできない場合があります。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。◎予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。◎運送事情により配達の制限がございます。（商品・産地によってはお届けできない場合がございます。）◎年末年始、お盆、GWは産地休業の為お届けできません。◎中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

《お問合せ先》ハウメッセお客様センター
0120-771-162 受付時間／平日10時～17時（土・日・祝・年末年始・お盆・GWを除く）

発行元：株式会社 アデリー
〒742-0021
山口県柳井市柳井11171-1

112021

4542511344342

やまぐち、ひとくち、おすそわけ。

「ぶちうま！山口」は、
調味料・添加物を除く原材料が
山口県産の商品を集めた
カタログギフトです。

※鯨は下関港陸揚げのものとなります。

Illustration ： 田村 美紀
（マスキングテープちぎり絵作家・イラストレーター）

三方が海に開かれ、
海とともに生きる山口
鮮度がいいからおいしい
人の手でさらにおいしい

海の幸

「ぶちうま！山口」をもっと楽しもう！

カタログの商品を使った
調理動画が見られる！写真も撮れる！

ぶちうま！山口 ぜいたくレシピッ

カタログに掲載された
レシピ動画はコチラ マークのある写真に
スマホをかざすだけ！

POINT 1
スマホやタブレットをかざすだけで、その食材を使ったオリジナル料理の調理動画や写真を見ることができます。
時期により、異なる調理動画が再生されるので、一年を通じて楽しめます。

POINT 2
スマホやタブレットをかざして映し出された料理写真を、お好きな背景と組み合わせて、素敵な合成写真を撮影することができます。

POINT 3
おいしい！おどろき！のレシピを教えてくれるのは、山口県で活躍する野菜ソムリエ上級プロ・柳井さつきさん。
テレビ・ラジオにも多数出演する、「ぶちうま！アンバサダー」。
どんな食材にも魔法をかけておいしく仕上げるスペシャリストです。

ご家庭でもカンタンにできるレシピばかり！ぜひ試してみてください。

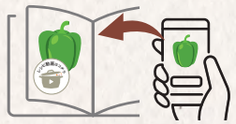
調理動画を見るには

STEP 1
ARアプリをダウンロードして、アプリを起動

Google Play で手に入れよう
App Store からダウンロード

AppleおよびAppleロゴは米国その他の国で登録されたApple Inc.の商標です。App storeはApple Inc.のサービスマークです。
Google Play および Google Play ロゴは、Google LLC の商標です。

STEP 2
レシピ動画はコチラ マークのある写真にかざしてください。



STEP 3
完成料理の写真が飛び出します！お好きな背景と合成した写真が撮れます！

STEP 4
画面上部の料理名をタップすると、動画が再生されます！

[ご注意ください]アプリの利用料は無料ですが、ダウンロードやご利用時にかかるパケット通信料はお客様のご負担となります。アプリケーションのダウンロードや動画の視聴など、データ量の大きい通信を行うと、パケット通信料が高額になる場合がありますので、パケット定額サービス、モバイルWi-Fiルーター等のご利用を強くおすすめします。お客様がご利用のアプリケーションやサービスによっては、Wi-Fi通信中であってもパケット通信料が発生する場合があります。ご利用の機種またはOSのバージョンにより、アプリケーションがご利用できない場合や、動作が遅くなる場合があります。

〈お問い合わせ先〉やまぐちの農林水産物需要拡大協議会 事務局（山口県農林水産部 ぶちうまやまぐち推進課） Tel：083-933-3395

味噌仕立てが下関流！〆までおいしいあんこう鍋。

下関市

水揚げ量日本一を誇る下関漁港に揚がったあんこうを豪快に鍋用にしました。切身とアラ、あんこう風味のあんこうつみれに、お好きな野菜やきのこを加え、備え付けの鍋だしと味噌でお好みの味に仕上げてお召しあがりください。〆は、ご飯で〝あんこう雑炊〟、うどんで〝あんこう出汁うどん〟、どちらも美味。最後の〆まで余すことなく、あんこうの旨みをご堪能ください。

あんこう鍋セット

申込番号 **52401**

あんこうちり（切身・アラ）各200g、あんこうつみれ60g×2、合わせ味噌（彦島みそ）200g、鍋だし55g×2
◎賞味期間／冷凍90日
◎特定原材料／小麦

瀬戸の港町に、車えびの聖地あり。

山口市

瀬戸の海に面した港町、秋穂の湾内。ここは、古くから車えびの産地として知られてきました。その秘密は、美しい海水と、干潟に潜んだ多様な栄養素。世界初の車えび養殖産地となり、「えび狩り世界選手権大会」開催地にもなっています。活締めにし、冷凍直送するえびたちは、鮮度も抜群。塩焼きや天ぷらでえび本来の甘みを存分にお楽しみください。

いまも長閑なたたずまいが広がる秋穂湾。ゆったりとした環境のなか、えびたちは伸び伸びと育っていきます。

秋穂産 冷凍活締め車えび

申込番号 **52402**

冷凍車えび300g（10～15尾）
◎賞味期間／冷凍30日
◎特定原材料／えび

ほろ苦、コク旨、大人の味。

日本海の荒波が育てた新鮮なさざえをお届けします。お刺身ならコリコリとした食感が魅力。壺焼きなら、蓋の上からお酒や醤油をたらしてあぶり焼き。磯の風味が香りたちます。

山口県産 さざえ

申込番号 **52403**

1.2kg
◎賞味期間／冷蔵3日
◎生鮮品のため、必ずご在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～10月下旬**

※お申込ハガキ11月30日到着分まで本年中の発送が可能となります。以降のご注文分につきましては、翌年1月中旬より出荷いたします。

長門市 国近商店

漁業の町ならではの鮮度が魅力。

地場の魚を食べてほしい、ただそれだけ。

1892年に海の恵み豊かな長門市で創業した国近商店。ちりめんと煮干しいりこの製造に始まり、現在では幅広い海産物の買い付けから製造、商品開発、卸売り、小売りまで一貫して行っている。

創業当時と比べ、設備や技術環境は大きく変わったものの、大切にしている想いはずっと変わらない。

「地場で揚がった魚を食べてもらいたい、これに尽きます」と専務・國近正知さん。

加工場では、白い作業着に身を包んだ地元のお母さんたちが数人ずつチームに分かれ、テキパキと慣れた手つきで作業をしている。冷凍や乾燥など、いくら技術が進み機械でできるようになったとしても、「人の目で確認して小骨や内臓を取り除くなど、手作業は重要で欠かせない。これをするかしないかが仕上がりや味につながる」という。

作業場では真剣な眼差しで作業していたお母さんたちだが、作業場を出ると笑顔でおしゃべりが始まる。とにかく明るく元気だ。

鮮度のよさが秘訣。

「おいしいものを届けるには、地元で獲れた魚を鮮度が高いまますぐに加工できることが一番」と國近さんは言う。

仙崎、湊、通など、加工場からほど近い場所には水揚げ量を誇る漁港があり、鮮度が命の海産物を扱う上で、この立地は大きなポイントだ。

抜群の立地条件を活かし、人の手を大切にして仕上げた干物は、干すことでぎゅっと凝縮した魚の旨みが楽しめる。

脂ののった「あじ」、淡泊でホクホクとした特有の食感が魅力の「カレイ」、鮮やかな赤色が美しい上品な「連子鯛」、旨みたっぷりの「ウルメ」。どれもごはんがすすむこと、間違いなし。

国近商店 山口県産 干物セット

申込番号 **52404**

あじ開き4枚、かれい一汐3枚、
連子鯛開き1枚、ウルメ丸干し10尾
◎賞味期間／冷凍30日
※漁獲量により無くなり次第、翌年の発送となります。

旨みたっぷり。日本海ののどぐろ。

赤い魚ですが、口を開けたノドの奥が黒いことから俗称として「のどぐろ」と呼ばれるアカムツ。脂ののった上品な甘さの白身が自慢。その美味しさから近年ますます人気が高まっています。

のどぐろの開き

申込番号 **52407**

70g×4枚
◎賞味期間／冷凍90日

お届け期間：**9月上旬～12月下旬**

※お申込ハガキ11月30日到着分まで
本年度発送となります。

旨みのつまった下関の連子鯛。

【下関市】

下関漁港水揚げの連子鯛（キダイ）は、クセのない上品な味わいが特長。旨みを凝縮した一夜干しと、袋のままお湯で温めるだけで食べられる便利な煮付けのセットです。

連子鯛の一夜干しと煮付けセット

申込番号 **52408**

鮮レンコー夜干し1枚×5パック、連子鯛の煮付け1尾×2パック
◎賞味期間／冷凍180日
◎特定原材料／小麦

炙っていただく、日本海の贅沢干物。

【萩市】

日本海の荒波に揉まれ、引き締まった身に上質な旨みをたくわえた山陰の魚。産地ならではの新鮮な干物を萩から直送でお届けします。

脂がのった「のどぐろ開き」と「瀬付きあじ開き」、おつまみにピッタリの「平太郎（オキヒイラギ）」、まろやかな「さばみりん」に、便利な「釜揚げちりめん」のセット。

井上商店 山口県産 干物詰合せ

申込番号 **52405**

のどぐろ開き×1尾、瀬付きあじ開き3尾×1袋、平太郎90g、さばみりん2切×1袋、釜揚げちりめん75g×1パック
◎賞味期間／冷凍30日
◎特定原材料／小麦

ほっくりとした白身が美味しい「甘鯛開き」、旨み溢れる「瀬付きあじ開き」と「うるめいわし丸干」、脂ののった「さば開き」に、便利な「釜揚げちりめん」のセットです。

井上商店 干物詰合せ

申込番号 **52406**

甘鯛開き×1尾、さば開き×1尾、瀬付きあじ開き3尾×1袋、うるめ丸干10尾串×1串、釜揚げちりめん75g×1パック
◎賞味期間／冷凍30日

山口の海、旬の味覚を詰合せ。

山口市

山口県は日本海と瀬戸内海という二つの異なる海をもち、古くから水産業が盛んな県として全国に知られています。浜では多種多様な海産物が水揚げされます。そんな山口の海が育んだ自然の恵みをお届けします。

まるっと山口県産品詰合せ

申込番号 **52410**

浜風（味のり）8切80枚（全形10枚）、のり佃煮110g、焼きのりドレッシング280ml、たべる小魚70g、ひじき30g、焼きのりばら干し7g
◎賞味期間／常温180日
◎特定原材料／小麦・えび
※お申込ハガキ11月30日到着分まで本年中の発送が可能となります。以降のご注文分につきましては、翌年1月中旬より出荷いたします。

アツアツをご家庭で。

下関市

下関漁港水揚げのあんこうを使用した身とアラの唐揚げセット。山口県推奨品の山口海物語商品です。

下関あんこう唐揚げセット

申込番号 **52409**

あんこう唐揚げ500g×1、
あんこうアラ唐揚げ500g×1
◎賞味期間／冷凍180日
◎特定原材料／小麦

温めるだけの簡単調理ふっくらやわらか。

下関市

下関漁港で水揚げされた鮮度の良い真あなごを、食べた時に小骨が気にならないよう丁寧に下処理し、タレでやわらかく煮込んだ後、炙って仕上げました。温かいご飯にのせて、煮あなご炙り丼としてお楽しみください。

「下関 音」
関門の煮あなご炙り丼

申込番号 **52411**

関門の煮あなご炙り丼［煮あなご炙り65g、たれ10g、山椒0.3g］×5
◎賞味期間／冷凍90日
◎特定原材料／小麦

下関市

全国でも珍しい クジラ専門店が厳選。

下関港で陸揚げされたニタリ鯨を、丁寧にスジ取りし、オリジナルのタレに漬け込み、竜田揚げに仕上げました。ご家庭で揚げて、昔なつかしい味をお楽しみください。

下関港陸揚げ 鯨の竜田揚げ

申込番号 **52413**

500g
◎賞味期間／冷凍90日
◎特定原材料／乳・小麦

くじら専門店 東冷が厳選した、下関港で陸揚げされた国産のヒゲクジラの赤肉です。お刺身用として生で食べられ、コクのある味わいが特長。冷蔵庫で解凍し、半解凍の状態でお好みのサイズにスライスし、しょうが醤油でどうぞ。

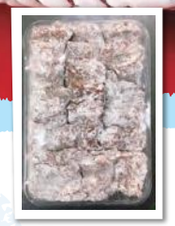
下関港陸揚げ 国産クジラ刺身用赤肉

申込番号 **52412**

クジラ赤肉4柵（計400g）
◎賞味期間／冷凍180日

下関市

近代捕鯨発祥の地・ 下関より懐かしい味を。



山口市

さわやかな 柑橘の香り！

河口に近い流域でも川底がハッキリと見えるほど清らかな水質を誇り、鮎の漁場としても名高い椹野川。その恵まれた水質源を利用して鮎の養殖を手掛ける椹野川漁協と、山口大学農学部の共同開発で生まれた「柑味鮎（かんみあゆ）」。ミカンの皮の抽出物を与えることで、川魚特有の臭みやクセを感じさせず、ミカンの甘酸っぱくさわやかな香りが、その身や骨からほのかに香ります。山口特産のミカンが生んだ淡水魚初のフルーツ魚を様々なお料理でお楽しみください。

柑味鮎（かんみあゆ）

申込番号 **52414**

10尾(約800g)
◎賞味期間／冷凍90日

山口市

日本酒党には堪らない 天然鮎を使った酒肴。

椹野川は、山口県の中央部に位置し、瀬戸内海周防灘の山口湾に注ぐ自然豊かな川です。その椹野川の恵みである清流の女王「鮎」のお腹に、子うるか（鮎卵の塩辛）を詰め焼き上げた「子うるか焼き」と、苦うるか（鮎の内臓の塩辛）を使った「小鮎の苦うるか焼き」を詰合せました。お酒の肴にぴったりの逸品です。

鮎のうるか焼きセット

申込番号 **52415**

天然鮎の子うるか焼き1尾入・小鮎の苦うるか焼き3～4尾入 各3パック
◎賞味期間／常温180日

萩市 忠小兵衛蒲鉾本店

萩に伝わる焼き抜き製法の元祖。

受け継がれた技と味。

安政2年創業、初代は長州藩主・毛利敬親公に仕えたという萩で一番の老舗かまぼこ店、忠小兵衛蒲鉾本店。

山口県に広く伝わる、蒸すのではなく板の下からじっくりと時間をかけて焼く「焼き抜き製法」。その元祖がここだ。三代目が確立したという伝統製法を、現在まで受け継ぎ守り続けている。

一方で、店頭にはスモークをかけたかまぼこやかまぼこをサンドしたバーガーなど新しい味わいも。「代々受け継がれてきた想いや技・味を守りながら、新しさも取り入れて、小さな老舗だからこそできるかまぼこをつくっていきたい」と若き八代目・長谷 朗さんは言う。

山口県産の新鮮なエソを原料に、石臼で丁寧に練り上げる。かまぼこの板付けや巻き作業は、一本一本手作業で行う。手間を惜しまず伝統製法を守り抜くからこそ、大量生産では叶わない風味や食感が生み出せるのだ。

「炭火手作り蒲鉾」は、完全受注生産の特別なお品。朗さんが商品化した「ゆず巻き」は、ゆずの果汁ではなく皮を使うことがポイントで、きれいな色合いと爽やかな香りが楽しめる。

職人による手づくりだからこその温かみある美しい見た目からまずは味わってほしい。

忠小兵衛蒲鉾本店
高級炭火手づくり蒲鉾 忠小兵衛・ゆず巻き詰合せ

申込番号 **52416**

高級炭火手作り蒲鉾180g×2、ゆず巻き160g×1
◎賞味期間／冷蔵6日
◎特定原材料／卵
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在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。

※ゆず巻きがやまぐちブランドです。

萩市

しっかりとした食感としなやかさ。

地元萩産の新鮮なエソのみを使った焼き抜き蒲鉾。保存のために甘みを添付する必要がないエソを原料にしているため、しっかりとした塩味が感じられ、おつまみにピッタリ。お料理にも活躍してくれそう。

矢次蒲鉾店 萩の恵

申込番号 **52417**

135g×5本
◎賞味期間／冷蔵12日
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在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。

長門市

使うのは、とれたての魚だけ。

日本海側有数の漁港である仙崎港。そこで水揚げされた鮮魚を選び、その日のうちに加工するのが、「千銀かまぼこ」のこだわりです。かまぼこを裸で焼き上げる昔ながらの製法を貫いており、表面に表れた「ちりめんじわ」はそのこだわりの証です。

千銀蒲鉾 かまぼこ・すまき詰合せ

申込番号 **52418**

千銀145g×3、すまき150g×4
◎賞味期間／冷蔵8日
◎特定原材料／卵・小麦
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在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。

※千銀がやまぐちブランドです。

レシピ動画はコチラ

天日干しちりめん

申込番号 **52419**

400g（200g×2）
◎賞味期間／冷蔵14日
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在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：**10月上旬〜12月下旬**

長門市

小さな身に、海と太陽の豊かな恵み。

ミネラルを含んだ海水をたっぷりと含んだとれたてシラス。後は太陽の恵みがあれば十分。日にさらすほどに水分が抜け、旨みと養分が凝縮されていくのです。噛むほどににじみ出す味わいは、そのままでも、ご飯にまぶしても、料理と和えても美味しくいただけます。

レシピ動画はコチラ

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が、余計な添加物は一切使わない製法に結晶しました。

内富海苔店 焼のり

申込番号 **52420**

山口県産焼のり全形5枚8切れ40枚×8
◎賞味期間／常温360日