



秋吉台国定公園の麓に広がる美祿。ミネラルを豊富に含んだ地下水と、粘土質の土壌、そして盆地ならではの寒暖の差という恵まれた気候風土を活かし栽培されるメロンの王様・マスクメロン。その芳醇な香り、とろけるような舌ざわり、上品な甘さをご堪能ください。



マスクメロン

申込番号 52427

約1.4kg×2玉
◎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：7月下旬～8月上旬

美祿市

高貴な香りと
とろける食感。

柳井いちご
柳井いちご
申込番号 52424
約300g×6パック
◎保存方法/常温
◎お早めにお召し上がりください。
◎品種のご指定はできません。

柳井いちご

申込番号 52424

約300g×6パック
◎保存方法/常温
◎お早めにお召し上がりください。
◎品種のご指定はできません。

お届け期間：1月上旬～2月下旬

柳井市

果肉、ずっしり。



レシビ動画はコチラ

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ゴク、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。



中袋はむわらわりの果肉の粒は一つひとつがぷりぷり、ぷちぷち弾けるような食感も魅力のひとつです。

山口県産 ゆめほっぺ

申込番号 52425

約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



豊かで
上品な香り。

名前の由来でもある、豊かで上品な香りが特長の「かおり野」。やや固めのジューシーな果肉と、酸味が穏やかでさっぱりとした甘さも魅力。果皮は橙色に近い赤色、果肉は中心部まで真っ白で、カットするとフチの赤と果肉の白のコントラストがきれいないちごです。



レシビ動画はコチラ

山口県産 かおり野(いちご)

申込番号 52428

30粒(ギフト箱入)
◎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：1月中旬～2月下旬



香りが良く、ジューシーで糖度が高いぼんかん。独特の芳香は、一個と言わずも一個食べたくなるようなおいしさです。

周防大島産 太田ぼんかん

申込番号 52430

約9～10kg(M～2Lサイズ)
◎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：1月上旬～1月下旬



温州みかん「山口大島みかん」の中で厳しい基準をクリアしたものにだけ与えられるブランド「島そだち」。その量はたった2～5%ほど。選りすぐりの味をどうぞ。

周防大島産

温州みかん「島そだち」

申込番号 52429

約5kg
◎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：1月上旬～1月下旬



味が濃くて糖度と酸度のバランスがよい大島の温州みかん。じょうのう膜(袋)が薄く、食べやすいことも魅力。

周防大島産 早生温州

申込番号 52426

約9～10kg(M～2Lサイズ)
◎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月上旬～11月下旬



大島でみかんの栽培が始まったのは、江戸時代に藤井彦右衛門によって持ち込まれたのが始まりといわれています。その後、昭和のみかんブームでコメに変わる作物としてみかんの栽培が広まりました。暖かい気候に最適な雨がみかんに適しており、今では、山口県で生産されるみかんの約85%が周防大島産。収穫されたみかんは、選果場に運ばれ、光センサーによって酸度や糖度、外観などがチェックされ、高い品質が維持されています。

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。



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」



樽の木チップで豊かな香りを封じ込めよう。



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。

「上品な香りを持つ樽の木の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」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。

厳選したロース肉を使用。芳醇な香りとしっかりとしたロースの歯ごたえも楽しめる逸品。



鹿野高原牧場 ロースハム

申込番号 52432

700g
◎賞味期間／冷蔵30日

3種のソーセージと長時間かけてじっくりスモークしたベーコンをセットでお届け。



鹿野高原牧場セット

申込番号 52431

粗挽きポークウインナー・チーズウインナー・チョコリソー各120g、ベーコン200g
◎賞味期間／冷蔵30日
◎特定原材料／乳



山口和牛。
霜降る美しさ、



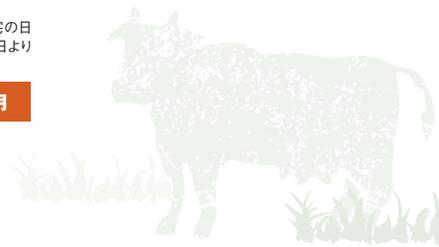
山口県産の黒毛和牛のお肉をすき焼き用にカットしてお届けします。キメ細やかでやわらかい肉質と牛肉の旨みを、すき焼きはもちろん、焼きしゃぶなどでどうぞ。

山口県産和牛 すき焼き

申込番号 52435

300g
◎賞味期間／冷凍7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：9月～11月・2月～6月



長門市

天然ハーブ入り
飼料で飼育。



大自然の中、平飼いでのびのびと育つ「長州どり」。美味しさはもちろん、食べる人の安心・安全を追求し、抗生物質や合成抗菌剤の代わりに天然ハーブ入りの飼料で育てられています。焼き肉・焼き鳥で、風味豊かな長州どりをお楽しみください。

深川養鶏 長州どりセット

申込番号 52434

長州どりもも・むね切身250g×2、
長州どりもも串540g(30g×18本)
◎賞味期間／冷凍180日



長門市

緑黒色に光る
気品と風格を受け継いだ
長州黒かしわ。

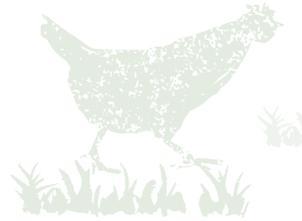


山口の地鶏「長州黒かしわ」は、先祖を天然記念物指定の黒柏鶏に持つ、由緒正しき鶏。古事記や日本書紀にも、「常夜の長鳴鶏」という神聖な鶏として登場する黒柏鶏は古代より山口県内で大切に育てられ、緑黒色に光る気品と風格を受け継いできました。その血を引く地鶏が、この「長州黒かしわ」。地鶏ならではの適度な歯ごたえを残しながらやわらかさも両立。旨み成分であるイノシン酸も豊富に含んでいます。適度な歯ごたえを残しながらもやわらかく、かめばかめほど味が出てくる長州黒かしわを、食べやすい切身にしてセットにしました。

深川養鶏
長州黒かしわ 焼肉セット

申込番号 52433

長州黒かしわもも・むね切身250g×2、
長州黒かしわ手羽もと170g(4本)、
長州黒かしわスープ100g×2
◎賞味期限／冷凍180日



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つたりだし、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もいかされつづる。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
周防大島産



周防大島 餅三昧セット

申込番号 52436

周防大島産無農薬米丸餅10個入(470g)×3袋、浮島産のいりこ餅7個入(165g)×2袋、周防大島みかん餅7個入(165g)×2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

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」という地域の人々の声。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

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。

蔵の作業全般を任せら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。

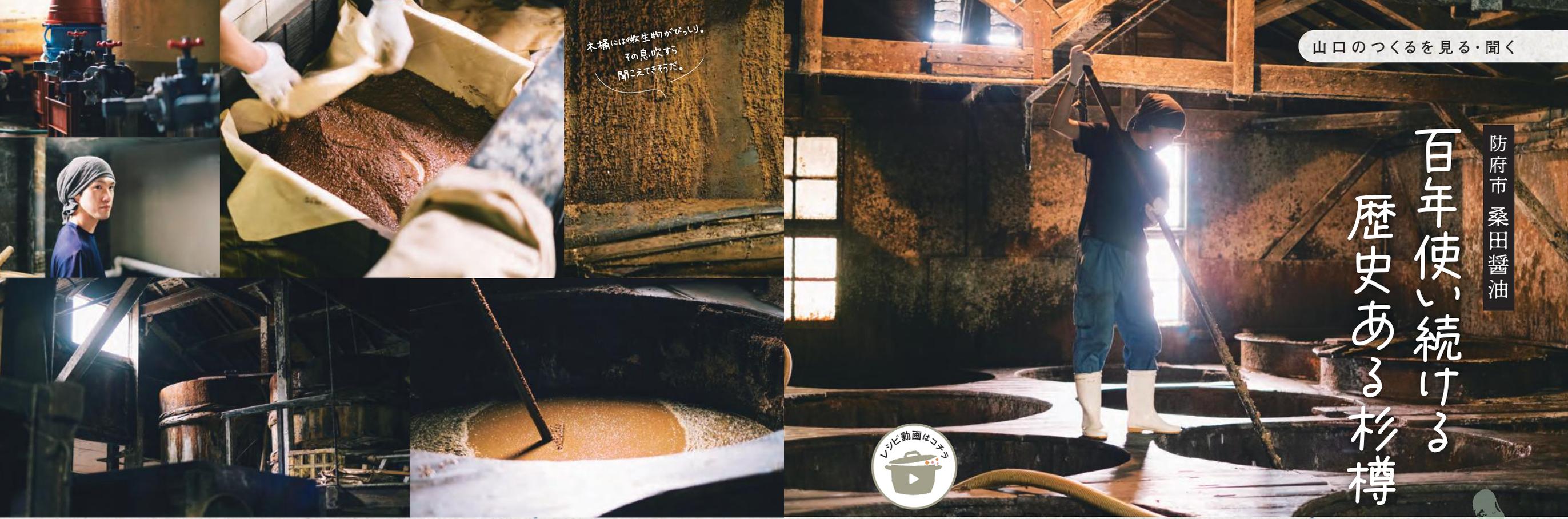
たつが、この山口県の大豆と小麦でつくる「丸大豆しょうゆ」だ。

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。

山口県の大豆と小麦が原料。



木桶には微生物がびっしり。その息吹を聞かせてきた。



桑田醤油
山口県産 丸大豆しょうゆ6本セット
申込番号 52437
山口仕立て(甘め)・天然醸造 杉樽仕込み
各500ml×3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。



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 52438

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

防府市大道で育った 「えごぼんトマト」を ギュッと。

防府市

えごぼんトマトは防府市切畑の大自然の中で育ったトマトです。トマトビューレはたっぷりの愛情をこめて育てたえごぼんトマトを丸ごとギュッと詰込みました。トマトジャムはコトコトコトコトじっくり煮込んで甘いジャムに仕上げました。手作りの美味しさを堪能してください。



えごぼんトマトギフト
申込番号 52439

ピューレ250g×3、ジャム90g×2
◎保存方法／常温30日

お届け期間：1月上旬～7月下旬



城下町・萩で 生まれた 味付けポン酢。

萩市



大正12年の創業以来、本だいの味と香りにこだわりの本物の本だいのポン酢をつくり続ける岸田商会。青取り本だいの皮を一つひとつ皮をむいて搾った「本だいのしぼり酢」は、上品で食材本来の持ち味を引き立たせます。「味兆」は、青取り本だいの皮をベースにまた、ゆずの果汁を絶妙なバランスでブレンドし、鯉節、昆布、干し椎茸でとっただしと本醸造醤油を合わせた風味豊かな味付けポン酢です。



岸田商会
城下町・萩のポン酢セット
申込番号 52440

本だいのしぼり酢360ml×2本、
味付けポン酢 味兆360ml×2本
◎賞味期間／常温240日
◎特定原材料／小麦

最後の 仕上げは、 モーツァルト。

防府市

防府市小野の女性たちが丹精込めて仕上げた手づくりの品。この味噌は生きています。と胸を張るほどの自信作です。厳選した材料のみを用い、また、熟成期間中にはモーツァルトの曲を聴かせるなど、手間を惜しまずつくりました。味噌づくりを愛する女性たちの愛情がたっぷりつまった、やさしい味噌です。



防府おのみそ
申込番号 52441

900g×4袋
◎賞味期間／常温180日
※冷蔵便でのお届けとなります。