



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、このピネガーシリーズだ。

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、台所に置いておく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」。「フルーツピネガーやまぐち梨」と「フルーツピ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 プレミアムピネガー
申込番号 52442
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、フルーツピネガー(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



宇部市 お菓子のピエロ

もつともつと材料に
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目田哲男さんは、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来てくださるお客様がいることが喜



び」と、穏やかに語る大目田さん。お店のオープン時から「筋にこだわりの、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』のために大目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
申込番号 52443

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

申込番号 52446

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

申込番号 52445

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リ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

岩国市

作ったお菓子。

栗と砂糖のみで



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

申込番号 52444

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

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



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。

山口県南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ぱいを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。



24本セット

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 52447
180ml×10本
◎賞味期間/常温360日



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
申込番号 52448
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
申込番号 52449
490ml×24本
◎賞味期間/常温360日

長州地サイダー 夏みかん味
申込番号 52450
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



山口市 金光酒造

蔵一丸と云って

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、喉をスリリと通っていく。普段使いの酒の魅力を教えてください。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



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

申込番号 52451

720ml×2本
◎保存方法／常温

して酒づくりを行っている。自宅ではほぼ毎晩のように、蔵の酒を食事と共に楽しんでいっているという金光さんにも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。



萩市 最古の酒蔵で 女性社氏が醸す。

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、大將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

申込番号 52452

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このお酒は、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

申込番号 52453

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

申込番号 52454

720ml×3本
◎保存方法／常温



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」、秋の天然ゆずを漬けた爽やかな「萩ゆずエール」、ビール麦の風味を堪能できる飲みやすい「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

申込番号 52455

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

山口県産ビール麦 100%使用。



山口県を中心に生花店を展開するにきよ園芸。「花を通して素敵な思い、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。



くにきよ園芸
季節の花のアレンジメント

申込番号 52459

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。

生産者と直接つながり 県産の花を仕入れ。

玖珂郡和木町くにきよ園芸

「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]

申込番号 52461

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]

申込番号 52460

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。

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できるアレンジメント。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。

華やかなバラを飾りませんか？



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

申込番号 52457

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、気分に合わせて着替えを楽しむことができます。



やさしい木の音。

山口市



重田木型 木音(もね)

申込番号 52456

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、そこは木の香りたたく癒しの空間。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。

こちらの商品は体験型商品です

美祿市

森の駅で体感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)

申込番号 52458

(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。

山口県美祿市大嶺町興分 3073-2