

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



やまぐちいいい  
いわづ

自然が育てた  
岩国名物の生れんこん。

岩国市

山口県岩国市の特産品で  
あるれんこんを、化学肥料  
は一切使わず、堆肥のみで  
育てた「うまもん」こだわ  
りの逸品です。煮物にする  
とやわらくなり、味がよ  
く染み込みます。

自然農業を愛する農家の方々。  
化學肥料を一切使わず、  
丁寧に育ています。

夏だけ味わえる  
おいしいトマト。

阿武・萩地区



味もズバ抜けた、  
萩たまげなす。

萩市

「萩たまげなす」は、昭和初期に長門市で栽培が始まつた「田屋なす」という品種で、現在は萩・長門地区で栽培されています。重さ500g以上というその大きさと味の良さに、山口の方言で『たまげる(驚く)』ことから名付けられ、やまぐちブランドの農産物第一号として認定されました。皮が薄く、果肉はきめ細かくやわらか。アクも少なく、加熱するとトロリとした食感が楽しめます。

萩たまげなす  
2品選択申込番号 54422

約500g×2本  
◎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：5月下旬～6月下旬

中国地方最大級のトマトの产地「山口あぶトマト」。山口県の中山間部に位置し、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」はツヤがあり、肉質のなめらかさと高い糖度が自慢。実つたトマトの中から、生産者が一つひとつ選び抜いたものをお届けします。

山口あぶトマト  
2品選択申込番号 54421

約4kg  
◎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～9月下旬

自然農業を愛する農家の方々。  
化學肥料を一切使わず、  
丁寧に育ています。



うまもん 堆肥栽培岩国生れんこん  
2品選択申込番号 54423

生れんこん2kg  
◎保存方法／常温  
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在宅の日付を記入ください。ご注文より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～2月下旬



「萩たまげなす」は、昭和初期に長門市で栽培が始まつた「田屋なす」という品種で、現在は萩・長門地区で栽培されています。重さ500g以上というその大きさと味の良さに、山口の方言で『たまげる(驚く)』ことから名付けられ、やまぐちブランドの農産物第一号として認定されました。皮が薄く、果肉はきめ細かくやわらか。アクも少なく、加熱するとトロリとした食感が楽しめます。



やまぐちブランド



萩たまげなす  
2品選択申込番号 54422

約500g×2本  
◎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：5月下旬～6月下旬



自然農業を愛する農家の方々。  
化學肥料を一切使わず、  
丁寧に育ています。



うまもん 堆肥栽培岩国生れんこん  
2品選択申込番号 54423

生れんこん2kg  
◎保存方法／常温  
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在宅の日付を記入ください。ご注文より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～2月下旬

## 2品コース

21~58ページの中から  
お選びいただけます。



ご堪能ください。  
ざわり、上品な甘さを  
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

2品選択申込番号 54427

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

高貴な香りと  
とろける食感。

### 美祢市

秋吉台国定公園の麓

に広がる美称。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。

豊かで  
上品な香り。

山口県産 かおり野（いちご）

2品選択申込番号 54428

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  
糖度が高いほんかん。独特  
の芳香は、「個」と言わざ  
う「個」食べくなるよう  
おいしさです。



周防大島産 太田ぼんかん

2品選択申込番号 54430

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



周防大島産  
温州みかん「島そだち」

2品選択申込番号 54429

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



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。

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

2品選択申込番号 54426

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

果肉、  
ずっしり。

### 柳井市

平安時代には貴族の莊園として栄え、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で、いちごを  
かじる快感を  
存分に味わえる逸品。糖度  
も高く、酸味と  
のバランスも絶  
妙です。



### 柳井いちご

2品選択申込番号 54424

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

果肉と甘み、  
ぶっくり。

食べやすさと甘さに定評のある品種「清見」と「吉  
浦ポンカン」から生まれた山口県オリジナル柑橘  
「せとみ」。の中でも一定の糖度・品質基準を満た  
したものだけに与えられるブランドが「ゆめほっ  
べ」です。飛び抜けた甘さだけではなく、酸味との  
バランスや後味のコク、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、  
ぶつくりと熟したゆめほっべ、  
食べれば頬もほころびます。



### 山口県産 ゆめほっぺ

2品選択申込番号 54425

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



### 周防大島の みかん

～みかんの島からお届け～

大島でみかんの栽培が始まつ  
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  
コメに変わった作物としてみか  
んの栽培が広まりました。暖  
かい気候に適度な雨がみかん  
に適しており、今では山口県  
で生産されるみかんの約85%

35

山口のつくるを見る・聞く

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、ぶわっと熱気が押し寄せた。ワインナーができあがったのだ。良い香りを漂わせるその先には、ソヤツヤと輝くできたてのワイン。ナードが何列にも並ぶ。「上品な香りを持つ檜の木のチップでスモークした後、さらに蒸気で加熱さ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ふ。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。



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

2品選択申込番号 54432

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

2品選択申込番号 54431

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

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。



山口和牛。

霜降る美しさ、



長門市

天然ハーブ入り  
飼料で飼育。

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。

## 山口県産牛 すき焼き

2品選択申込番号 54435

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

2品選択申込番号 54434

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

長州黒かしわ。  
気品と風格を受け継いだ  
緑黒色に光る

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てきました。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、かめばかむ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

2品選択申込番号 54433

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



山口のつくるを見る・聞く

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。

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。

結婚や出産、家の新築など、人生の節目や祝い事があった際に餅を配るという風習を残してきた周防大島。川田餅本舗は、その島で1933年から三代にわたり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ぴったりだし、もつ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よ」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」



### 島の恵みを味わう。

微調整をしながら仕上げていくのだ。

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ている。

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。

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」

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。

### 周防大島 餅三昧セット

2品選択申込番号 54436

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



山口のつくるを見る・聞く

防府市 桑田醤油

# 百年使い続ける 歴史ある杉樽で醤油を醸す。

山口県の大豆と  
小麦が原料。



## 先代の想いを受け継いで。

日本三天天神の一つ、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ました。だから僕は親父が残したものどう生かすかっていうことです。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

「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ふ桑田さん。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「よう帰つててくれた。桑田醤油じゃなきやダメなんんじや」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。商圈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。



桑田醤油  
山口県産 丸大豆しょうゆ6本セット  
2品選択申込番号 54437

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。  
ゆっくり熟成した自慢の醤油。  
香り、ささやかな  
やさしさでござります。



## 2品コース

21~58ページの中から  
お選びいただけます。

### こだわりの コラボレーション。

山口県産  
ドレッシング詰合せ

2品選択申込番号 54438

萩の玉ねぎドレッシング・萩の柚子ドレッシング・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

「えごぼんトマト」を  
ギュッと。

防府市



あぶらんど秋の玉ねぎをふんだ  
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。



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。トマトピュー  
レはたっぷりの愛情をこめ  
て育てたえごぼんトマトを  
丸ごとギューッと詰込み  
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  
をお楽しみください。



えごぼんトマトギフト

2品選択申込番号 54439

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  
いだいの味と香りにこだわ  
り本物の本だいだいポン酢  
をつくり続ける岸田商会。  
青取り本だいだいを二つひ  
とつ皮をむいて搾った「本だ  
いだいしぼり酢」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  
本だいだいをベースに、すだち、  
ゆずの果汁を絶妙なバランス  
でブレンドし、鰹節昆布、  
干し椎茸でとつただしと本  
醸造醤油を合わせた風味  
豊かな味付ポン酢です。



岸田商会  
城下町・萩のポン酢セット  
2品選択申込番号 54440

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



防府おのみそ

2品選択申込番号 54441

900g×4袋  
◎賞味期間／常温180日  
※冷蔵便でのお届けとなります。

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、やさしいお味噌です。

この味噌は生きています

## 2品コース

21~58ページの中から  
お選びいただけます。

### 山口市

徳地にある重田木型の工房に足を踏み入れると、そこは木の香りただよう癒しの空間。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がらがら”です。



重田木型 木音(もね)  
2品選択申込番号 54456

1個  
サイズ:6.5×6.5×4cm

### やさしい木の音。

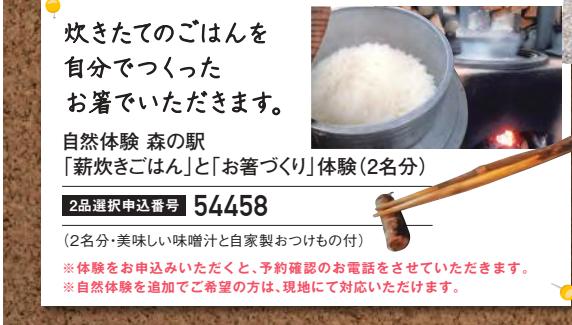


### 美祢市



山口県産木製品  
ティッシュBOX  
2品選択申込番号 54457

ティッシュBOX1個(帆布付)  
サイズ:87×130×280mm



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)

2品選択申込番号 54458

(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。



## 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



くにきよ園芸  
季節の花のアレンジメント  
2品選択申込番号 54459

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、  
より美しさと存在感  
が増した花をお届け。

山口県を中心に生花店を展開  
するくにきよ園芸。『花を通して  
素敵なお出で、感動、笑顔  
を届けたい』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。



農家の想いを乗せて、  
より美しさと存在感  
が増した花をお届け。

自ら農園へと足を運ぶことを欠  
かさない国清さん。自然と向き  
合い、花の育成に取り組む農家  
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「ブチ  
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リ  
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。



司ガーデン  
バラのアレンジメント[ピンク系]  
2品選択申込番号 54461

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]  
2品選択申込番号 54460

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。