

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

— せせらぎ —

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。



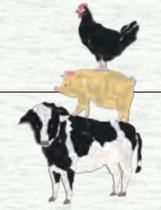
やまぐちの農林水産物需要
拡大協議会では、県内で生
産される農林水産物や主な
原材料が県産100%の加工
品を対象に、味や品質を重
視した独自の基準を設けて
厳選し、県内外に積極的に
販売するなど、生産者団体・
消費者団体等と協働した取
組を進めています。



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.buchiauma-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 下関漁港水揚げ
かれい唐揚(無頭)
- B **申込番号 00000**
- C 4枚(170g)×4
- D ◎賞味期間/冷凍360日
- E ◎特定原材料/小麦
- F **お届け期間: 10月上旬~12月25日頃**



※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。

- 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。
美味しく安心して召し上がりにいただくために、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。
- F. 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。◎カタク
ロの写真は、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へ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



4542511344335

112021





「やまぐちまー山口」は、
ひとくち、
おすそわけ。

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)

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。

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



カタログに掲載された
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、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
- STEP 2** 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クリックすると、動画が再生されます!

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。

【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 Buchiumal Yamaguchi. Seseragi 3



下関市

下関漁港水揚げのあんこうの上品な白身に、昆布の旨みを合わせ、少し甘めの塩辛風に仕上げました。お酒の肴はもちろん、ご飯のお供、お茶漬けのトッピングにもぴったり。



あんこう昆布

申込番号 **51402**

80g瓶×2
◎賞味期間 / 冷凍180日

下関市

山口県産の本あんこうを使用し、海産物用に開発した唐揚げをまぶしました。ご家庭で揚げて、アツアツをお楽しみください。



あんこう唐揚げ

申込番号 **51403**

500g
◎賞味期間 / 冷凍120日
◎特定原材料 / 小麦



山口市

瀬戸の港町に、車えびの聖地あり。

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堪能ください。

いま長閑なたずまいが広がる秋穂湾。ゆったりとした環境のなか、えびたちが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 **51401**

約170g(7~9尾)
◎賞味期間 / 冷凍30日
◎特定原材料 / えび



下関市 林商店

「漬魚は売れない」

そう思っていた。



「うっしやい、
うっしやい、
うっしやい。」

威勢のいい掛け声が響く。ここ

は、下関・唐戸市場。様々な水産物が集まるこの場所の一角に店舗を構える林商店。林憲志社長を訪ねたが、ひっきりなしに押し寄せるお客の応対に大忙し。自ら店頭立ち、お客とコミュニケーションを図る姿は、「海産物の本当のおいしさを伝えていきたい」という林商店の想いそのものだ。

そんな林商店の看板商品の一つが『魚の純米大吟醸漬』。

新鮮な魚介が集まる下関では、刺身・焼く・煮るが一般的な魚の味わい方。保存目的の漬魚(味噌漬や粕漬など)は取り扱ってもしなかつたところに、他県取引先から粕漬を作って欲しいとの依頼が舞い込んだのが誕生のきっかけ

返るが、そのこだわりは半端ではない。

「(仕事柄)魚の準備は簡単でしたが、お酒を飲まないで、酒粕をどうするかで躓いたんです。酒蔵どこるか、お酒の名前すら知らないんですから笑。日本酒好きの友人から情報ももらい、県を通してアポイントを取り付けました。お話しに行くと、蔵元さんが酒粕を分けてくださることを快諾してくれて。驚くくらいトントン拍子に話がまとまって、僕はついていたんです」

が完成したのである。

おいしいものは
ちゃんと売れる。

店頭で販売してみると、評判となり人気を博すように。酒粕の旨み成分が魚にうつり、酒のわずかな風味が魚の臭みを取って、味を引き立てる。まろやかなコクとふくよかな旨みが楽しめる逸品だ。

「折角うちでつくるなら、山口県の材料を使おうと思って」と、

林社長は当時をさらりと振り返るが、そのこだわりは半端

けだったそう。

「折角うちでつくるなら、山口県の材料を使おうと思って」と、

隠し味に使用している味噌も、下関の味噌屋が手掛ける特注品。山口の魚・山口の酒粕・山口の味噌を使った『純米大吟醸漬』

地元では漬魚は人気がないと思っていましたが、おいしければちゃんと売れる。これからお客様の声に耳を傾けながら、魚のおいしさを広めていきたい。



山口県の魚の
純米大吟醸漬(2尾)

申込番号 51404

純米大吟醸漬(サバ)×2
◎賞味期間/冷凍60日





醤油・ポン酢・西芹・大根おろし等でどうぞ。

瀬付き
鱒
あじ

脂がのったあじを天然塩仕上げ。



山口県産 瀬付きあじ開き

申込番号 51405

8枚(1枚70~90g)
◎賞味期間/冷凍90日

お届け期間: 6月上旬~1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。

回遊せず、「瀬(天然礁)」に住みついた「瀬付きあじ」は、豊富なエサを食べ、脂がのってぷくぷく。

特製のタレで煮付けたやさしい味あい。

下関市

連子鯛の煮付け

申込番号 51406

連子鯛の煮付け1尾×3パック
◎賞味期間/冷凍180日
◎特定原材料/小麦



連子
鯛
たい

下関漁港水揚げ。クセがなく、ほど良く脂がのった白身は上品な味わい。



品のある連子鯛、素材の味に舌鼓。

下関市



鮮レンコー夜干し

申込番号 51408

鮮レンコー夜干し1枚×5パック
◎賞味期間/冷凍180日

すぐに揚がる! 食べやすい! ファイレ(3枚おろし)の唐揚げ。

旨味付。

下関市



連子鯛の唐揚げ

申込番号 51409

200g×2
◎賞味期間/冷凍180日

下関漁港水揚げ
かれい唐揚(無頭)

申込番号 51407

4枚(170g)×4
◎賞味期間/冷凍360日
◎特定原材料/小麦

お届け期間: 10月上旬~12月25日頃

※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。



宗ハ
鰈
かれい

下関漁港水揚げ。淡白な白身からにじみ出る脂の甘みが魅力。

サクサク、カリッ。じわりと広がる、かれいの甘み。

下関市



萩市

しなやかさ。
しっかりとした食感と



地元萩産の新鮮なエソのみを使った焼き抜き蒲鉾。焼き抜き蒲鉾ならではの食感をお楽しみください。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 **51412**

135g×3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・すまぎ詰合せ

申込番号 **51411**

千銀145g×2、すまぎ150g×1
◎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。

萩市

季節限定！
あごの焼き抜き蒲鉾。



萩産の飛魚のみでつくった焼き抜き蒲鉾。飛魚は水上に飛び出すジャンプ力を持つため、その身は弾力に富んでいて、脂質が少なく味は淡泊ですが、しっかりとした歯ごたえと濃い旨みが特長です。冷凍原料は使わず、つなぎにでん粉・卵も不使用のこだわりの蒲鉾をどうぞ。萩に飛魚が来る旬の時期限定の味わいです。

三好蒲鉾 飛魚蒲鉾

申込番号 **51410**

85g×5本
◎賞味期間 / 冷蔵13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： **6月上旬～7月中旬**

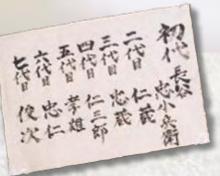


※千銀がやまぐちブランドです。

萩市 忠小兵衛蒲鉾本店

萩に伝わる

焼き、抜き、製法の元祖。



小さな老舗だからこそ。

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・職人の手仕事だ。」

受け継がれた技と味。

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。

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。

その朗さんが見せてくれた「ゆず巻き」の巻き作業と「かまぼこ」の板付け。

何と表現すればいいのだろう。言葉どころか、呼吸音ですら立ててはいけないようなピンと張り詰めた空気の中、その無駄ひとつない、しなやかで、流れるように美しい所作に釘付けになった。

脇へ置かれていく「ゆず巻き」と「かまぼこ」はまさに芸術品。これぞ

「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その温かみある美しい見た目からまずはお味わってほしい。



※ゆず巻きがやまぐちブランドです。

「焼き抜き製法でつくるかまぼこの特長は、弾力のあるゆず巻きの歯ごたえと魚本来の旨みの引き出し。変わらぬ味と想いを届けています。」



忠小兵衛蒲鉾本店
かまぼこ・ゆず巻き詰合せ
申込番号 51413

高級炭火手作り蒲鉾130g×2、ゆず巻き80g×3
◎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、必ずご自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。

