

# 山口たべちゃる会 出展商品・企業様のご案内

2009.12.3



<http://www.furusato-tw.jp/>

会場:表参道 RIN

主催:ふるさと山口法人ネットワーク  
財団法人 防長倶楽部 有志

## ご試食品

後援:山口県東京事務所

|   | 商品名(企業名・TEL)                       | PR   |    | 商品名(企業名・TEL)             | PR   |
|---|------------------------------------|--|----|--------------------------|--|
| 1 | 夏みかんわかめ                            | 萩名物としてお馴染みのソフトタイプわかめふりかけに、香り高い夏ミカンの皮のチップを混ぜ込んだ人気商品。さわやかな夏ミカンの風味が食欲をそそります。おにぎりはもちろん、パスタやサラダのトッピングにもお勧めです！ | 2  | 甘露しょうゆ海苔                 | 平成16年度全国漁業協同組合連合会会長賞を受賞。初摘みの海苔を焼いた後に、古くから伝わる柳井名産の甘露醤油を塗った風味豊かな味のり。本当のご飯の味を教えてください。本当の逸品です。       |
|   | (株)井上商店<br>0838-22-0812            |  |    | (株)内富海苔店<br>0834-21-1183 |  |
| 3 | しそかんろ                              | 平成14年度水産庁長官賞を受賞、平成16年度山口県・海物語認定製品紫蘇を漬けた甘露醤油で仕上げた、絶品海苔。豊かな紫蘇の味わいは、一度食べたら忘れられませぬ。                          | 4  | 焼きのり                     | 明治時代より続く全国有数の産地、山口県宇部岬産の海苔を使用。余計なものは一切ない、真っ直ぐで本物の海苔です。   |
|   | (株)内富海苔店<br>0834-21-1183           |  |    | (株)内富海苔店<br>0834-21-1183 |  |
| 5 | 蒲さし                                | 「蒲さし」は昭和51年の発売以来のロングセラーの「焼き抜きかまぼこ」です。こんもりと高い山形の形状で、その名の通り「刺身」のような柔らかくしなやかな食感、「刺身よりも美味しい」とも賞されています！       | 6  | 極一ちくわ                    | 磯の香り漂う至極の本格焼ちくわ。蒲鉾のような『上品な白さ』をイメージした中で、エソ(最高級のかまぼこ素材)を直火ながら時間をかけじっくり丹念に焼き上げました。コシのある歯応えが特徴の逸品です。 |
|   | 宇部蒲鉾(株)<br>0836-33-5151            |  |    | 宇部蒲鉾(株)<br>0836-33-5151  |  |
| 7 | 新川                                 | 「宇部かま」を代表する天然薫巻き、蒸し蒲鉾。新鮮なエソのすり身に、「宇部かま」特製の調味を加え、練りこみ、天然麦わらで包み込んだ、匠の技の光る商品です。                             | 8  | うまもん無添加甘酢白たくあん           | 国内有名産地の中より選んだ大根を原料に、合成添加物を一切使用せず、「昔の造り」で手間と時間をかけ、「昔の味」口に残らないさわやかな「昔の味」に仕上げた甘酢白たくあんです。            |
|   | 宇部蒲鉾(株)<br>0836-33-5151            |  |    | うまもん(株)<br>0827 41 2115  |  |
| 9 | 『フレキャメ』<br>『煎茶』<br>『黒ごま』<br>『夏みかん』 | 山口県産の素材にこだわって作ったペースタイプの生キャラメル。山口県産の小野茶、黒ごま、夏みかんを使っています。ホットケーキやアイスクリーム、パン…etcお好みの食べ方でお召し上がり下さい。           | 10 | わさび醤油漬                   | 冷たい石清水の中で育ったわさびの新芽(がに芽)だけを、当店秘伝の醤油に漬けました。わさびの辛みの中に新芽(がに芽)だけが持っているわさびの甘みを是非ご賞味下さい。                |
|   | (株)エビス<br>083-973-1612             |  |    | 大田屋<br>0834-68-2215      |  |

|    |   |   |    |                      |   |
|----|---|---|----|----------------------|---|
| 11 | 『アトピッ子のお友達』<br>「プレーンクッキー」<br>「かぼちゃクッキー」<br>「にんじんクッキー」<br>「ブルーベリークッキー」 | アレルギー体質のお子様<br>に配慮したクッキーです。<br>国内産小麦粉や純植物性<br>ショートニングなどを使<br>用、またバターや卵を使わ<br>ずに、「サクサクッ」という<br>歯触りを出すのに成功しま<br>した。             | 12 | 生キャラメルケーキ            |   |
|    | (有)お菓子のピエロ  |   |    | (有)お菓子のピエロ           |   |
|    | 0836-51-5687  |   |    | 0836-51-5687         |   |
| 13 | 「利休まんじゅう」   | 創業80余年の宇部の老<br>舗和菓子店。宇部名物・利<br>休饅頭の中でも、当店の<br>ものは、豆の味を大切に<br>した甘さ控えめの餡が特<br>徴。黒糖風味の利休饅頭<br>は当店のオリジナルで、地<br>元でも根強い人気の逸品<br>です。 | 14 | あさりもなか               | 甘味をおさえ豆の風味を<br>生かした上品な味わいで、<br>第20回全国菓子大博覧会<br>大臣賞受賞。周防灘でと<br>れるあさり貝の姿をそのま<br>まに、りりしく鉢巻をかけ<br>ました。北海小豆餡入りの一<br>口サイズのもなかです。      |
|    | (有)小川蜜カス本舗  |   |    | 御和菓子処いのくま            |   |
|    | 0836-21-0857  |   |    | 0836-31-2531         |   |
| 15 | 赤間硯   | 国の伝統的工芸品指定・<br>山口県特産の「赤間硯」を<br>模した焼き饅頭、宇部の<br>和菓子処「いのくま」の新<br>商品です。赤間硯の魅力<br>があますところなく表現さ<br>れた姿形、奥深い味わい<br>をお楽しみ下さい。         | 16 | 山頭火 純米大吟醸            | 防府市の生んだ俳人・種<br>田山頭火が若い頃に酒造<br>業を営んだ地に、金光酒<br>造が工場を構えたことにち<br>なんで命名された銘酒。<br>精米歩合35～40%。ほの<br>かな吟醸香を楽しむには<br>オンザロックや冷酒がおス<br>スメ。 |
|    | 御和菓子処いのくま   |   |    | 金光酒造(株)              |   |
|    | 0836-31-2531  |   |    | 083-989-2020         |   |
| 17 | 山頭火 大吟醸   | 精米歩合40%。山田錦を<br>磨き上げた重厚な味わい<br>が楽しめる大吟醸。山頭<br>火の愛した防府の水、こだ<br>わりの米で昔ながらの手<br>法で造り上げた銘酒。日<br>本酒ならではの深いコクが<br>楽しめます。            | 18 | 山頭火 吟醸原酒             | 辛口ですっきりとしたのど<br>越しが特徴。オンザロック<br>や冷酒でいただくと同酒な<br>らではの味わいがより楽し<br>めます。精米歩合50%、<br>山田錦を100%使用。                                     |
|    | 金光酒造(株)   |   |    | 金光酒造(株)              |   |
|    | 083-989-2020  |   |    | 083-989-2020         |   |
| 19 | 山頭火 純米吟醸  | 精米歩合60%以下。通好<br>みの味わい深い純米吟<br>醸。冷やまたはぬる燗で<br>いただくのがおススメ。日<br>本酒好きの人に喜ばれる<br>人気のお酒です。  | 20 | 長門ゆずきち酢              | 「長門ゆずきち」の果汁<br>100%!「長門ゆずきち」<br>はカボスやスダチの仲間<br>で山口県特産の柑橘。<br>すっきりとした酸味が特徴<br>です。焼き魚やお鍋、煮物<br>や炒め物にさっぱり酸味<br>の隠し味として!            |
|    | 金光酒造(株)   |   |    | きららオーガニック・ライフ<br>(株) |   |
|    | 083-989-2020  |   |    | 08396-5-4001         |   |
| 21 | 長門ゆずきちぼん酢   | 山口県特産「長門ゆずき<br>ち」使用・合成添加物不使<br>用。厳選した本醸造醤油<br>にかつお、昆布の天然だし<br>で味わい深いぼん酢に仕<br>上げました。お刺身や、お<br>鍋に最適です。                          | 22 | 長門ゆずきち味噌             | 無添加の米味噌と山口県<br>特産の「長門ゆずきち」使<br>用・合成添加物不使用。お<br>味噌の深いコクとゆずきち<br>のさわやかな酸味が特徴<br>です。お野菜やお魚、暖か<br>いご飯などにつけてお召し<br>上がり下さい。           |
|    | きららオーガニック・ライフ<br>(株)  |   |    | きららオーガニック・ライフ<br>(株) |   |
|    | 08396-5-4001  |   |    | 08396-5-4001         |   |
| 23 | 長門ゆずきちジャム   | 山口県産長門ゆずきちを<br>皮ごと入れてジャムを作<br>りました。マーマレード風<br>味でさわやかに仕上が<br>りました。有機砂糖使用。パン<br>やヨーグルト、また紅茶な<br>どに混ぜても美味しく召し<br>上げられます。         | 24 | 美東ごぼうコロッケ            | 山口県美東町特産「美東<br>ごぼう」を使用したコロッケ<br>です。秋吉台カルスト台地<br>の赤土で育ったごぼうは<br>繊維が細かいのでやわら<br>かく、香りが良いのが特徴<br>です。国産パン粉・小麦粉<br>使用、化学添加物不使<br>用。  |
|    | きららオーガニック・ライフ<br>(株)  |   |    | きららオーガニック・ライフ<br>(株) |   |
|    | 08396-5-4001  |   |    | 08396-5-4001         |   |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
| 25 | こだわりコロッケ  | 無農薬の国産新鮮野菜とこだわりの飼料で育った秋川牧園の牛豚肉使用。甘みのある無農薬のじゃがいもの真ん中に味付けした牛肉がぎゅっと詰まっています。ソースなしでお召し上がりください。     | 長門ゆずきち果汁を使用した、はちみつ入ゆずきちジュースです。すっきりとした甘さでお子様から大人の方まで幅広くお楽しみ頂けます。夏はアイスで、冬はホットでもお飲み頂けます。                |
|    | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001 |   |  |
| 27 | ブルーベリージュース  | 添加物は一切使用せず100%国産ブルーベリーの果汁をしぼりジュースにしました。ほどよい酸味と甘みが絶妙です。そのままでも、お水や炭酸で割ってもOK！毎日飲むと、目の疲れに効果的です。   | 山口県萩特産の「夏みかん」をたっぷり使用したノンオイルドレッシング。夏みかんの酸味と甘味をいかしてフルーティなドレッシングに仕上げました。                                |
|    | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001 |   |  |
| 29 | 長門ゆずきちドレッシング  | 山口県特産の「長門ゆずきち」をたっぷり使用したノンオイルドレッシング。ゆずきちのさわやかな酸味に柚子胡椒の辛味が利いたドレッシングです。                          | こだわり飼育の秋川牧園の卵・非遺伝子組換えのなたね油・国産りんごを使用した純りんご酢・沖縄の天日塩など原料のひとつひとつにこだわりました。合成添加物不使用・厳選素材のマヨネーズです。          |
|    | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001 |   |  |
| 31 | ケチャップ   | たっぷりのトマトに、野菜・香辛料を酵素分解し、熟成させた母液をブレンドし、ミネラルシュガー、沖縄天日塩、吉野杉大桶仕込みの純米酢などを加えた自信の逸品です。                | 全国蒲鉾品評会・農林大臣賞受賞商品、大豆は使わず魚肉で作った柔らかいお魚とうふです。その中に山口特産ふくの白子を練りこみました。                                     |
|    | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001 |   |  |
| 33 | あんきもとうふ   | 山口県水産加工展・水産庁長官賞受賞商品。魚肉で作ったお魚とうふです。その中に高級珍味あんこうの肝を練りこみました。                                     | 山口県水産加工展・水産庁長官賞受賞商品。魚肉で作ったお魚とうふです。その中に珍味うにの粒をそのまま混ぜ込みました。  |
|    | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226                           |   |  |
| 35 | 吟醸ふくかま  | 山口県水産加工展・水産庁長官賞受賞商品。とらふぐの皮と吟醸酒の酒粕を練りこんだ(製造特許取得)蒲鉾です。  | 山口県水産加工展・水産庁長官賞受賞商品。独自の製法によりかに肉の繊維感を再現いたしました。紅ズワイ蟹肉も加え高級な商品に仕上げています。                                 |
|    | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226                           |   |  |
| 37 | はなっこりー甘い青汁  | 山口県のオリジナル野菜「はなっこりー」の青汁です。「はなっこりー」はブロッコリーとサイシンをかけあわせ、バイオテクノロジー技術を活用して山口県で生まれました。ほんのり甘くせのない味です。 | アンコウ水揚げ量日本一の下関で人気の割烹『旬楽館』が作りあげた究極の珍味。新鮮なアンコウの肝をオリジナル味噌に漬けた絶品です。お酒やご飯との相性は抜群！パテのようにパンやクラッカーにつけてもおいしい。 |
|    | (株)シマヤ<br>0834-41-0266                              |   |  |
| 26 | 長門ゆずきちくん  | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001   | 山口県萩特産の「夏みかん」をたっぷり使用したノンオイルドレッシング。夏みかんの酸味と甘味をいかしてフルーティなドレッシングに仕上げました。                                |
|    | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001 |   |  |
| 28 | 夏みかんだレッシング  | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001   | こだわり飼育の秋川牧園の卵・非遺伝子組換えのなたね油・国産りんごを使用した純りんご酢・沖縄の天日塩など原料のひとつひとつにこだわりました。合成添加物不使用・厳選素材のマヨネーズです。          |
|    | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001 |   |  |
| 30 | マヨネーズ   | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001   | 山口県水産加工展・水産庁長官賞受賞商品。魚肉で作ったお魚とうふです。その中に山口特産ふくの白子を練りこみました。   |
|    | きららオーガニック・ライフ<br><small>(株)</small><br>08396-5-4001 |   |  |
| 32 | ふく白子とうふ   | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226   | 山口県水産加工展・水産庁長官賞受賞商品。独自の製法によりかに肉の繊維感を再現いたしました。紅ズワイ蟹肉も加え高級な商品に仕上げています。                                 |
|    | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226                           |   |  |
| 34 | うにとうふ   | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226   | 山口県水産加工展・水産庁長官賞受賞商品。独自の製法によりかに肉の繊維感を再現いたしました。紅ズワイ蟹肉も加え高級な商品に仕上げています。                                 |
|    | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226                           |   |  |
| 36 | かにさし  | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226   | アンコウ水揚げ量日本一の下関で人気の割烹『旬楽館』が作りあげた究極の珍味。新鮮なアンコウの肝をオリジナル味噌に漬けた絶品です。お酒やご飯との相性は抜群！パテのようにパンやクラッカーにつけてもおいしい。 |
|    | 山陽食品工業(株)<br>0836-76-2226                           |   |  |
| 38 | あん肝の味噌漬   | 旬楽館<br>0832-28-2452   | アンコウ水揚げ量日本一の下関で人気の割烹『旬楽館』が作りあげた究極の珍味。新鮮なアンコウの肝をオリジナル味噌に漬けた絶品です。お酒やご飯との相性は抜群！パテのようにパンやクラッカーにつけてもおいしい。 |
|    | 旬楽館<br>0832-28-2452                                 |   |  |

|    |   |   |    |   |  |
|----|---|---|----|---|--|
| 39 | 『記念館の見える街<br>with UBEDOG ロボク<br>ん』<br>「厚狭のいちご」<br>「小野のお茶」<br>「秋の夏みかん」<br>「徳佐のリンゴ」 | 宇部興産(株)のイメージ<br>キャラクター「UBE DO<br>G ロボくん」が、山口県内<br>産の5種類の素材を使用し<br>たお菓子「新・記念館の見<br>える街」のパッケージを飾<br>るといふ地元応援企画商<br>品です。                 | 40 | カルシウム配合 はん<br>じゅくちーず カッタ君の<br>たまご                     | 2種類のチーズを絶妙の<br>バランスで調合したチー<br>ズケーキ。まるでプリン<br>のようななめらかな口どけ<br>と、口いっぱい広がる、<br>チーズとバニラビーンズ<br>のかがりがスイーツ好きを<br>うならせます！                         |
|    | 創作菓子のロイヤル   |   |    | デザートショップ虎月堂   |  |
|    | 0836-33-0100  |   |    | 0836-21-3543  |  |
| 41 | くじら畝須ベーコン   | 下関のクジラ専門店の人<br>気商品。クジラ肉の中でも<br>最も高価といわれる畝須<br>(喉から腹にかけての部<br>位)を使った贅沢なベー<br>コン、もちもちとした独特<br>の食感が病みつきに！ポ<br>ン酢をつけてどうぞ。                 | 42 | さえずり(くじらの舌)   | ぷりっとした弾力のある歯<br>ごたえが魅力のさえずり<br>(クジラの舌)。ポン酢や<br>からしとの相性がよく、お酒<br>のおつまみにも、ご飯のお<br>かずにもぴったり。さえず<br>りならではのほのかな甘み<br>をお楽しみください。                 |
|    | (株)東冷   |   |    | (株)東冷   |  |
|    | 083-252-8380  |   |    | 083-252-8380  |  |
| 43 | くじらの竜田揚げ  | 昔懐かしいクジラの竜田<br>揚げを家庭でも気軽に楽<br>しめる東冷のオリジナル商<br>品。さっと油で揚げるだけ<br>で、驚くほど柔らかくて<br>ジューシーな竜田揚げが<br>楽しめます。クジラは癖が<br>強い、と敬遠している方も<br>ぜひ一度お試しあれ | 44 | 『はなえるコロッケ・レン<br>ジでポン』<br>「美東ごぼうコロッケ」・<br>「岩国れんこんコロッケ」 | 県内産の野菜をふんだん<br>に使ったヘルシーなコロッ<br>ケ。美東町のゴボウ、岩国<br>のレンコンを美東町産の<br>ジャガイモで包んだコロッ<br>ケは山口の自然の恵みが<br>たっぷり！電子レンジで簡<br>単調理できる便利な「レン<br>ジでポン」もお試し下さい。 |
|    | (株)東冷   |   |    | (株)なかしん   |  |
|    | 083-252-8380  |   |    | 0837-53-2657  |  |
| 45 | 特別純米酒 山猿  | 幻の酒米「穀良都」の持ち<br>味を酒質に忠実に反映さ<br>せるために、敢えて古典<br>的な酵母とも言える7号酵<br>母で仕込まれました。  | 46 | 貴 特別純米  | 雑誌「dancyu」3月号「隠<br>れた銘酒部門」“第1位”選<br>定純米酒。米の旨みを大<br>切にしながらも香りも良く<br>若々しい味わい。飲んだ<br>後鼻から抜ける爽やかな<br>香り、口の中に残る余韻は<br>後を引きます。                   |
|    | 永山酒造合名会社  |   |    | (株)永山本家酒造場  |  |
|    | 0836-73-1234  |   |    | 0836-62-0088  |  |
| 47 | 宇部レトロ黒ダイヤ   | 宇部市近代化の原動力<br>「石炭」掘るほどに好景気<br>をもたらすことから、石炭<br>は「黒ダイヤ」と呼ばまし<br>た。炭鉱を支えた先人たち<br>に感謝を捧げるとともに<br>「炭都宇部」の歴史を語り<br>継ぐためこのお菓子は生<br>まれました。    | 48 | 大吟醸ケーキ「TAKA」  | 純米大吟醸「貴」の酒粕を<br>生地に混ぜ込み、しっとり<br>と焼き上げたあと、「貴」か<br>ら作った香り高いシロップ<br>で仕上げました。  |
|    | パティスリー・ケンジ  |   |    | パティスリー・ケンジ  |  |
|    | 0836-21-9827  |   |    | 0836-21-9827  |  |
| 49 | 生練 極  | 山口県伝統の焼き抜きか<br>まぼこです。新鮮なエソを<br>主原料とし、天然塩・有機<br>栽培砂糖・昆布とシタケ<br>の混合エキスといった天<br>然調味料を使用し、化学<br>調味料や添加物を一切<br>使っていないのが特徴で<br>す。           | 50 | 地魚揚げ  | 山口県近海で獲れた生魚<br>100%の製品です。合成<br>保存料・着色料不使用。素<br>材の旨味と味を生かした<br>天ぷらをつくりました。こ<br>だわりの味をお楽しみ下<br>さい。   |
|    | (株)藤辰商店   |   |    | (株)藤辰商店   |  |
|    | 0837-22-2256  |   |    | 0837-22-2256  |  |
| 51 | 【変わり蒲鉾】<br>「チーズころん」・「ツナマ<br>ヨ」・「明太ころん」  | ひとくちサイズの可愛いか<br>まぼこ「ころん」シリーズ。<br>クリスマスパーティのオー<br>ドブルにもぴったりです。   | 52 | 【板付き蒲鉾】<br>「白楽」(白)<br>「白宝」(赤・白)<br>「白風」(赤・白)          | 昔からの直火造りの製法<br>による仙崎蒲鉾(焼抜き蒲<br>鉾)の特徴をいかした、数<br>多くの方にご愛顧いただ<br>いている商品です。  |
|    | フジミツ(株)   |   |    | フジミツ(株)   |  |
|    | 0837-22-1131  |   |    | 0837-22-1131  |  |

|    |                |   |    |  |   |
|----|----------------|---|----|--|---|
| 53 | 【ちくわ】<br>「仙崎焼」 | 主原料(たら)<br>「たら」を原料とし、丁寧に<br>焼き上げ、味、食感ともバ<br>ランス良くまとまった黄金<br>色の竹輪です。   | 54 | 辛子明太子<br>「金印」  | 「いきなり！黄金伝説」(テ<br>レビ朝日)『全国超人気ご<br>飯のお供ベスト20』にて第<br>1位獲得！独自の製法に<br>より丹念に仕上げられた<br>当社の看板商品の辛子明<br>太子です。                                |
|    | フジミツ(株)        |   |    | 前田海産(株)  |   |
|    | 0837-22-1131   |   |    | 03-5245-3031   |   |
| 55 | ふぐ茶漬け          | 50年以上、当時の製法を<br>守り続け、今だに国産・天<br>然・大型ふぐにこだわり続<br>けています。だからこそ、<br>どこにも真似できない元<br>祖・ふぐ茶漬なのです。                              | 56 | イカリ豆   | 皮はパリパリ中身はサク<br>サク、そら豆の豆菓子の中<br>ではダントツ1位の人気で<br>す。メーカーそれぞれの味<br>がありますので、うちの四<br>十五年職人の味が合いま<br>すかどうか、是非お試しく<br>ださい。                  |
|    | (有)松浦商店        |   |    | 豆のありよし   |   |
|    | 0837-26-0855   |   |    | 083-222-6370   |   |
| 57 | チャイナピー         | サクサク！一味がピリッ！<br>愛され豆菓子第2位です。<br>絶妙な地元産の醤油の<br>ベースの味が好まれてい<br>ます。サクサク感を出すの<br>は寒梅粉という米の粉。小<br>麦粉とは違う、やめられな<br>い味を引き出します。 | 58 | ソフトピー  | 歯ごたえはソフトというより<br>は、どちらかというちょっ<br>と固め。その分、味わい<br>があります。色合いがきれ<br>いな豆菓子ですが、当店の<br>ものは天然色素で安心で<br>す。味は、地元産の薄口<br>醤油がベースです。             |
|    | 豆のありよし         |   |    | 豆のありよし   |   |
|    | 083-222-6370   |   |    | 083-222-6370   |   |
| 59 | クラッカーピー        | 小粒の落花生に小麦粉と<br>寒梅粉を交互に砂糖ベー<br>スの蜜で何層もつくってい<br>きます。それを少し膨れた<br>らつぶし、また焼き、サラ<br>ダオイルと塩でコクのある<br>味に仕上げます。                  | 60 | ミルクピー  | カリッとしたミルク味。凸凹<br>が特徴です。落花生にス<br>キムミルクベースの蜜を<br>掛けては乾燥させること、<br>5日以上。何度も何度も密<br>を掛けて衣をつくります。<br>ぜひコーヒーピーとセット<br>でどうぞ。                |
|    | 豆のありよし         |   |    | 豆のありよし   |   |
|    | 083-222-6370   |   |    | 083-222-6370   |   |
| 61 | コーヒーピー         | コロンビア産珈琲を使った<br>コーヒーピー。5日以上か<br>け、じっくりつくりあげる珈<br>琲味の豆菓子です。ミルク<br>ピーとセットでどうぞ   | 62 | ・じねんじょうのとろろ<br>・むかごの塩茹で<br>・やまこめし<br>(じねんじょうとむかごの<br>炊き込みご飯) | 日本原産種で野生種の山<br>芋「じねんじょう」と一般の<br>市場ではなかなか手に入<br>らない口ハスな珍味「じね<br>んじょう」の実、「むかご」。<br>古くて新しい和の食文化、<br>じねんじょう山芋づくしをお<br>楽しみ下さい。           |
|    | 豆のありよし         |   |    | やまいもまつり(有)   |   |
|    | 083-222-6370   |   |    | 0834- 32-0873  |   |
| 63 | 純粹 黒ごま油        | 希少価値の高い国産黒ご<br>ま100%、合成着色保存<br>料不使用。栄養分と旨み<br>をぎゅっと搾った、無添加<br>の油です。ポリフェノール<br>(抗酸化物質)も含まれた<br>非常にヘルシーな油で<br>す。          | 64 | 無添加 えごま油入りな<br>めらか胡麻ドレッシング                                   | 厳選した白ごまを使ったご<br>まドレッシングに必須脂肪<br>酸 -リノレン酸をたっぷり<br>含んだ「えごま油」をませ<br>たドレッシングです。生野<br>菜だけでなく、しゃぶしゃ<br>ぶのたれやサラダうどん<br>にもよく合うドレッシングで<br>す。 |
|    | 山口ごま本舗         |   |    | 山口ごま本舗   |   |
|    | 083-974-2850   |   |    | 083-974-2850   |   |
| 65 | 黒ごまマヨネーズ       | 当社オリジナルマヨネーズ<br>に抗酸化力の強い、黒す<br>りごまを混ぜ合わせた健<br>康志向のごまマヨネーズ。<br>保存料着色料不使用。料<br>理研究科の小林カツ代氏<br>著書の中でも紹介された<br>逸品です。        | 66 | 無添加 ごまポン酢  | ポン酢に、「いりごま」「ご<br>ま油」を加え風味豊かで、<br>コクのあるぽん酢に仕上<br>げました。鍋料理に、生野<br>菜のドレッシングに、冷奴<br>にかけてお醤油代わりとし<br>てもお使いいただけます。                        |
|    | 山口ごま本舗         |   |    | 山口ごま本舗   |   |
|    | 083-974-2850   |   |    | 083-974-2850   |   |

|    |                           |  |    |                    |  |
|----|---------------------------|--|----|--------------------|--|
| 67 | 翠泉(すいせん) - 煎茶<br>-        | 抹茶ではなく、小野茶の煎茶の微粉末をたっぷり生地に練り込んだ、緑茶の風味豊かな柔らかせんべいです。<br>渋み苦みが爽やか、お茶のお供に最適です。                        | 68 | 小野茶かりんとう           | 渋みやほろ苦みが爽やか！<br>上質の煎茶葉を贅沢に使用した香り豊かなかりんとうです。  |
|    | (株)山口茶業                   | (株)山口茶業  |    |                    |  |
|    | 0836-64-2116              | 0836-64-2116   |    |                    |  |
| 69 | 小野茶ようかん                   | 平成19年度<br>第1回 経済産業省 地域資源活用事業 認定商品<br>粉末にした上質の緑茶(煎茶)がいっぱい入った、おいしいようかんです。<br>煎茶の風味が味のコクを作っています。    | 70 | 小野茶クッキー            | 抹茶ではなく、“煎茶”の粉末をたっぷり入れました。<br>甘いクッキーの味に、ほのかな渋みが調和しています。<br>甘いものが苦手な方にもオススメです。きれいな緑色とお茶の香りが爽やかで、お茶にも紅茶にも合いますよ。 |
|    | (株)山口茶業                   | (株)山口茶業  |    |                    |  |
|    | 0836-64-2116              | 0836-64-2116   |    |                    |  |
| 71 | 粉末健康茶<br>「肌艶」             | オリーブの葉には驚くべきパワーが秘められています。もっちり、しっとりお肌を目指す方へ。角質やガサガサお肌対策に最適の商品です。                                  | 72 | 粉末健康茶<br>「健やかぜんりつ」 | ビタミンA(カロチン)、E、食物繊維などお茶には溶け出さない栄養も丸ごと摂れます。お茶としても飲めますし、料理、虫歯・口臭予防などにもご利用ください。                                  |
|    | (株)山口茶業                   | (株)山口茶業  |    |                    |  |
|    | 0836-64-2116              | 0836-64-2116   |    |                    |  |
| 73 | わさびの醤油漬                   | わさびの新芽(ガニメ)を原料に秘伝の醤油ダレに漬け込んだワサビ漬は食べた瞬間は旨みをずんと感じ、やや遅れて鼻からワサビ特有の辛味が抜けて行きます。雑誌「dancyu」12月号で紹介されました。 | 74 | わさびの味噌漬            | 手作り味噌にワサビを練り込みました。味噌は岩国錦町産の日の光という米と、同じく地元産のサチユタカという大豆を原料に手作りされた「きくちゃん味噌」使用。味噌の旨みとワサビの辛味がマッチします。              |
|    | やまぐち森の恵みネットワーク<br>錦清流グループ | やまぐち森の恵みネットワーク<br>錦清流グループ  |    |                    |  |
|    | 0827-72-2683              | 0827-72-2683   |    |                    |  |
| 75 | 愛ちゃんのぴりから漬                | 地元で採れたばかりの大根やニンジンの角切りをワサビの根茎をスライスしたものと一緒に酢に漬けたものです。カリッとした歯ごたえと共にワサビのピリリと辛い辛味と風味が口いっぱいに広がります。     |    |                    |  |
|    | やまぐち森の恵みネットワーク<br>錦清流グループ |  |    |                    |  |
|    | 0827-72-2683              |  |    |                    |  |