



キャンペーン実施中

山口県産の大豆を原料に、山口県のお豆腐屋さんで作った豆腐。県産大豆(サチユタカ)100%使用豆腐。もちろん存じですか？山口県豆腐商工組合では、まぶちの「山口」の豆腐です。キャンペーンと称して、県産原料を使用している事を示す、山口県農畜産物シンボルマークを貼った豆腐をPRしています。県産豆腐は、下のマークやポップが目印。県産豆腐は、お近くで見かけたなら是非、味わってみてくださいね！

安心、そして美味しい！

山口県産大豆「サチユタカ」

100%

豆腐

サチユタカの豆腐とは

サチユタカは、大豆自体が高タンパクで甘みがあり、しかも生産者が明確に表示してある大豆なので安心です。「山口県農畜産物シンボルマーク」を使うためには厳しい検査があり苦労も多いですが、これからお客様に信頼していただける商品を作り続けたいと思います。サチユタカの豆腐は、大豆の旨みがしっかり感じられる豆腐です。是非味わってみてください。



山口県豆腐商工組合 専務理事 大平食品㈱ 清水 実さん



このマークとポップが目印！



大豆をすりつぶします。すりつぶした大豆を煮て絞ると豆乳ができます。豆乳ににがりを加え固めます。きぬ、もめん、ざる、寄せなど様々な形にします。

豆腐ってどうやってできるの？

撮影協力 大平食品株式会社 ゆめタウン山口

実際に巧みな話術で、お客さんと接していく山内さん。売り場で見かけたら、ぜひ声をかけてみてくださいね！

Q この仕事は？
A 楽しいところは？
A いるいるな方と接することができるので、自分自身の視野が広がります。また、私自身一主婦なので、農作物の知識が増えるのはありがたいです。

Q 最近の農作物に対して思うことは？
A 以前は値段と味だけで選ばれていましたが今は、産地は？、農業は？など、安全や安心にかかわる質問が増えてきました。消費者が商品を選ぶポイントが変わってきていますね。ですから、わたしもその質問に答えられるように勉強しないといけないですね。また、確かな商品を一生懸命作っている、という生産者の想いもぜひ伝えていければいいですね。



おいしい農産物を
明るくお届け!!
それいけ!
県産農産物
サポーター
量販店やイベントなどで
明るく試食販売を行って
いる、県産農産物サポーター。
農産物の美味しさを伝えると共に、産地や生産者の声も
お届けします。



File No.3 山内 宣子さん (サポーター-暦6年)

長門市

丸和南仙崎店



青果部 佐藤 頭吾さん



Information

住所 / 長門市仙崎堂下854
営業時間 / 9:30 - 22:00

お店の3大ポイント

- ◆ 安全な地元野菜を安心な価格で販売
- ◆ 季節に合った旬の野菜を市場から直送
- ◆ 楽しくお買い物ができるポリユームのある売り場

地元産がイチバン!

山口県産の農産物を
わかりやすく販売する
「やまぐちコーナー」を設置した
販売協力店。
産地が近いから、「新鮮」。
生産者の顔が見えるから、「安心」。
だからやっぱり、地元産が一番!

岩国市

フジグラン岩国



青果部2係長 藤原一史さん



Information

住所 / 岩国市麻里布町2-9-8
営業時間 / 9:00 - 22:00(1F)

お店の3大ポイント

- ◆ 地元のこだわり農家から、毎日採り野菜を入荷
- ◆ 地元のこだわり農家から、特別栽培のレモンを入荷
- ◆ 月1回程度、県内産産物の試食販売を実施



青果部 村田大輔さん



Information

住所 / 宇部市草江1-11
営業時間 / 9:30 - 24:00

お店の3大ポイント

- ◆ 毎月第2・4火曜日に地元生産者が行う朝市
- ◆ 年に数回、お客様を招待し、産地見学会を実施
- ◆ 月1回程度、県内産産物の試食販売を実施

宇部市

アルク恩田店