



今井社長(写真左)は、「積極的に県産の食材を利用していきたい」と語る。2Fコンコース店スタッフの藤井さん(写真右)は「お気軽にお越しください。うどんはスグに準備できますよ」とのこと。

DATA

**新幹線口 2Fコンコース店**

住所/吉敷郡小郡町  
JR新山口駅(新幹線口2F)  
TEL/083-973-6021  
営業時間/7:00 - 19:30  
定休日/なし

**在来線口 味彩店**

住所/吉敷郡小郡町  
JR新山口駅(在来線口)  
TEL/083-973-1913  
営業時間/6:30 - 19:00  
定休日/なし



**読者プレゼント**  
新山口駅弁「鉄道伝説」  
5名様  
応募方法は最終ページ!

交通の要衝・新山口駅に  
こだわりの「駅うどん」登場

食事処  
小郡 新幹線口 2Fコンコース店  
在来線口 味彩店

玉子は徳地産、ねぎは小野田産。新幹線が停まる新山口駅で、昔懐かしい素朴な味わいの玉子うどんが味わえる。



平日はビジネススマン、休日や大型連休は家族連れでこつた返す新幹線口の2Fコンコース店

通勤・通学の人々で朝夕と乗降客が多い在来線口 味彩店は、アットホームな雰囲気できれいに食事ができる

1日250杯も出るといって、メニューに、地産地消「玉子うどん」が仲間入り。うどんの命とされる「種」と「だし」。種は、県産の小麦を100%使用し、県内で水揚げされたカタクチイワシの煮干しからだしをとっている。店内では駅弁も売られており、萩市出身の井上勝の生誕160周年を記念した新山口駅弁「鉄道伝説」(1050円)は、社長は今井さんのイチオシ駅弁。



「昭和51年に立ち上げて以来、親子2人で県内で作られたものを中心に使用し、毎日美味しいものを作っています!」と中谷さん。

DATA

住所/下関市秋保西町1-7-35  
TEL/0832-57-2677  
営業時間/11:00 - 売り切れる迄  
定休日/水曜



**読者プレゼント**  
日替わり弁当  
5名様  
応募方法は最終ページ!

忘れられない  
おふくろの味と  
新鮮な地元素材が  
美味しくコラボ!

テイクアウト  
昭和の  
こだわりのランチ

芸夢

店内で食べることもできる

県内産の素材を活かし、今ではなかなか味わえない「おふくろの味」をお腹いっぱい堪能できると評判の店。不動の人気の「日替わり弁当」は、豊田産の米や北浦の魚など、地元の素材を積極的に取り入れた、体にやさしいメニューが毎日登場! 肉魚野菜など全6品盛り! 野菜メニューでも、県内産のゴボウ、ニンジンといった根菜類を使用した、煮しめなどが充実している。

町の地元素材を組み合わせて作る日替り弁当450円(1日限定100食) 下ごしらえから丁寧に行われ、店オリジナルも加えつつ懐かしい味



緑豊かな自然の中で、食事や温泉を楽しめる。まさに、「山口県」を凝縮したような癒しの空間

**読者プレゼント**  
1000円分お食事券  
5名様  
応募方法は最終ページ!

DATA

住所/小野田市千崎東128  
TEL/0836-84-2323  
営業時間/11:00 - 20:00(ラスト)  
定休日/なし



見渡す限り、緑、緑、緑! の豊かな自然に囲まれた心落ち着ける空間。自然の流れに従い、先取りせず、季節ごとの美味しさを味わうことを目指し、地産地消宣言を行った魚と野菜は宇部市小

野田市から毎朝仕入れた、またにがりではなく、すくすく固めた江汐トーフも楽しめる。滑らかな食感と濃厚な味は一度食べたら忘れられない。食事の後は江汐湖温泉で汗を流すのもオススメ。



地産・地消費素材のオンパレード、温泉と食事プランの四季味膳4500円(2名より受付)、地魚の造り、江汐トーフなど全11品。やまぐちの自然が口に広がる。

小野田市で生まれ、宇部市で育った村田調理師。地元山口県を愛して止まない調理師の作る料理は、「山口県を愛しましゅう」とのメッセージがこめられている。

ホテル・食事処  
「いいいの村江汐」  
山々の緑に囲まれた癒しの空間で  
自然の恵みを贅沢に味わう



Buchiuma! Yamaguchi!



市街中心部に位置し、幅広い客層で賑わう

**読者プレゼント**  
1000円分お食事券  
5名様  
応募方法は最終ページ!

DATA

住所/周南市毛利町3-15  
TEL/0834-31-1901  
営業時間/11:00 - 15:00,  
17:00 - 22:00(ラスト21:30)  
日曜、祝日11:00 - 22:00(ラスト21:30)  
定休日/12/31、1/1



赤い看板でお馴染みの敦煌、扉を開くと落ち着いた店内が広がる。山口県内産の農産物や畜産物を積極的に使用している徳山店のおすめは、地産地消料理コース「山口名菜譜」。前菜からデザートまで、全て素材にこだわった一級品。笠戸ひらめ、高森牛など旬の素材を使うため、その内容は季節によって異なる。牧場直送の牛乳を使用した濃厚な味わいの杏仁プリンは絶品。

「安全・安心・新鮮をキーワード」に信頼ある食材を提供するのが私たちの任務ですと、御田敦煌総料理長、その笑顔には料理への自信があらわれている。



山口名菜譜 一人5000円(2名より受付)、宇部沖産月待ガニのチリソース煮など、山口県産の食材を豪華な中国料理で味わえる。

中国料理  
敦煌 徳山店  
一品一品に愛情が詰まった  
本格派中国料理を堪能



Buchiuma! Yamaguchi!