

やまぐち産の
美味しいもの

山口県農畜産物シンボルマーク商品



地粉うどん 維新のふる里ゆでうどん

周東製麺株式会社

山口県内で収穫し、製粉した小麦粉を100%使用し、こねと熟成に十分な時間をかけて作り上げた「地粉うどん」。小麦本来の旨みをしっかり引き出したうどんです。



その他のマーク取得商品
むし焼きそば



周東製麺株式会社
柳井市柳井
1519番地の5
TEL0820-22-3011

維新のふる里ゆでうどん

杉山食品工業株式会社

山口県産小麦粉100%使用。真空ミキサーの使用と熟成に手間ひまをかけ、麺本来のコシと口当たりの良さを引き出しています。蒸気滅菌工程を加えることで賞味期間が15日間あります。



その他のマーク取得商品
維新のふる里ゆでうどん
維新のふる里ゆでちゃんぽん・維新のふる里むし焼きそば



杉山食品工業株式会社
山陽小野田市
稲荷町3番5号
TEL0836-83-3927

七瀬乃恵ゆでうどん

有限会社三浦製麺

七瀬とは疎水百選に選ばれた養太郎堰を含む厚狭川を指します。自然の流れは、いつの世にも文化・生活の基本でした。その想いをこの山口県産小麦100%「七瀬乃恵ゆでうどん」に託します。



有限会社三浦製麺
山陽小野田市大字
厚狭51番地の5
TEL0836-73-2311

純米酒 旬彩

永山酒造合名会社

当地域の地産・地消運動「旬菜感星」から生まれた、農家と酒蔵が協同で造りだした純米酒。地元で契約栽培した酒米「日本晴」のみを使用した、米本来の旨味を生かしたやや辛口でキレの良い清酒です。



永山酒造合名会社
山陽小野田市厚狭367-1
TEL0836-73-1234

地域の小さな取り組みを 地産・地消の大きな輪に!



一日体験記



持田寿子さん

暮らの中での作業にビックリ!

山口県で、こんなに何段にもつるされたダイコンが、寒風に身を細めている光景を見られるなんて、想像もしていませんでした。ほかに、山口県産の原料を使ったお茶やお酒など、さまざまな加工品があるんですね。どれも山口県の美しい自然と、地元を愛する人々によって作られた、大切な食文化なのだと思えました!



山口県食品産業協議会 会長
(山口県菓子工業組合 相談役) 倉本博司さん

山口県食品産業協議会では、県内産原材料を利用した加工品などの需要拡大に取り組み、地産・地消を推進しています。近年、食に関する安心・安全への関心は高まりを見せています。そんな中、この県産原料使用の加工品マークが果たす役割は大きいですね。このマークは、いわば信頼のしるし。生産者と消費者、加工業者が互いに信頼関係を築き、安心して食べられる努力をする、その証のようなものです。これからの課題は、マークの意味を消費者の皆さんにもっと理解してもらい、浸透させていくこと。山口県の産物をいかした加工品の開発により、このマークを見かける機会が増え、着実に地産・地消の大きな輪につながっていかれば良いですね。

やまぐち産の
美味しいもの

山口県農畜産物シンボルマーク商品



もめん豆腐

小川豆腐店

塩田にがりを用いた100%使用し、手間ひまをかけた昔ながらの製法で作っています。堅めのもめん豆腐なので、だしがからみやすく、大豆本来の甘みがしっかり残ったお豆腐です。



その他のマーク取得商品
絹ごし豆腐・寄せ豆腐・油揚げ・生揚げ
・創作生揚げ・もめん豆腐・錦美人・ざる豆腐・錦美人



小川豆腐店
岩国市青木町
2丁目5-35
TEL0827-38-0166

もめんとうふ

株式会社平中商店

山口県産大豆サチユタカを錦川の名水でじっくり煮込み、本にがりで寄せました。ほのかな甘さが口に広がる、後味の良いお豆腐です。どうぞご賞味ください。



株式会社平中商店
岩国市川西1丁目
12番25号
TEL0827-41-1218

豆腐

にがり豆腐

(有)山本食品

タンパク質を多く含むサチユタカを使い、本にがりを使って高い濃度で固めた「にがり豆腐」。大豆本来の甘みが強く、口当たりも良いと評判のお豆腐です。



その他のマーク取得商品
ざる豆腐・正直豆腐・国産まるごと豆腐



(有)山本食品
柳井市日積2851-1
TEL0820-28-0187

おぼろ豆腐

松永豆腐店

にがりで寄せたお豆腐を、そのままパックしたおぼろ豆腐。水にさらさないのが大豆の甘みや風味がしっかり残っています。意外にコシもあるので、湯豆腐やお味噌汁にぜひどうぞ。



その他のマーク取得商品
もめん豆腐・ざる豆腐



松永豆腐店
周南市城ヶ丘
3丁目10-48
TEL0834-28-2067

きぬとうふ

大平食品株式会社

じっくり炊き込んだ濃い豆乳を、本にがりで一瞬のうちに寄せ込むことにより、コクと旨みを引き出しています。ほんのりとした塩味で、豆の味をしっかりと感ずることが出来ます。



その他のマーク取得商品
もめんとうふ・ざるとうふ・豆乳・寄せ豆腐



大平食品株式会社
防府市高倉二丁目
17番3号
TEL0835-22-3929

木綿豆腐

堀豆腐店

創業100年。先代から受け継いだ伝統と技で作る、地元山口県産大豆ならではの味。塩田にがりを使用して旨味を加え、上品な味に仕上げられています。



堀豆腐店
山口市三の宮
2丁目6-31
TEL083-922-0552

木綿豆腐

彦島豆腐有限会社

山口県産大豆サチユタカを使用し、にがり(塩化マグネシウム)100%で寄せているので、大豆のコクと香りがあり、滑らかな舌触りのお豆腐です。



その他のマーク取得商品
手作り揚げ・深層水にがり寄せ豆腐



彦島豆腐有限会社
下関市彦島迫町
2丁目10番14号
TEL0832-66-0102

おぼろ豆腐

清吉屋

堅めに寄せたおぼろ豆腐。塩気を少し感じる味付けですので、まずは何もつけずにお召し上がりください。又、お菓子感覚でジャムやゴマ油等で食べるのもオススメです。



その他のマーク取得商品
本にがり豆腐



清吉屋
萩市越ヶ浜三区
TEL0838-25-0358