



焼き抜き蒲鉾「昇龍」 さしみ竹輪「漁火」

有限会社 三好蒲鉾

毎朝市場で仕入れてくるエソをはじめとする魚は毎日様子が違うので、製造過程でも魚を見て、「白と会話しながら」タイミングをはかって塩を加減します。蒲鉾も竹輪も甘さを抑え、魚本来の旨味をいかした仕上がりに。本当においしいものを妥協せず作っていききたいという心意気を感じられます。



明治四年創業の老舗を守る
代表取締役の三好 卓之さん
萩市浜崎新町53
TEL0838-22-0978 FAX0838-22-1038
URL <http://www.hagin.net.ne.jp/users/sankin/>

エソの風味豊か!
そのままでももちろん、軽くあぶっても美味。

株式会社 田植商店
直売店 たつち

天日干萩ちりめん うるめ一夜干し 開きかれい

指月山を臨む菊ヶ浜で、天気によればちりめん干しの光景に出会えます。「ご一新(維新)のあと」始めたという老舗。新鮮な素材が太陽の恵みを受け、ベテランの手によって手際よく加工されていきます。いくらでも手が伸びる「ちりめん」、まるごとおいしい「うるめ」、旨みたっぷりの「開きかれい」。口の中に幸せが広がります。



塩加減、干し加減が絶妙。
毎日でもあきないおいしさ。



萩市浜崎新町1-9-76
TEL0838-22-0636 FAX0838-22-5104
URL <http://www.3.ocn.ne.jp/~tatchi/>

素材にも技にも 自信あり。

「山口海物語」を ご存知ですか?

日本海、響灘、瀬戸内海と三方を海に開かれた山口県。豊かな海の幸から生まれる水産加工品の品質には定評があります。なかでも原料・衛生・添加物等の厳格な基準をクリアした製品にのみ与えられるブランドが「山口海物語」です。各社自慢の逸品をご紹介します。



赤間うに 味噌雲丹

誤ってジンのうににこぼれ、それが美味しかったことから始まったうに加工。上田甚五郎はその秘伝を受け継ぎ創業。以来90年余、今もさらなる美味追求が続けられています。ムラサキウニとパフウニをブレンドしたマイルドな「赤間うに」、上品な味噌にうにをたっぷり加えた「味噌雲丹」。どちらもあつあつのごはん、あるいは酒の肴にぴったりの逸品。

凝縮された旨みが舌の上で広がる瞬間。
一口、もう一口と箸が進みます。

株式会社 うに甚



下関市幸町6-8
TEL0832-22-1176 FAX0832-22-0338
URL <http://www.unijin.com>

株式会社 日高食品

ふくの一汐 ふくのたたき ふくの骨せんべい

「下関といえばフグ」の下関で初めてフグの加工を手がけ、以来55年、その伝統を受け継ぎ、フグにこだわって製品作りをしてきた日高食品。フグ刺し、フグちりからフライ、から揚げ、ふりかけ、お茶漬けまでバラエティ豊かなラインナップを誇ります。「一汐」は天然塩で昔ながらの仕上げ。「たたき」はさつとあぶってあります。「骨せんべい」は中骨を蒸揚げにしました。酒の肴にぴったりです。



フグ加工のさきがけ。
フグのおいしさをおますところなく。



下関市武久町2-8-5
TEL0832-54-2002 FAX0832-54-4656
URL <http://www.hidakahonten.co.jp>



あぶりふぐ 長門ユズキチ サラダ風

薄切りにして表面全体に裏付けをすることで、ふぐ独特の香ばしさを増しおいしくいただけます。



料理人
玉仙閣[長門市]
調理長 古澤 利充さん

- 材料[4人分]
・ふぐ……………4尾
・小ネギ……………適宜
- [ドレッシング]
・長門ユズキチ……………4個
・オリーブオイル 大サジ4
・塩……………小サジ1/2
・マヨネーズ……………小サジ1
・薄口しょうゆ……………少々
・ニンニク(すりおろしたもの) 適宜

■作り方
●身欠きふぐは3枚におろし、お刺身をつくる要領で2~3mmの薄引きにする。



- ①のふぐの切り身をバットに並べ、バーナーで軽く表面に焼け目がつくくらいにあぶる。(バーナーがない場合は、ガスコンロの火で表面に軽く焼き色をつけるとよい)
- 長門ユズキチ果汁とその他の材料をよく混ぜ合わせてドレッシングをつくる。
- 小ネギを小口切りにして、③のドレッシングとあわせる。
- ②を器にもりつけ、④のドレッシングをかける。

- 材料[4人分]
・牛ロース肉……………400~500g
・塩、コショウ ・サラダ油 大さじ1/2
・バター……………適宜
- [長門ユズキチソース]
・トマト 1/2個
・玉ねぎ(みじん切り) 60g
・ショウガ(みじん切り) 60g
・小ネギ(みじん切り) 適宜
・長門ユズキチ果汁 小サジ3
・みりん 小サジ4 ・しょうゆ 小サジ8
・すりごま 大サジ3
・粗びきコショウ 少々
・ユズキチの皮 適宜

和牛ロース肉の 厚切りステーキ 長門ユズキチソース

■作り方
①フライパンを強火で熱し、バターとサラダ油を入れ、塩、コショウした牛肉を焼く。表面に焼き色がついたら中火にして両面を焼き、火を止めてそのまま6~7分休ませる。



●皮をむき種を除いてみじん切りにしたトマトと、④の材料をすべてボールに入れて混ぜ合わせ、長門ユズキチソースを作る。

- ナスビやシタケ、パプリカなど、お好みの野菜を付け合わせ用に素揚げにする。
- 休ませた牛肉を厚めの削ぎ切りにする。
- ③の野菜と④の肉を器に盛りつけ、上から②の長門ユズキチソースをたっぷりかける。お好みで、小ネギやクレンソウやミョウガなどの香味野菜を散らす。



料理人

湯本観光ホテル西京[長門市]
調理部長 菅 文彦さん

とってりした牛ロース肉も、長門ユズキチの風味と小ネギの香ばしさをたっぷりいただけます。