



販売協力専門店

地元の港であがった魚介類をメインに扱っている魚屋さん。
「道の駅 萩一まーと」の中の3店が県内初の
水産物の販売協力専門店として開設されました。



萩一まーと 直営鮮魚部

TEL/0838-24-4937(内線107)

「あの魚がほしい」「すぐ食べたい」
わがままをきいてくれます



萩一まーと直営の鮮魚部はもともと船
に乗っていた人ばかりで仕切っている異
色のお店。すぐそばの卸売市場から自
分達が台車を押して魚を運搬。オー
ダーすれば「あの魚を」「このくらいの値
段で」という希望に応じて鏡り落として
もらえます。



「ここで買った魚を一まーと内の『がんがん』で料理してもら
い、すぐ食べるという贅沢もできますよ」と山本真司さん。



フードショップ えびすや

TEL/0838-24-4937(内線104)

毎日のお惣菜にちょうどよい量と
値段が人気の秘密



切り身や刺身、手作りの惣菜のバックが
飛ぶように売れていきます。一人暮らし
でも食べやすい大きさと量が人気を呼
び、毎日来るという地元の常連さんも多
数。新鮮な魚を仕入れて手頃な価格で
提供するという姿勢が親しまれています。
市内御許町に本店があります。



店頭を切り盛りする木村太さん。柔らかい物販が好評。



さかなや 三共

TEL/0838-24-4937(内線103)

「これが本当の味なんよ」と
自信を持っておすすめ!



目がびかびかした丸のままの魚たちが
ずらっと並ぶショーケースは圧巻。「漁師
さんが納得してくれる品質」をモットー
に、品揃えにはこだわります。売る側とし
ての知識や見る目、衛生管理意識を持
つのは当然という高い志に裏打ちされ
た威勢のよさ。活気あるお店です。



「調理するときはマスクを着用するなど衛生管理も徹底して
います」と、社長の吉光敬典さんと、吉谷文枝さん。



道の駅 萩一まーと

◎住所/萩市徳東北前小畑4160-61
◎TEL/0838-24-4937
◎営業時間/9:30~18:00
(金・土・日祝/9:00~18:00)
◎定休日/1月1日のみ



販売協力店

その土地で育まれた旬のものがやっぱりイチバン!
地元のを積極的に仕入れて提供する
販売協力店をご紹介します。



◎住所/山口市宮野上179-3
◎TEL/083-928-5556

店頭の「やまぐちコーナー」には、ピカ
ピカつやの野菜や果物が並び、鮮
魚コーナーにもイキの良い魚介類がず
らり。その名の通り、新鮮さと低価格で
お客様の心をキャッチ。仕入れたものは
その日のうちに売るのがモットーです。
「掘り出しモノ」に出会えるかも。お店
の中は、いつも「いかにいませー」
の元気な声が飛びかっています。

◎営業時間/10:00~18:00
◎定休日/日祝

県内産物を食べよう!
店全体で取り組んでいます。



青果担当 平田 真由美さん 鮮魚担当 坂田 浩司さん

山口市

新鮮市場/宮野店



◎住所/防府市大字植松676-1
◎TEL/0835-27-5830

防府市郊外、大型商業施設の一角にあ
ります。入口近くの「やまぐちコー
ナー」には地元防府産をメインに、県
内産野菜果物が勢揃い。毎月第2日
曜の「マックスデー」では県産農水産
物の試食販売が行われています。ま
た、火土の「生鮮朝市」(農産・水産)
や火水の「99円均一」(各部門)が人気
です。

◎営業時間/9:00~24:00
◎定休日/無休

鮮度と価格で
地域一番店をめざします!



農産チーフ 木田 辰士さん

防府市

マックスバリュ
防府西店



◎住所/光市浅江字木園1756-1
◎TEL/0833-71-2922

店内は、開店直後からお客様でにぎ
わっています。生鮮食品の鮮度アップ
や「安全安心」な商品の提供を期待す
るお客様の声に応えようと、地産地
消の考え方に基いて、我が街の商品
として地産商品の取扱いをさらに強
化。よりいっそう地域に密着した活動
を、「いい日いい街」キャンペーンを
展開しています。

◎営業時間/9:00~23:00
◎定休日/無休

我が街のいいものをご提供!
旬のものならお任せを。



農産担当。左から中尾 純子さん、中元 忍さん、
徳山 百合子さん、園田 未希さん。

光市

ジャスコ/光店