

「いいものを」という信念と誇りゆえ、  
がんに守る味とのれん。



## ひと味 白波

先代社長のころからのパッケージデザイン、大きさ、味を大切に継承しており、下関を長く離れていた人から「なつかしい」と喜ばれるロングセラー。調味料はオリジナルブレンド、機械のスピードも特別注文というこだわりから、魚本来の味をいかした逸品が生まれます。そのままでもおいしい「白波」「ひと味」。お酒が進みます。



「小夏の『ひと味』は行楽のお供やファミリーなわみやげとして人気です」と自ら現場にも立つ代表取締役社長の市村清鮮さん。



下関市吉見本町2-16-7  
TEL0832-86-5252 FAX0832-86-2922

市村清鮮有限公司

# 素材にも技にも自信あり。

きめの細かい美しい蒲鉾は、  
たとえて言うなら萩美人。



## やきぬき蒲鉾 えそ100% やきぬき蒲鉾 銀浪

松陰神社の近くにある末益蒲鉾店は、工場と、大型観光バスも入る海産物センターを併設。工場は見学用コースが整備されていて随時見学可能。山口県の蒲鉾の特徴である「焼き抜き」の製造工程を見ることが出来ます。生のエソを使った焼き抜き蒲鉾は歯ごたえがあり、ぷりぷりした食感。飽きの来ないおいしさです。



「工場見学はご予約いただければ案内役が付きます。最近では学校から社会見学によく来られます」と営業部長の北澤慶和さん。



萩市橋東1046-1  
TEL0838-22-1587 FAX0838-22-5287

有限会社 末益蒲鉾店



明治10年頃、初代貞政虎吉が鮮魚仲買と竹輪製造を創業。鮮魚運搬船の戦争徴用により蒲鉾製造に専念するようになったそうです。品質を重視し、真面目な製品作りを続ける老舗です。ガスの火を当てて焼き込む竹輪は、皮の香ばしさ、弾力、のどごしのよさが自慢。特に「黄金竹輪」は表面の黄金色が食欲をそそります。



伝統の味を守る会長の貞政秀典さん。「真心こめて作っております。ご賞賛、引出輸出にぜひご利用下さい。」



防府市新田174-1  
TEL0835-22-0313 FAX0835-22-2264  
URL http://www.okatoro.co.jp

株式会社 岡虎

## 「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。



## もずくスープ もずく雑炊 もずく茶漬

彦島の関門海峡フェリー乗り場に近いうもずくセンター。海の町らしく活気あふれる工場で生まれたしょうゆベースのもずくスープは、それまでの「もずく観」をくつがえした商品。昔手だった人もファンにした逸品です。スープ仕立てで1年中手軽に楽しめるのもうれしい特徴。「もずく雑炊」や「もずく茶漬」も人気商品です。



「画期的な商品で、テレビで取り上げられたこともあり、あかげなまで好評です」。パワフルな代表取締役社長の白井勝夫さん。



下関市彦島迫町1-9-20  
TEL0832-67-1374 FAX0832-67-8803  
URL http://www.mozuku.net/

有限会社 もずくセンター

地元である生のエソ、グチを使い、昔ながらの製法で美味追求。



## あんこうのほうれん草包み蒸し

あんこうの蒸しは、軽く蒸すと身がパサパサになり、うま味もなくなります。



割烹旅館 寿美礼 [下関市]  
専務取締役 和田 健貴さん

■材料 [4人分]  
・あんこう切り身...30g程度のもの4切れ  
・ほうれん草(葉)...8枚

[銀あん]  
・一番だし...120cc  
・みりん...大サジ4  
・薄口しょうゆ...大サジ4  
・水溶き葛(くず)...適宜

### ■作り方

- ①あんこうの切り身はくさみをとるため、熱湯にさっとくぐらせて湯通しする。
- ②茎の部分を除いたほうれん草の葉2枚を3分の1くらい重ねて広げ、その上にあんこうの切り身をのせて包む。手前、左右の順で巻きこみ、最後は竹串でとめる。
- ③②を皿に並べ、ふきんをかけて蒸気の上がつた蒸し器のなかに入れ、6分程度蒸す。
- ④銀あんをつくる。一番だし、みりん、薄口しょうゆを鍋に入れて煮立てる。
- ⑤④が煮立ったら、水で溶いた葛を少しずつ流し入れ、とろみをつける。
- ⑥蒸し上がったあんこうを皿に盛り、上から銀あんをまわしかける。



③



⑤

## ほうれん草と牛肉の飯巻き

### ■材料 [4人分]

- ・ほうれん草(葉)...20枚
- ・牛肉(薄切り)...4枚
- ・ご飯...茶碗に軽く1杯
- ・みそ...大サジ1
- ・玉ネギ...大サジ1
- ・ニンジン...大サジ1
- ・セロリ...大サジ1
- ・油...大サジ1
- ・塩...少々
- [グリーンソース]  
・全がゆ(ゆらぎしたもの)...150cc程度
- ・ほうれん草の茎(ゆらぎしたもの) ※手裏4で取り除いた部分
- ・コンソメ顆粒
- ・マヨネーズ
- ・和がらし

### ■作り方

- ①熱したフライパンに油をひき、ご飯と④を炒める。全体によく火が通ったら、みそで味付けする。
- ②①で炒めたご飯を小さめの俵型にまとめ、パットに並べて冷ます。
- ③ほうれん草は、芯が柔らかくなる程度にゆでて、冷水に取る。
- ④冷水から上げたほうれん草は水気をふき取り、茎の部分を取り除いておく。
- ⑤牛蒡切り肉を広げて②のご飯をのせ、ご飯がみえないようにぎっちり包みこむ。
- ⑥④のほうれん草を4〜5枚ずつ重ねて、⑤の牛肉の包みものにロール状に巻き付ける。
- ⑦⑥のロールに薄力粉を薄くまぶし、竹串などで表面に穴をたくさんあけておく。
- ⑧⑦に薄く天ぷら粉をくぐらせ、180℃の油で揚げる。
- ⑨お皿に盛りつけ、グリーンソースをつけていただく。



料理人  
みちすそ川内 正和さん  
料理長 竹内 正和さん

油で揚げる時に  
中身が焦らないように、  
⑦の穴あけは忘れずに。