



有限会社 松浦商店

「いろんな焼製を扱えます」。焼製の腕前がカイイの取締役社長 岡村英子さんは料理上手でもてなし上手。

長門市仙崎1151
TEL.0837-26-0855 FAX.0837-26-2002
URL http://www.fugushop.com

太陽、空気、風、そして人の力。ここでしかできない製品が生まれる。

長門市仙崎駅前、みずみ通り入口に建つレトロな店構え。素材を厳選し、時間をかけ、お日様の手を借り、潮風に吹かれて愛情を注いでできた製品は、余分なものが入っていないから後味よし。見た目も美しい「ふぐ味餅干し」の透明感の特筆もの。長門の捕鯨文化を伝承しようとしてくじらも扱っています。

ふぐ焼製ふぐ味餅干し
ふぐ茶漬ふぐ雑炊
鯨三昧



下関水陸物産株式会社

代表取締役社長の嶋田達彦さん。山口県に協同組合理事長として「下関うに」「北浦うに」の地域団体商標の登録認定に尽力。

下関市岬之町10-6
TEL.0832-23-7284 FAX.0832-23-9100
URL http://www.yamami.net/

萩産磯粒うに
職人塩かげん粒うに
うに伝説(寝太郎)

うにはからだによい食べ物。伝統の美味しものをもっと食卓に。下関市中心部に位置し、社屋から関門海峡が望める下関水陸物産。「やまみ」ブランドでおなじみ、創業60余年の老舗です。「萩産磯粒うに」は萩沖の大島でうにの漁期にしか作られない限定品。「職人塩かげん粒うに」は塩に、「うに伝説(寝太郎)」は漬ける際に使う県産焼酎にこだわっています。



紅白で見た目もキレイ♪ イカした!トマトの酢みそあえ

■作り方

①ケンサキイカは胴の部分を開き皮をむく。4cm位の短冊に切り、熱湯でさっとゆでる。

■材料[4人分]

- ケンサキイカ(胴の部分) … 1/2枚
- トマト … 1個
- 青ネギ … 適宜
- ミョウガ … 適宜
- みそ … 大さじ3
- 酢 … 大さじ2
- 砂糖 … 大さじ2

【ケンサキイカ・トマト編】

レシピ提供: 日本ベジタブル&フルーツマイスター協会公認 ベジフルコミュニティ山口 ジョニアベジタブル & フルーツマイスター 柳井 さつきさん

イカは加熱しすぎると固くなるのでサッと茹でましょう。

「ベジフルコミュニティ山口」とは…

山口県内のベジタブル&フルーツマイスター(通称:野菜ソムリエ)の皆さんで構成される団体。野菜や果物のおいしさや知識を生活者にわかりやすく伝え、豊かな生活の実現に貢献する役割を担います。



素材にも技にも自信あり。

「山口海物語」をご存知ですか?

山口海物語
山口県推奨品

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。



株式会社 松 富

練り製品のもとを作る日曜にも立つ代表取締役社長の松富隆さん。「もっと日常的にかまぼこを食べてもらいたいんです」。

防府市向島215
TEL.0835-22-1647 FAX.0835-24-2510

島美人(白)

魚の風味を大事に、昔ながらの製法で。そのままが旨い、粋な味わい。

昭和27年設立。以来向島で水産練り製品を作り続けています。最近人気の揚げ物は街頭販売すると行列ができるほど。握りタイプの「太ちくわ」さらさらこは黄金色。「向島には美人が多いから」と名付けられた「島美人」。どちらもソフトで、しかも口の中で跳ね返るような弾力も持ち合わせた逸品です。



株式会社 内富海苔店

「地元の塩、しょうゆ、だしを使って作っています」と代表取締役社長の内富一郎さん。店舗・工場は遠石八幡宮の近く。

周南市五月町3-13
TEL.0834-21-1183 FAX.0834-22-1897

しそかんろ

海苔とごはんの美しい組み合わせ。召しませ、日本に生まれた幸せ。関西方面で放送されているテレビ番組で取り上げられて人気を博した「山口の隠れた美味」。海苔の収穫時期は晩秋から翌年の春。11月に「一番摘み」と呼ばれる海苔を買い付け、味つけ海苔を作ります。「しそかんろ」はベースとなる海苔の味を損なわないよう配合した甘露しそようゆとしその味わいが絶妙。



■材料[4人分]

- トマト … 1個
- 牛肉(薄切り) … 200g
- 玉ネギ … 1個
- 卵 … 3個
- とろけるチーズ … 適宜
- だし汁 … 50cc
- しょうゆ … 大さじ3
- 砂糖 … 大さじ3
- みりん … 大さじ3
- 酒 … 大さじ3
- ご飯 … 適宜

■作り方

① トマトはひと口大の乱切り、玉ネギは繊維に沿って薄切りに。牛肉は食べやすい大きさに切る。

② 鍋に①を入れて沸騰させ、まず玉ネギを煮る。玉ねぎに火が通ったら牛肉を加える。

③ 玉ネギと牛肉に火が通ったら、トマトと溶き卵を加え、とろけるチーズを上に乗せ、フタをしてチーズが溶けるまで加熱する。

④ 丼にご飯を盛り、③をかけて召し上げ。



夏休みのランチにいかが? トマト牛丼