



さらさらの夏！
からだにビタミンや水分をたっぷり補給したいこの季節にぴったりのお飲み物はありますか？
素材は山口県の農産品。安心安全の野菜や果物をふんだんに使用し、加工品ならではのおいしさに仕上げました。毎日の食卓に、あるいはギフトに、「やまぐちの味」が元氣な夏を応援します。

山口県産 農産加工品



- 山口県産みかんジュース**
山口県産のみかん果汁100%。「これぞみかんジュース」みかんの甘酸っぱい味をストレートにお楽しみください。
- 山口あぶトマトジュース100%**
阿武地区で生産された「桃太郎」をジュースに。強い甘みと適度な酸味がさわやかです。
- 山口県産夏蜜柑**
県産夏みかんのストレート果汁と、果汁で作ったお酢をブレンドしました。ちと不思議な味わいの炭酸飲料です。
- 黒豆つ茶！**
山口県オジシナルの黒豆大豆の「んたくろ」を焙煎し、飲みやすいお茶にしました。
- 山口のお茶 小野茶**
宇部の茶どころ小野で栽培された茶葉をふんだんに使用しています。家庭でいれるお茶に近しいしつかりした味わいです。



これらの商品は販売協力店、コンビニ等でお買い求めいただけます。

県産原料使用 加工品マークについて
右記の基準を満たした商品についています。
(1)加工に使用する原料は、すべて山口県産農産物及び正産物または加工品であるもの(水及び調味料等は除く)。なお、原料と調味料等の区別は、使用許可申請書の記載内容について審査・決定する。
(2)日本農林規格法(JAS法)において、個別食品ごとの日本農林規格及び品質表示基準が定められている場合は、これに適合したものであること。

お問い合わせは・・・
山口県協直販株式会社(飲料課)
Tel.083-988-0627

「海を獲って販売したいですよね」。代表取締役社長の高橋大助さん。中買として県中から市場にも出荷します。

株式会社 長嶋商店
下関市東島西1町4-12-14
TEL/083-267-3223 FAX/083-267-0330

口中に広がる幸福。
「飯もお酒もぐいぐい進む」
「赤むつ開き干し」
「するめいかみりん干し」
「あじみりん干し」

生鮮として売れる魚を干物に。化学調味料に頼らず素材の旨みそのまま封じ込めた製品は主に首都圏の有名スーパーに並びます。「二度でも愛するものを作ったからお客様は離れていくから」素材選びから製造・出荷まで厳しく目が光ります。作り手の矜持が感じられる逸品揃いです。

「薄餅作り、男と心」。取締役常務の村田大輔さん(右)と現上で社長夫人の村田明子さん。

株式会社 村田蒲鉾店
新市大字橋字沖田2108-1
TEL/0838-22-0877 FAX/0838-25-8288
<http://www.hagikomachi.jp>

「村四郎(むらじろう)」
「特選 萩王(はきおう)」

伝統の萩かまぼこを守りたいから、日々精進。
会社設立から45年、山口市方面から萩に入る入り口に店と工場を構える老舗。初代の愛称をなづけた「村四郎」は昔ながらの味100%。昨年売り出した新ブランドです。「おいしいかまぼこを食べてもらいたい」と若手からベテランまで、丸となつて取り組んでいます。

「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、曹達、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のみみ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。

取締役社長の杉本眞代士さん。「この産地はいい味が伝わるからな。花見をかねた即売会をやります。にぎわうよ」。

千銀蒲鉾株式会社
長門市三浦下2370
TEL/0837-43-0921 FAX/0837-43-2556
<http://www.sengin.co.jp/>

「千銀」
「すまき千銀」

表面の「ちりめんじわ」としこしこ「歯ごたえ」。昔ながらのかまぼこがここに。
仙崎港であがったエゾの一番いきのよいとろろを使う焼き焼きかまぼこ「千銀」は、表面をセロリンでおおわずに焼き上げます。そのため表面に細かいちりめんじわが入り、内側には比喩外側がしっとりした歯ごたえとなつているのが特徴。「これがいいのよ」というオーガニックファン多し。

「うちのうめはあごこのとろろに串を通すんです」と専務取締役の大橋勝子さん。快活な笑顔で。

有限会社 大つち
萩市津崎町215番地
TEL/0838-22-0846 FAX/0838-26-0846

「うるめ活干し」

酒に「飯に相性抜群」。
ピカピカの銀色は海からの贈り物。
萩港に近い浜崎町の角にある水産物製造卸「大つち」は明治元禄創業。狭い路地でつながら伝統的建造物群保存地区で家業を守り伝えています。うるめ干しを作る工程は単純作業の連続ですが、いわしは特に鮮度落ちが早いので加工はスピードが命。絶妙な干し加減はさすが老練の味わいです。