



「長門ゆずぎち」は、萩市田万川原産の香酸柑橘です。今から300年前には、萩市田万川で栽培されていたと考えられています。平成19年には、地域ブランドとしての定着を目指して、産地の農協(長門大津農協・下関農協、あぶらんど萩農協)が共同で「地域団体商標」を登録しました。

「長門ゆずぎち」は、スタチやカボスと比べて果汁をたくさん絞ることが出来ます。また、まろやかな香りと酸味は、素材の風味を損なわないことから、さまざまな料理に利用されています。特にしょうゆとの相性が抜群で、刺身や焼き魚、豆腐とよく合います。果実の出荷時期は、8月下旬から10月上旬にかけてですが、一年中楽しめるようにその特長を活かした加工品がいろいろと作られるようになりました。今回はそんな加工品の中からいくつかをご紹介します。

# 長門ゆずぎち

さわやかな風味を  
お楽しみあれ!

山口県産  
農産加工品



長門ゆずぎちジャム(150g) ¥630  
果皮と果肉を使って甘みすっきりのマーマレード風に仕上げました。



長門ゆずぎちドレッシング(300ml) ¥680  
果汁をたっぷり使用したノンオイルドレッシング。「長門ゆずぎち」の爽やかな酸味に柚子胡椒の辛味が利いています。



長門ゆずぎちくん(180ml) ¥140  
はちみつ入りのゆずぎちジュース。すっきりとした甘さで大人にも子供にも大人気です!



長門ゆずぎちほん酢(100ml) ¥420  
本醸造醤油にかつお、昆布の天然だし使用。お刺身やお鍋に最適です。



長門ゆずぎち酢(150ml) ¥480  
果汁100%。さっぱりとした酸味で料理の隠し味にどうぞ!

きらら・  
オーガニック  
ライフ(株)  
Tel.08396-5-4001  
Fax.08396-5-4002



ゆず吉ジュース(300ml) ¥130  
山口県立奈高高等学校の協力を得て、約2年間に渡る開発期間と、2000件を超えるアンケート調査をもとに製品化されました。爽やかなごしをお楽しみいただけます。



ゆず吉ほん酢(360ml) ¥787  
「長門ゆずぎち」ならではの、上品な香りとまろやかな酸味が生まれています。幅広い料理にご利用いただけます。



ゆず吉酢(300ml) ¥787  
100%果汁。無添加です。刺身、しゃぶしゃぶ、焼肉等いろいろお楽しみいただけます。

(株) たまがわ  
Tel.08387-2-1150  
Fax.08387-2-1011

【販売場所】道の駅ゆとりパークたまがわ/田万川温泉憩いの湯



柚子吉ドレッシング(300cc) ¥630  
さっぱりとした酸味で野菜の旨みを引き立てます。



柚子吉ほん酢(350cc) ¥750  
しっかりと昆布で出汁をとり、濃厚なほん酢に仕上げられています。食べる途中で薄くならないので、継ぎ足す必要はほとんどありません。



柚子吉酢味噌(350cc) ¥630  
萩産味噌使用。隠し味のからしと「長門ゆずぎち」の風味が程よくマッチして、素材の味を引き立てます。

豊田物産(株)  
Tel.08387-2-0074  
Fax.08387-2-1563

【販売場所】萩一まーと/お成り道/山口井筒屋/道の駅ゆとりパークたまがわ



夢のかけり(200ml) ¥1,365  
「長門ゆずぎち」を、伝統の技で醸したりキユール。柔らかな香りと限りなくまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

(株) 山縣本店  
Tel.0834-25-0048  
Fax.0834-25-2703

【販売場所】道の駅ゆとりパークたまがわ/大谷山荘



長門ゆずぎちで作ったドレッシング(300ml) ¥735  
「つづつ」手絞りした「長門ゆずぎち」の果汁と甘醤油を配合し、爽やかに仕上げられています。サラダにぴったりです。



長門ゆずぎちで作ったボンス醤油(300ml) ¥735  
「長門ゆずぎち」の果汁を配合したボンス酢です。まろやかな風味をお楽しみいただけます。

(株) シマヤ  
Tel.0834-32-7771  
Fax.0834-21-2342

【販売場所】県内道の駅