ふるさと発のカタログギフト

い 込め 物たつぷ 0 生

斤

0

技

か

大

地

か

5



やまぐちの農林水産物需要 拡大協議会では、県内で生 産される農林水産物や主な 原材料が県産100%の加工 品を対象に、味や品質を重 視した独自の基準を設けて 厳選し、県内外に積極的に 販売するなど、生産者団体・ 消費者団体等と協働した取 組を進めています。

カタログギフト「ぶちうま!山口」の取扱店舗は、

◎お申込み方法



この【ぶちうま!山口】カタログより お好みの品をお選びください。



予約

お好みの品が決まりましたら「ご希望商品お申込みハガキ」 もしくは、「インターネット」からお申込みください。

お届け

ご希望の商品をお届けします。

真ふぐおぼろ昆布刺し

1品選択申込番号 00000

真ふぐおぼろ昆布刺身200g(33cm陶器 皿)、ふくしょうゆ360ml、刻みねぎ1カップ、 . もみじおろし3g×5P、抹茶塩2g×5P

◎賞味期間/冷凍60日

…… ◎特定原材料/小麦



A.商品を表示しています。

B.申込番号です。ご希望の商品の申込番号を「ご希望商品お申込みハガキ」にご記入ください。

C.商品内容です。お届けする商品の種類、量、数等を表示しています。

D.保存方法と賞味(消費)期間を表示しています。

美味しく安心してお召し上がりいただくために、保存状態(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示してお ります。賞味(消費)期間は目安ですので、お届け商品に記載されている表示をご確認の上、その期間 中にご賞味ください。※魚介類・農作物・果物類等の生ものにつきましては、商品の特性上賞味期間を 表示しておりません。

E.特定原材料7大アレルゲンを表示しています。

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む商品には該当のアレルゲンを表示しています。

○生産時期・収穫時期が限定されているものにお届け期間を設けております。 天候不順・天災等でやむをえず出荷時期・ご指定日を変更させていただく場合もございます。

◎商品のお届けは、投函されたハガキの到着後約1~2週間前後です。ご投函から1ヶ月以上が経過して も商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様セ ンターまでお問合せください。◎商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。◎お申込み有効 期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。◎お申込み後の商品の取消しや、他の商品 への変更はできません。◎お届け期間が限定されている商品がございますのでご注意ください。◎カタロ グの写真は、イメージおよび盛りつけ例です。◎産地の天候や収穫・漁獲量等により、ご希望日にお届け できない場合があります。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。◎予告な く、商品名やバッケージが変更になる場合がございます。◎運送事情により配達の制限がございます。(商品・産地によってはお届けできない場合がございます。)◎年末年始、お盆、GWは産地休業の為お届けで きません。◎中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。あら かじめご了承ください。

《お問合せ先》ハウメッセお客様センター

○ 120-771-162 受付時間/平日10時~17時 (±:日・祝・年末年始・お盆・GWを除く)

発行元:株式会社 アデリー **〒742-0021** 山口県柳井市柳井11171-1







かまぐち、 であるようま・山口」は、 「ぶちうま・山口」は、 山口県産の商品を集めた カタログギフトです。

Illustration : 田村 美紀 (マスキングテープちぎり絵作家・イラストレーター)

2 Buchiuma! Yamaguchi, Akatsu

Buchiuma! Yamaguchi. Akatsi

回 さて、どれを選ぼう 魅力いっぱいの山口 海のもの、 職人の手仕事: い酒に美し 里のもの い

こだわりの



「ぶちうま!山口」をもっと楽しもう!

カタログの商品を使った

調理動画が見られる! 写真も撮れる! //

ぶちうま!山口



カタログに掲載された

マークのある写真に

スマホをかざすだけ!



マホやタブレットをかざすだけで、その 画や写真を見ることができます。

時期により、異なる調理動画が再生され るので、一年を通じて楽しめます。



わせて、素敵な合成写直を撮影すること ができます。



おいしい!おどろき!のレシピを教えてくれる のは、山口県で活躍する野菜ソムリエ上級 プロ・柳井さつきさん。

テレビ・ラジオにも多数出演する、

「ぶちうま!アンバサダー」。 どんな食材にも

魔法をかけて おいしく仕上げる スペシャリストです。



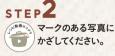


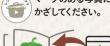
調理動画を見るには)

STEP AR アプリを

ダウンロードして、 アプリを起動









STEP 3

完成料理の写真が飛び出し ます!お好きな背景と合成し た写真が撮れます!



STEP 4

画面上部の料理名をタップ すると、動画が再生されます!



ごさい]アプリの利用料は無料ですが、ダウンロードやご利用時にかかるパケット通信料はお客様のご負担となります。アプリケーションのダウンロードや動画の 視聴など、データ量の大きい通信を行うと、パケット通信料が高額になる場合がありますので、パケット定額サービス、モバイルWi-Fiルーター等のご利用を強くおすすめ します。お客様がご利用のアプリケーションやサービスによっては、Wi-Fi通信中であってもパケット通信料が発生する場合があります。ご利用の機種またはOSのバージョン により、アプリケーションがご利用できない場合や、動作が遅くなる場合があります。

〈お問い合わせ先〉やまぐちの農林水産物需要拡大協議会事務局(山口県農林水産部 ぶちうまやまぐち推進課)Tel:083-933-3395 Buchiumal Yamaguchi. Akatsuki 3



地元愛が原動力。

下関といえばふぐ。これは漁師、

いる藤フーズ。 関から全国へふぐの魅力を発信して 県魚にも指定されている。その下 元では福にかけて「ふく」と呼ばれ、 日本中からふぐが集まる下関。地

藤フーズを設立した青木光海さん。 前としての経験をさらに積んだ後、 を開拓したという。

仕事を仕事と感じさせないほど楽 常に前向きでバイタリティに溢れ、 「何事も楽しんでやらないと」 しんでいることが伝わってくる。

自ら東京へと赴き、販路

割烹料亭で腕を磨き、 独立して板

> されてきたつながりがあるから よね」 ならではの宝を守っていきたいです とそ成り立っているもの。この地域 製造販売する 大卸、仲卸、そして我々のように と昔から大切に

ん・藤フーズの原動力なのだ。 ふぐと地元への深い愛情が、

えが楽しめる絶妙な厚みに、匠の とへ届く前に必ず調理師の存在が をひいている真っ最中だ。お客のも 加工場では熟練した調理人がふぐ ふぐの旨みと歯どた 調理人の腕

真ふくたたき刺身セット

真ふくたたき刺身(30cmプラ皿)180g、 ふくポン酢100ml、もみじおろし10g×4 ◎賞味期間/冷凍90日 ◎特定原材料/小麦



1品選択申込番号 53401



い。美しいふぐの華がお皿に咲いた。 が試されると言っても過言ではな

フグはトラフグのみならず。

ひける、最高の立地。だからとそ、 が選んだふぐを、すぐ運んですぐ 南風泊市場は加工場からすぐ近 日本で唯一のふぐ専門卸売市場、 く。信頼のおける目利きの仲買人

> ができるのだ。 鮮度が命の生原料を取り扱うこと

呼ばれている。ふわっと溶けるよう 長の真ふぐは、 身がきめ細かく上品な味わいが特 百貨店でも販売される人気の味だ。 揚がった天然もの。熟成させて旨 使ら真ふぐは、 みを引き出した身は、全国各地の な食感を存分に楽しみたい。 「ふぐの女王」とも 下関で旬の時季に

1品コース 5~18ページの中から お選びいただけます。

山口のつくるを見る・聞く

の調理場か

ご家庭の食卓へ。

関市 藤フー



東えびの聖地は瀬戸の港町に、 山口市 あ

秋穂産 活車えび

1品選択申込番号 53405

約540g(20~24尾) ◎到着後はすぐにお召し上がりください。

◎特定原材料/えび

◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入くださ い。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。

◎お届けに日数を要する一部エリアにつきましては、冷凍便(冷凍活締め車えび) でのお届けとなります。対象のお客様にはお電話をさせていただきます。





1品選択申込番号 53406

あわび300g、さざえ1kg ◎賞味期間/冷蔵3日

◎生鮮品のため、必ずご在宅の日付を配達希望 日にご記入ください。ご投函日より2週間以降の 日付をご記入ください。

お届け期間: 12月下旬~10月下旬

※お申込ハガキ11月30日到着分まで本年中の 発送が可能となります。以降のご注文分に つきましては、翌年1月中旬より出荷いたします。

下関 音」 関門の煮あなご炙り丼[11食]

1品選択申込番号 53407

関門の煮あなご炙り丼[煮あなご炙り65g たれ10g、山椒0.3g]×11 ◎賞味期間/冷凍90日 ◎特定原材料/小麦

やわら とろけ 3 よう



真ふぐおぼろ昆布刺し

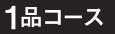
1品選択申込番号 53403

真ふぐおぼろ昆布刺身200g(33cm陶器 皿)、ふくしょうゆ360ml、刻みねぎ1カップ、 もみじおろし3g×5P、抹茶塩2g×5P ◎賞味期間/冷凍60日 ◎特定原材料/小麦



関市





5~18ページの中から お選びいただけます。

とらふぐ刺しセット

1品選択申込番号 53402

とらふぐ刺身120g(27cm青磁皿)、とらふぐ皮ゆびき 120g、ポン酢80ml、きざみネギ赤おろし20g×2 ◎賞味期間/冷蔵4日 ◎特定原材料/小麦 ◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在宅の日付を配 達希望日にご記入ください。ご投函日より2週間以降の 日付をご記入ください。







活きとらふくちり鍋

1品選択申込番号 53404

とらふく切身・とらふくあら各250g、鍋用調味料 60ml×2、(ぽん酢12g・もみじおろし3g)×4 ②賞味期間/冷蔵4日

◎特定原材料/小麦

○賞味期限の短い商品のため、必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入ください。ご投函日より2 週間以降の日付をご記入ください。



Buchiumal Yamaguchi, Akatsuki 7

5~18ページの中から お選びいただけます。



な干物を萩から直送します。



受賞。

くよかな旨みが楽しめる粕漬です。県にとことんこだわったお品。まろやかなコク川口県の魚、山口県の酒粕、山口県の味噌と、



山口県の魚の純米大吟醸漬(12尾)

1品選択申込番号 53411

純米大吟醸漬(れんご鯛×4、甘鯛×2、 サバ×2、あじ×4) ②賞味期間/冷凍60日

西京はも。 楽しむ

で・唐揚げ・フライで、存分にお楽しみください。かとふっくらとした食感を、しゃぶしゃぶ用のでも有数のハモの水揚げを誇る山口県。特有



山口県産 はも三種詰合せ

1品選択申込番号 53410

湯引き・唐揚げ・フライ 各200g×2、湯引き用 梅肉・からし酢みそ付き ⑤賞味期間/冷凍120日 ⑥特定原材料/小麦

自慢の詰合せ。 が

らの手づくりで加工しています。のの手づくりで加工しています。まれいな海ときれいな空気は今もって守られており、毎日地元で水場げされた新鮮な魚を、菊ヶ浜の浜風の中、昔ながまで、魚種も豊富です。きれいな海ときれ



ひものセット「日本海」

1品選択申込番号 53409

萩産釣アマダイ×1尾又は山口県産アマダイ×2尾、山口県産バグロ(大)×1尾、萩産瀬付きアジ開き×6尾、萩産瀬付きアジみりん干し×4枚、山口県産カレイー夜干し×2尾、萩産イカー夜干し×1枚又は山口県産ノドグロ(大)×1尾、萩産フク塩干×2枚又は山口県産ノドグロ(ハ)×2尾、添商品の指定は出来ません。季節により内容が変更になる

場合があります。 ◎賞味期間/冷凍20日

◎特定原材料/小麦

◎賞味期間の短い商品のため、必ずご在宅の日付を配達希望日に ご記入ください。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。

恵みの干物。 恵みの干物。 恵みの干物。 高にもまれ、引き締まった身に上質の旨みをの荒波にもまれ、引き締まった身に上質の旨みをの荒波にもまれ、引き締まった身に上質の旨みをのだる。



井上商店 干物詰合せ

1品選択申込番号 53408

甘鯛開き×3尾、カレイー夜干し3枚×2袋、瀬付きあじ開き3尾×1袋、のどぐろ開き×2尾、 さばみりん2切×2袋 ()賞味期間/冷凍30日 ()特定原材料/小麦

10 Buchiuma! Yamaguchi. Akatsuki

天然 そ 美祢市 の甘さ の IJ

ある厚保くりは、首都圏でも高い評価を受け しては珍し

美祢 厚保くり

とコク

は、一食の価値ありです

1品選択申込番号 53412

の差を受けながら育つこの栗は、ゆっく

く甘く成熟していくのです。その甘さ

秋吉台のカルスト

- 台地のふ

大きな寒暖

○保存方法/冷蔵 ○お早めにお召し上がりください。

お届け期間:9月中旬~10月下旬



つ **ぷりの果汁と**

やわらかな果肉 が

しい酸味を備え した食感と甘さが楽しめます。甘さの中に 豊かな果汁が特長で、梨特有のシャリ 、すっきり とした清涼感のある

豊水梨[10kg]

1品選択申込番号 53414

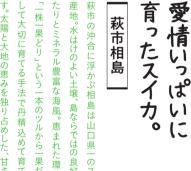
約5kg(10~18玉)×2箱 ◎賞味期間/常温 ◎お早めにお召し上がりください。

お届け期間:9月上旬~9月中旬





いと動画はつ





5~18ページの中から お選びいただけます。



おいしい黒毛和牛。 底味のある赤身が

_{あじすぎゅう} 阿知須牛 モモ肩肉うす切り

1品選択申込番号 53417



牛脂は付きません。

やわらかい肉質と牛肉の旨みを、すき焼にカットしてお届けします。キメ細やかで山口県産の黒毛和牛のお肉をすき焼き用 山口和牛。 きはもちろん、焼きしゃぶなどでお楽しみ 霜降る美



山口県産和牛 すき焼き

1品選択申込番号 53418

お届け期間: **9月~11月・2月~6月**



ライスしました。上質な飼料(旭酒造 のモモ肉をすき焼きに最適な厚さにス 出荷されない希少銘牛。 祭の酒粕と米粉)を使用し、穏やかな気 岩国市 な甘さが食べる者に舌鼓をうたせる脂肪質から生まれる、きめ細かく 、岩国の大自然に育まれる高森和牛。 の100年以上の歴史が物語る肉質 と清らかな水、そして澄み切った空 芳醇で香り豊か。オレイン酸に富ん やわらかさの高森和牛

高森和牛 ももスライス 1品選択申込番号 53416

500g ◎賞味期間/冷凍60日



.50頭-しか

-5~18ページの中から お選びいただけます。

長門市



さも両立。旨み成分であるイノシン酸も豊富に含らではの適度な歯ごたえを残しながら、やわらか山口県を代表する地鶏「長州黒かしわ」は、地鶏な ます。焼き肉・焼き鳥が贅沢に楽し をお届けします。 めるお得



深川養鶏



やまぐちブランドです。

1品選択申込番号 53419

長州黒かしわ焼肉万福セット

長州黒かしわもも肉・むね肉切身250g×3、 長州黒かしわ手羽もと開き170g(4本)×3、 長州黒かしわもも・むね串1袋(40g×3本)×2、 長州黒かしわガラスープ100g×2 ⑤賞味期間/冷凍180日



生・品質管理の下

ほんのり甘くスッキリとした味わいが特長です。キ赤身はしっとりとしながらもジューシーで、脂身はル飼料で育てられる四元豚「鹿野高原豚」。桜色の スと、脂身と赤身のバラン わいの肩ロース。人気

鹿野高原豚 ロース満喫セット

1品選択申込番号 53420

厚切りロースステーキ(150g×3枚)×2、ロース・ 肩ロースしゃぶしゃぶ用 各500g ◎賞味期間/冷凍90日

スがよくコクのある濃厚な味 メ細かくやわらかなロー

周南市

こだわりポーク。 こだわり飼料で育った

口県を代表する味噌と自社オの旨みと脂身の甘みを堪能で のり甘 野高原豚は、ジュ 粉末を独自に配合-ウモロコシや大麦・ライ麦に加え、国産米と海藻 したこだわりの飼料で育った鹿 した脂身が自慢。その口 で味わ 慢。そのロース肉深い赤身と、ほん

周南市

じっくりとスモー 薫り高い逸品。



た豚肉を

周南市

鹿野高原牧場ハムセット

使用し、本場ヨーロッパの伝統製法に倣い手間隙

鹿野高原の深山で

を惜しまずに作りました。桜の木のチップでじっく

ークしたハムとベーコンは、薫り高く、

旨み

溢れる逸品です。

とスモ

1品選択申込番号 53422

ロースハム400g、カナディアンロース300g、パス トラミ・ボンレスハム・焼豚 各250g、ベーコン200g ◎賞味期間/冷蔵30日 ◎特定原材料/小麦·乳

鹿野高原豚 食べ尽くしセット

1品選択申込番号 53421

厚切りロースステーキ150g×3枚、豚ロース味噌漬け(ぶち旨い・オリジナル各170g×2、徳地 味噌220g×2) ◎賞味期間/冷凍90日



16 Buchiuma! Yamaguchi. Akatsuki

1品コース

5~18ページの中から お選びいただけます

山口市

金光酒造 特撰大吟醸酒・蔵出し原酒

1品選択申込番号 53424

純米大吟醸1.8L×1本、純米吟醸1.8L×1本



【八千代酒造】

創業1887年。軟水で仕 込む酒蔵が多い中、大 将山から流れ出る中硬 水の伏流水を仕込み水 に利用し、酒米は自社 で減農薬栽培した山田 錦を使い醸す酒は、130 年以上地元で愛されて います。

八千代 純米大吟醸・純米吟醸セット

1品選択申込番号 53/423

純米大吟醸·純米吟醸 各1.8L(箱入)×1本 ◎保存方法/常温

> 火の が香

> > こだわり

の旨みと香り。

◎保存方法/常温



未成年者の飲酒は法律で禁止されています。お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。

村重酒造 金冠黒松 純米大吟醸・純米吟醸セット

1品選択申込番号 53425

◎保存方法/常温

山口県で開発された「プチシリーズ」(ユ リ)や「西京の初夏」(リンドウ)をはじめ、 県内の花農家が愛情を込めて育てた花 をふんだんに使ったオリジナリティの高 いアレンジメントです。季節によって花は 変わります。

くにきよ園芸 季節の花のアレンジメント

1品選択申込番号 53427

季節の花のアレンジメント ◎生鮮品のため、必ずご在宅の日付を配達希望 日にご記入下さい。ご投函日より2週間以降の日

付をご記入ください。 ※季節によって冷蔵便でお届けします。

ととき 日常 なう

関市

口市

0

色とりどりのバラをバスタブに浮かべれ ば、いつものバスタイムが優雅なひと ときへ。バラ農家だからこそのお品です。 1日目は花の状態そのままで、2日目は花 びらにして、使用後は乾燥させてポプリ としてお楽しみください。

司ガーデン バラ風呂

1品選択申込番号 53428

季節のバラ25輪入り×3段(計75輪) ◎花色はミックスとなります。品種・色味の指定はお受けでき

一段目のニワトリをめくると、二

段目にヒヨコが出てくる物語の ある二段パズルで、二段目もパ ズルになっていて楽しめます。

重田木型 バースディ

1品選択申込番号 53426

パズル 22.5×20×2.2cm パズル立て 10.8×3×0.9cm 2本

◎お届けまでにお時間をいただく場合 がございます。予めご了承ください。

○花の大きさには個体差があります。○生鮮品のため、必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入 下さい。ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。 ※冷蔵便でのお届けとなります。

お花を贈

り物

て

育