

## 2品コース

三方が海に開かれ、  
海とともに生きる山口  
鮮度がいいからおいしい  
人の手でさらにおいしい

# 海の幸



## 選べる2コース

【1品コース】もしくは【2品コース】  
どちらかよりお申込みください。

# 2品コース

21~58  
ページの中から  
**2品**お選び  
いただけます。

# 1品コース

5~18  
ページの中から  
**1品**お選び  
いただけます。

## 2品コース

21～58ページの中から  
お選びいただけます。



### 味噌仕立てが下関流！ みまでおいしい あんこう鍋。

#### 下関市

水揚げ量日本一を誇る下関漁港に揚がったあんこうを豪快に鍋用にしました。切身とアラ、あんこう風味のあんこうつみれに、お好きな野菜やきのこを加え、備え付けの鍋だしと味噌で好みの味に仕上げてください。召しあがりください。みは、ご飯で「あんこう雑炊」、うどんでも「あんこう汁うどん」、どちらも美味。最後のみまで余すことなく、あんこうの旨みをご堪能ください。



#### あんこう鍋セット

2品選択申込番号 **54401**

あんこうちり(切身・アラ)各200g、あんこうつみれ60g×2、合わせ味噌(彦島みそ)200g、鍋だし55g×2

◎賞味期間 / 冷凍90日  
◎特定原材料 / 小麦

### ほろ苦、コク旨、 大人の味。

日本海の荒波が育てた新鮮なさざえをお届けします。

お刺身ならコリコリとした食感が魅力。壺焼きなら、蓋の上からお酒や醤油をたらしてあぶり焼き。磯の風味が香ります。

#### 山口県産 さざえ

2品選択申込番号 **54403**

1.2kg  
◎賞味期間 / 冷蔵3日  
◎生鮮品のため、必ずご自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。



### 瀬戸の港町に、 車えびの聖地あり。

#### 山口市

瀬戸の海に面した港町、秋穂の湾内。ここは、古くから車えびの産地として知られてきました。その秘密は、美しい海水と、干潟に潜んだ多様な栄養素。世界初の車えび養殖産地となり、「えび狩り世界選手権大会」開催地にもなっています。活絡めにし、冷凍直送するえびたちは、鮮度も抜群。塩焼きや天ぷらでえび本来の甘みを存分にお楽しみください。

いまも長閑なたたずまいが広がる秋穂湾。ゆったりとした環境のなか、えびたちも伸び伸びと育っていきます。



#### 秋穂産 冷凍活絡め車えび

2品選択申込番号 **54402**

冷凍車えび300g(10～15尾)  
◎賞味期間 / 冷凍30日  
◎特定原材料 / えび



山口のつくるを見る・聞く

長門市 国近商店

漁業の町ならだけではの

鮮度が魅力。

地場の魚を食べてほしい、  
ただそれだけ。

1892年に海の恵み豊かな長門市で創業した国近商店。ちりめん  
と煮干しいりこの製造に始まり、  
現在では幅広い海産物の買い付け  
から製造、商品開発、卸売り、小  
売りまで一貫して行っている。  
創業当時と比べ、設備や技術環境  
は大きく変わったものの、大切に  
している想いはずっと変わらない。  
「地場で揚がった魚を食べてもら  
いたい、これに尽きます」と専務・  
国近正知さん。

加工場では、白い作業着に身を  
包んだ地元のお母さんたちが数  
人ずつチームに分かれ、テキパキと  
慣れた手つきで作業をしている。  
冷凍や乾燥など、いくら技術が進  
み機械でできるようになったとして  
も、「人の目で確認して小骨や内  
臓を取り除くなど、手作業は重要  
で欠かせない。これをするかしない  
かが仕上がりや味につながる」と  
いう。

作業場では真剣な眼差しで作業し  
ていたお母さんたちだが、作業場  
を出ると笑顔でおしゃべりが始ま  
る。とにかく明るく元気だ。

鮮度のよさが秘訣。

「おいしいものを届けるには、地元  
で獲れた魚を鮮度が高いまますぐ  
に加工できることが一番」と国近さ  
んは言う。

仙崎、湊、通など、加工場からほ  
ど近い場所には水揚げ量を誇る漁  
港があり、鮮度が命の海産物を扱  
う上で、この立地は大きなポイン  
トだ。

抜群の立地条件を活かし、人の手  
を大切に仕上げた干物は、干  
すことでぎゅつと凝縮した魚の旨み  
が楽しめる。

脂のつた「あじ」、淡泊でホクホ  
クとした特有の食感が魅力の  
「カレイ」、鮮やかな赤色が美しい  
上品な「連子鯛」、旨みたっぷりの  
「ウルメ」。どれもごはんがすす  
むこと、間違いなし。

自分たちがおいしい  
と思うものを、  
お届けしています。



国近商店 山口県産 干物セット

2品選択申込番号 54404

あじ開き4枚、かれい一汐3枚、  
連子鯛開き1枚、ウルメ丸干し10尾  
◎賞味期間／冷凍30日  
※漁獲量により無くなり次第、翌年の発送と  
なります。



## 2品コース

21～58ページの中から  
お選びいただけます。

脂ののった「のどぐろ開き」と「瀬付きあじ開き」、おつまみにピッタリの「平太郎(オキエイラギ)」、まるやかな「さばみりん」に、便利な「釜揚げちりめん」のセット。

井上商店 山口県産 干物詰合せ

2品選択申込番号 **54405**

のどぐろ開き×1尾、瀬付きあじ開き3尾×1袋、平太郎90g、さばみりん2切×1袋、釜揚げちりめん75g×1パック  
◎賞味期間/冷凍30日  
◎特定原材料/小麦



旨みたっぷり。  
日本海ののどぐろ。

赤い魚ですが、口を開けたノドの奥が黒いことから俗称として「のどぐろ」と呼ばれるアカムツ。脂ののった上品な甘さの白身が自慢。その美味しさから近年ますます人気が高まっています。

のどぐろの開き

2品選択申込番号 **54407**

70g×4枚  
◎賞味期間/冷凍90日

お届け期間: **9月上旬～12月下旬**

※お申込ハガキ11月30日到着分まで  
本年度発送となります。



炙って  
いただく、  
日本海の  
贅沢干物。

萩市

日本海の荒波に揉まれ、引き締まった身に上質な旨みをたくわえた山陰の魚。産地ならではの新鮮な干物を秋から直送でお届けします。

ほっくりとした白身が美味しい「甘鯛開き」、旨み溢れる「瀬付きあじ開き」と「うるめいわし丸干」、脂ののった「さば開き」に、便利な「釜揚げちりめん」のセットです。

井上商店 干物詰合せ

2品選択申込番号 **54406**

甘鯛開き×1尾、さば開き×1尾、瀬付きあじ開き3尾×1袋、うるめ丸干10尾串×1串、釜揚げちりめん75g×1パック  
◎賞味期間/冷凍30日



旨みの  
つまった  
下関の連子鯛。

下関市

下関漁港水揚げの連子鯛(キダシ)は、クセのない上品な味わいが特長。旨みを凝縮した一夜干しと、袋のままお湯で温めるだけで食べられる便利な煮付けのセットです。

連子鯛の一夜干しと煮付けセット

2品選択申込番号 **54408**

鮮レンコ一夜干し1枚×5パック、連子鯛の煮付け1尾×2パック  
◎賞味期間/冷凍180日  
◎特定原材料/小麦



## 2品コース

21～58ページの中から  
お選びいただけます。



アツアツを  
ご家庭で。

下関市

下関漁港水揚げのあ  
んこうを使用した身と  
アラの唐揚げセット。  
山口県推奨品の山口  
海物語商品です。

下関あんこう唐揚げセット

2品選択申込番号 54409

あんこう唐揚げ500g×1、  
あんこうアラ唐揚げ500g×1  
◎賞味期間/冷凍180日  
◎特定原材料/小麦



山口の海、旬の味覚を詰合せ。

山口市



まるっと山口県産品詰合せ

2品選択申込番号 54410

浜風(味のり)8切80枚(全形10枚)、のり佃煮  
110g、焼きのりドレッシング280ml、たべる小魚  
70g、ひじき30g、焼きのりばら干し7g  
◎賞味期間/常温180日  
◎特定原材料/小麦・えび

※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。



山口県は日本海と瀬戸内  
海という二つの異なる海を  
もち、古くから水産業が盛  
んな県として全国に知られ  
ています。浜では多種多様  
な海産物が水揚げされま  
す。そんな山口の海が育ん  
だ自然の恵みをお届けし  
ます。

温めるだけの簡単調理  
ふっくらやわらか。

下関市

下関漁港で水揚げされた鮮度の良い真あなごを、食  
べた時に小骨が気にならないよう丁寧に下処理し、  
タレでやわらかく煮込んだ後、炙って仕上げました。  
温かいご飯にのせて、煮あなご炙り丼としてお楽し  
みください。



「下関 音」  
関門の煮あなご炙り丼

2品選択申込番号 54411

関門の煮あなご炙り丼[煮あなご炙り65g、たれ  
10g、山椒0.3g]×5  
◎賞味期間/冷凍90日  
◎特定原材料/小麦

山口市

日本酒党には堪らない  
天然鮎を使った酒肴。



樫野川は、山口県の中央部に位置し、瀬戸内海周防灘の山口湾に注ぐ自然豊かな川です。その樫野川の恵みである清流の女王「鮎」のお腹に、子うるか（鮎卵の塩辛）を詰め焼き上げた「子うるか焼き」と、苦うるか（鮎の内臓の塩辛）を使った「小鮎の苦うるか焼き」を詰合せました。お酒の肴にぴったりの逸品です。

鮎の子うるか焼きセット

2品選択申込番号 **54415**

天然鮎の子うるか焼き1尾入・小鮎の苦うるか焼き  
3～4尾入 各3パック  
◎賞味期間／常温180日

山口市

さわやかな  
柑橘の香り！



河口に近い流域でも川底がハッキリと見えるほど清らかな水質を誇り、鮎の漁場としても名高い樫野川。その恵まれた水質源を利用して鮎の養殖を手掛ける樫野川漁協と、山口大学農学部との共同開発で生まれた「柑味鮎」。ミカンの皮の抽出物を与えることで、川魚特有の臭みやクセを感じさせず、ミカンの甘酸っぱくさわやかな香りが、その身や骨からほのかに香ります。山口特産のミカンが生んだ淡水魚初のフルーツ魚を様々なお料理でお楽しみください。

かんみあゆ  
柑味鮎

2品選択申込番号 **54414**

10尾(約800g)  
◎賞味期間／冷凍90日

下関市

近代捕鯨発祥の地・  
下関より懐かしい味を。



下関港で陸揚げされたニタリ鯨を、丁寧にスジ取りし、オリジナルのタレに漬け込み、竜田揚げに仕上げました。ご家庭で揚げて、昔なつかしい味をお楽しみください。

下関港陸揚げ  
鯨の竜田揚げ

2品選択申込番号 **54413**

500g  
◎賞味期間／冷凍90日  
◎特定原材料／乳・小麦

下関市

全国でも珍しい  
クジラ専門店が厳選。



くじら専門店 東冷が厳選した、下関港で陸揚げされた国産のヒゲクジラの赤肉です。お刺身用として生で食べられ、コクのある味わいが特長。冷蔵庫で解凍し、半解凍の状態でお好みのサイズにスライスし、しょうが醤油でどうぞ。

下関港陸揚げ  
国産クジラ刺身用赤肉

2品選択申込番号 **54412**

クジラ赤肉4樽(計400g)  
◎賞味期間／冷凍180日

# 2品コース

21～58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

## 萩市 忠小兵衛蒲鉾本店

# 萩に伝わる 焼き、抜き、製法の元祖。

受け継がれた技と味。

安政2年創業、初代は長州藩主・毛利敬親公に仕えたという萩で一番の老舗かまぼこ店、忠小兵衛蒲鉾本店。

山口県に広く伝わる、蒸すのではなく板の下からじっくりと時間をかけて焼く「焼き抜き製法」。その元祖がここだ。三代目が確立したという伝統製法を、現在まで受け継ぎ守り続けている。

一方で、店頭にはスモークをかけたかまぼこやかまぼこをサンドしたバーガーなど新しい味わいも。「代々受け継がれてきた想いや技・味を守りながら、新しさも取り入れて、小さな老舗だからこそできるかまぼこをつくりたい」と若き八代目・長谷朗さんは言う。

山口県産の新鮮なエソを原料に、石臼で丁寧に練り上げる。かまぼこの板付けや巻



※ゆず巻きがやまぐちブランドです。

き作業は、一本一本手作業で行う。手間を惜しまず伝統製法を守り抜くからこそ、大量生産では叶わない風味や食感が生み出せるのだ。

「炭火手作り蒲鉾」は、完全受注生産の特別なお品。朗さんが商品化した「ゆず巻き」は、ゆずの果汁ではなく皮を使うことがポイントで、きれいな色合いと爽やかな香りが楽しめる。

職人による手づくりだからこそその温かみある美しい見た目からまずは味わってほしい。



忠小兵衛蒲鉾本店  
高級炭火手作り蒲鉾 忠小兵衛・  
ゆず巻き詰合せ

2品選択申込番号 54416

高級炭火手作り蒲鉾180g×2、ゆず巻き160g×1  
◎賞味期間／冷蔵6日  
◎特定原材料／卵  
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご自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。



## しっかりとした 食感と しなやかさ。

### 萩市

地元萩産の新鮮なエソのみを使った焼き抜き蒲鉾。保存のために甘みを添付する必要がないエソを原料にしているため、しっかりとした塩味が感じられ、おつまみにピッタリ。お料理にも活躍してくれそう。



次次蒲鉾店 萩の恵

2品選択申込番号 54417

135g×5本  
◎賞味期間／冷蔵12日  
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご自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。

## 使うのは、 とれたての魚だけ。

### 長門市

日本海側有数の漁港である仙崎港。そこで水揚げされた鮮魚を選び、その日のうちに加工するのが、「千銀かまぼこ」のこだわりです。かまぼこを裸で焼き上げる昔ながらの製法を貫いており、表面に表れた「ちりめんじわ」はそのこだわりの証です。

千銀蒲鉾 かまぼこ・すまぎ詰合せ

2品選択申込番号 54418

千銀145g×3、すまぎ150g×4  
◎賞味期間／冷蔵8日  
◎特定原材料／卵・小麦  
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご自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。



## 小さな身に、海と 太陽の豊かな恵み。

### 長門市

ミネラルを含んだ海水をたっぷり含んだとれたてシラス。後は太陽の恵みがあれば十分。日にさらすほどに水分が抜け、旨みと養分が凝縮されていくのです。噛むほどにじみ出す味わいは、そのままでも「ご飯にまぶしても、料理と和えても美味しい」だけです。



天日干しちりめん

2品選択申込番号 54419

400g(200g×2)  
◎賞味期間／冷蔵14日  
◎賞味期間の短い商品のため、必ずご自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：10月上旬～12月下旬



## ぱりっと香る。 瀬戸の磯風。

### 周南市

瀬戸の豊かな潮流に育まれた海苔は、たんぱく質、食物繊維、ビタミンなどを豊富に含んでいます。その美味しさをそのままお届けしたい。こだわりが、余計な添加物は一切使わない製法に結晶しました。



内富海苔店 焼のり

2品選択申込番号 54420

山口県産焼のり全形5枚8切れ40枚×8  
◎賞味期間／常温360日

