





令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品


商品名	いなかつげ 田舎漬	
連絡先	小林ミヨ子	
	岩国市錦町広瀬5759	
	TEL 0827-72-2035 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに (広島県)ゆめタウン大竹		
<p>たくあん漬をつくるには、大根づくりが大事です。土作りからこだわっています。 自家栽培の柿の皮、ナスの葉、米ぬか、とうがらし、ニンニク等を使いじっくりと漬けています。</p>		


商品名	うめぼし 梅干し	
連絡先	小林ミヨ子	
	岩国市錦町広瀬5759	
	TEL 0827-72-2035 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに (広島県)ゆめタウン大竹		
<p>梅は手でもぎ塩漬し、シソを入れ、3日3晩土用干しと昔からの作り方で加工します。鮮やかな色に仕上がるようシソはたっぷり使用します。塩は10%に抑えています。</p>		

商品名	やましろづけ 山代漬	
連絡先	西村愛子	
	岩国市錦町広瀬5610	
	TEL 0827-72-2917 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに (広島県)ゆめタウン大竹		
<p>たくあん漬をつくるには、大根づくりが一番大事です。 大根づくりは、たくあん漬にあう種子を選んで、植える時期を良く見定めて植えます。育った大根は、ぬき取り、風通しの良い日当たりのよい所にハゼをつくり、霜にあわせないように大事に干します。ナスの葉等を入れ、深みのある味に仕上げます。</p>		


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	うめぼし 梅干し	
連絡先	西村愛子	
	岩国市錦町広瀬5610	
	TEL 0827-72-2917 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに (広島県)ゆめタウン大竹		
梅は完熟に近い時期に収穫します。塩分はひかえめの10%に抑え、土用干しは1週間干します。		

商品名	うめぼし	
連絡先	火室絹瑛	
	岩国市美和町秋掛165	
	TEL 0827-98-0590 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)ゆめタウン南岩国店 FAM'Sキッチンいわくに		
大手企業にはない素朴な味を好まれるお客様のあることを知り、自信を持って販売したいと思えます。 塩分10%でまろやかに仕上がっています。		


商品名	かんじゆくうめ 完熟梅ジャム	
連絡先	火室絹瑛	
	岩国市美和町秋掛165	
	TEL 0827-98-0590 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)ゆめタウン南岩国店 FAM'Sキッチンいわくに		
梅ジャムは最初に手がけたジャムで、ようやくお客様に認知されてきました。 手元にある農薬を使わず栽培した材料を使用することをコンセプトにしています。 透明感のあるさっぱりとした仕上りのジャムです。		

令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	ブルーベリージャム	
連絡先	火室絹瑛	
	岩国市美和町秋掛165	
	TEL 0827-98-0590 (FAX兼)	


(主な販売先)
 (岩国市)ゆめタウン南岩国店 FAM'Sキッチンいわくに

自宅栽培の原材料で農薬を使わずに栽培したものを使用しています。
 ペクチンを使っていないので、ぎっしりとブルーベリーが入っているジャムに仕上がっています。

商品名	いちじくジャム	
連絡先	火室絹瑛	
	岩国市美和町秋掛165	
	TEL 0827-98-0590 (FAX兼)	

(主な販売先)
 (岩国市)ゆめタウン南岩国店 FAM'Sキッチンいわくに

農薬を使用しないで育ったいちじくを使用し、少量ずつ加工し、色よく仕上げています。
 ピンク色が特徴のジャムです。

商品名	くわのみジャム	
連絡先	火室絹瑛	
	岩国市美和町秋掛165	
	TEL 0827-98-0590 (FAX兼)	


(主な販売先)
 (岩国市)ゆめタウン南岩国店 FAM'Sキッチンいわくに

空気のきれいな山間の地で育った完熟した実を砂糖を加えて煮詰めました。
 昔食べた生の味を思い出し、ジャムにしました。
 生の実を食べたことのある方は、子供のころを思い出していただけたらと思います。


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品


商品名	いわくに 岩国れんこんずし	
連絡先	企業組合 岩国尾津っこ 代表 石飛久江	
	山口県岩国市尾津町3丁目5-50	
	TEL 0827-31-0295 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに (広島県)ゆめタウン大竹		
<p>蓮根産地ならではの、蓮根がゴロゴロ入ったちらし寿司です。 食育の観点からも、地元の根菜などの具材をたっぷり入れ、でんぶも手作りしています。 地元産のお米の美味しさを生かした濃すぎない味付けで、季節の青葉を載せて季節感を出しています。</p>		
商品名	あ 揚げれんこん	
連絡先	企業組合 岩国尾津っこ 代表 石飛久江	
	山口県岩国市尾津町3丁目5-50	
	TEL 0827-31-0295 (FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに ゆめタウン南岩国店 岩国国際観光ホテル		
<p>揚げれんこんは、規格外となる大きめの蓮根を2ミリ程度にスライスして植物油で揚げたものです。 揚げる元の大きさの2/3程度に縮んでしまうため、大きいれんこんを使う程見栄えの良い仕上がりになります。 運営が蓮根農家であることを生かして、自家栽培のものや近隣の蓮根農家さんからの安心安全で良質かつ市場に出回りにくい大きな蓮根を材料として使っています。蓮根産地ならではの美味しさをお届けできるよう、揚げるのに適した蓮根を吟味して、良質の油で1枚1枚丁寧に作っています。</p>		
商品名	ひじき	
連絡先	大野君枝	
	柳井市阿月1066-1	
	TEL 0820-27-0048 (FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市)(株)大野水産鮮魚店 ふれあいどころ437 遊気百菜館		
<p>海藻の保存食として、年内の一番寒い時期に岩から刈り取る作業をして、やわらかい芽、くきを一度乾燥します。 貝殻等やゴミを取りのぞき、水で洗い長時間たいて、又それを干し乾燥した商品です。水にもどせばやわらかく、サラダにも入れられ、味付けしても海の香りがして味がちがいます。口の中に入れてもパサパサしません。</p>		


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	うずしお母 ^{かあ} さんのブルーベリージャム	
連絡先	企業組合うずしお母さんの店 理事長 宇野素代子	
	山口県柳井市大畠977	
	TEL 0820-45-3353 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (柳井市)協同組合大畠うずしお母さんの店 企業組合うずしお母さんの店直売所 遊気百菜館</p> <p>季節の新鮮な果実の風味を大切にした手作りジャムのおいしさを伝えたいと、地元農産物を使った研究を行ってきました。ふるさと特産加工開発コンクールで2度優秀賞を受賞し、「旬のそのままの味」をモットーにしています。 地元農家から仕入れた「今が食べ頃」のブルーベリーを少量ずつ丁寧に煮詰めています。6月～11月の期間限定販売です。</p>		
商品名	うずしお母 ^{かあ} さんのいちじくジャム	
連絡先	企業組合うずしお母さんの店 理事長 宇野素代子	
	山口県柳井市大畠977	
	TEL 0820-45-3353 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (柳井市)協同組合大畠うずしお母さんの店 企業組合うずしお母さんの店直売所 遊気百菜館</p> <p>季節の新鮮な果実の風味を大切にした手作りジャムのおいしさを伝えたいと、地元農産物を使った研究を行ってきました。ふるさと特産加工開発コンクールで2度優秀賞を受賞し、「旬のそのままの味」をモットーにしています。 地元農家から仕入れた「今が食べ頃」のいちじくを少量ずつ丁寧に煮詰めています。8月～2月の期間限定販売です。</p>		
商品名	うずしお母 ^{かあ} さんのぶどうジャム	
連絡先	企業組合うずしお母さんの店 理事長 宇野素代子	
	山口県柳井市大畠977	
	TEL 0820-45-3353 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (柳井市)協同組合大畠うずしお母さんの店 企業組合うずしお母さんの店直売所 遊気百菜館</p> <p>季節の新鮮な果実の風味を大切にした手作りジャムのおいしさを伝えたいと、地元農産物を使った研究を行ってきました。ふるさと特産加工開発コンクールで2度優秀賞を受賞し、「旬のそのままの味」をモットーにしています。 地元農家から仕入れた「今が食べ頃」のぶどうを少量ずつ丁寧に煮詰めています。8月～12月の期間限定販売です。</p>		


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	うずしお母 ^{かあ} さんのみかんジャム	
連絡先	企業組合うずしお母さんの店 理事長 宇野素代子	
	山口県柳井市大畠977	
	TEL 0820-45-3353 (FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市)協同組合大畠うずしお母さんの店 企業組合うずしお母さんの店直売所 遊気百菜館		
<p>季節の新鮮な果実の風味を大切にした手作りジャムのおいしさを伝えたいと、地元農産物を使った研究を行ってきました。ふるさと特産加工開発コンクールで2度優秀賞を受賞し、「旬のそのままの味」をモットーにしています。</p> <p>地元農家から仕入れた「今が食べ頃」のみかんを少量ずつ丁寧に煮詰めています。11月～4月の期間限定販売です。</p>		

商品名	うずしお母 ^{かあ} さんのすももジャム	
連絡先	企業組合うずしお母さんの店 理事長 宇野素代子	
	山口県柳井市大畠977	
	TEL 0820-45-3353 (FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市)協同組合大畠うずしお母さんの店 企業組合うずしお母さんの店直売所 遊気百菜館		
<p>季節の新鮮な果実の風味を大切にした手作りジャムのおいしさを伝えたいと、地元農産物を使った研究を行ってきました。ふるさと特産加工開発コンクールで2度優秀賞を受賞し、「旬のそのままの味」をモットーにしています。</p> <p>地元農家から仕入れた「今が食べ頃」のすももを少量ずつ丁寧に煮詰めています。6月～12月の期間限定販売です。</p>		

商品名	うずしお母 ^{かあ} さんのいちごジャム	
連絡先	企業組合うずしお母さんの店 理事長 宇野素代子	
	山口県柳井市大畠977	
	TEL 0820-45-3353 (FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市)協同組合大畠うずしお母さんの店 企業組合うずしお母さんの店直売所 遊気百菜館		
<p>季節の新鮮な果実の風味を大切にした手作りジャムのおいしさを伝えたいと、地元農産物を使った研究を行ってきました。ふるさと特産加工開発コンクールで2度優秀賞を受賞し、「旬のそのままの味」をモットーにしています。</p> <p>地元農家から仕入れた「今が食べ頃」のいちごを少量ずつ丁寧に煮詰めています。12月～5月の期間限定販売です。</p>		

令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	うめぼし	
連絡先	農事組合法人 伊陸美味加工部 松村敏子	
	山口県柳井市伊陸2649	
	TEL 0820-26-0268	


(主な販売先)

(柳井市)協同組合大畠うずしお母さんの店 遊気百菜館 やまぐちフラワーランド

柳井市伊陸地域は古くから「梅の里づくり」に取り組んできましたが、高齢化により管理不能の梅林が増えてきました。地域の宝を生かしたいと、法人が引き継ぎ、先人の技を生かした梅干しづくりに取り組んでいます。

昔ながらの漬け方で紫蘇の量にもこだわり、土用干しも行っています。

「すっぱいけれど旨みを感じる味」として好評です。

商品名	ひばり ^{みそ} 味噌	
連絡先	農事組合法人 ファーマー日積ひばり(加工部) 松中洋子	
	柳井市日積10567-1	
	TEL 0820-28-0694 (FAX兼)	


(主な販売先)

(柳井市)遊気百菜館 ふれあいどころ437

法人が栽培した大豆、米を使ってつくっている米味噌です。

原材料の品質が商品の良さにつながり、昔ながらの手作りの味が皆様から好評です。

生産者の顔が見える原材料と、一つ一つの工程を丁寧に仕上げることで、本当のおいしさと、食の安心をお届けしたいと思っています。

商品名	なまこうじ 生糀	
連絡先	日積市原サンワーク 代表 高井千里	
	柳井市日積7399-2	
	TEL 0820-28-0095 (FAX兼)	


(主な販売先)


(柳井市)遊気百菜館 (周南市)ソレーネ周南 (下松市)菜さい来んさい! 下松店


日本の食卓に欠かせない、味噌、醤油、みりん、日本酒の原料となる糀を地元のお米で、昔ながらの製法で製造し、消費者の方々に安心安全な糀をお届けしております。

また、「手前みそ」の語源にもあるように、各家庭でおいしい味噌を作ってもらえるよう、味噌づくりのワークショップを開催しています。


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品


商品名	たぶせ 田布施シロップ しそ	
連絡先	田布施町生活改善実行グループ連絡協議会加工部会 西田節子	
	熊毛郡田布施町波野515-2	
	TEL 0820-52-2088 (FAX兼)	
(主な販売先) (田布施町)田布施地域交流館 (柳井市)ふれあいどころ437 (防府市)ふれあいステーションDAIDO		
<p>平成8年ふるさと特産加工開発コンクールで、優秀賞を受賞。以後田布施町の特産品として地域内外の方から愛されています。田布施町で紫蘇の栽培から加工まで行い、子どもからお年寄りまで安心して飲めるジュースです。</p>		


商品名	たぶせ 田布施ジャム いちじく	
連絡先	田布施町生活改善実行グループ連絡協議会加工部会 西田節子	
	熊毛郡田布施町波野515-2	
	TEL 0820-52-2088 (FAX兼)	
(主な販売先) (田布施町)田布施地域交流館 (柳井市)ふれあいどころ437 (防府市)ふれあいステーションDAIDO		
<p>田布施町はいちじくの生産が盛んで、山口県一の生産量を誇ります。そのいちじくを多くの人に味わっていただきたく、ジャムにしました。田布施町の顔として生産者とともにも今後もよいものをお届けしたいとおもいます。</p>		

商品名	たぶせ 田布施ジャム いちご	
連絡先	田布施町生活改善実行グループ連絡協議会加工部会 西田節子	
	熊毛郡田布施町波野515-2	
	TEL 0820-52-2088 (FAX兼)	
(主な販売先) (田布施町)田布施地域交流館 (柳井市)ふれあいどころ437 (防府市)ふれあいステーションDAIDO		
<p>田布施町は温暖な気候でいちごの栽培が盛んです。農家の方から仕入れた新鮮ないちごを使っています。いちごの香り、形を残し、いちごの持ち味を活かしました。</p>		


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	たぶせ 田布施ジャム きんかん	
連絡先	田布施町生活改善実行グループ連絡協議会加工部会 西田節子	
	熊毛郡田布施町波野515-2	
	TEL 0820-52-2088 (FAX兼)	
(主な販売先) (田布施町)田布施地域交流館 (柳井市)ふれあいどころ437 (防府市)ふれあいステーションDAIDO		
<p>会員が育てた金柑の実を丸ごと使ったジャムです。パンやヨーグルトに入れてもよし、紅茶やお湯に溶かして飲んでもおいしく手軽にいただけます。</p>		

商品名	にくま 肉巻きむすび	
連絡先	企業組合しゃくなげ 代表理事 林 定子	
	周南市大字鹿野上3211-2	
	TEL 0834-68-2570	
(主な販売先) (周南市)菜さい来んさい！三田川店・北部店・新南陽店 道の駅ソレーネ周南		
<p>鹿野ブランドの豚肉と鹿野産こしひかり、地元のニンニク、タマネギを使っています。むすびを肉で丁寧に巻き、タレを塗って高温のオーブンで焼きます。塗って焼く作業を3回くり返し、さっぱりとしたコクのある味に仕上げました。子どもから高齢者まで、人気の商品です。</p>		


商品名	もち あん餅(つぶあん)	
連絡先	企業組合しゃくなげ 代表理事 林 定子	
	周南市大字鹿野上3211-2	
	TEL 0834-68-2570	
(主な販売先) (周南市)菜さい来んさい！三田川店・北部店・新南陽店 道の駅ソレーネ周南		
<p>鹿野産のもち米と、春に摘んだよもぎ、国産の小豆でじっくりと練り上げた自家製のつぶあんを使っています。</p>		

令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	かしわ餅 ^{もち} (つぶあん)	
連絡先	企業組合しゃくなげ 代表理事 林 定子	
	周南市大字鹿野上3211-2	
	TEL 0834-68-2570	


(主な販売先)
(周南市)菜さい来んさい！三田川店・北部店・新南陽店 道の駅ソレーネ周南

「泥落とし」や「お盆」の時期に食べていたかしわ餅を、食べやすく工夫した自慢の一品です。つぶあんは国産小豆を使った自家製で、砂糖と塩のバランスを工夫しています。鹿野産のもち米と春のよもぎ、県内産のサルトリイバラ(かしわ葉)を使っています。

商品名	おはぎ	
連絡先	企業組合しゃくなげ 代表理事 林 定子	
	周南市大字鹿野上3211-2	
	TEL 0834-68-2570	

(主な販売先)
(周南市)菜さい来んさい！三田川店・北部店・新南陽店 道の駅ソレーネ周南


おはぎは、昔からお彼岸やお盆に作られている、ふるりの味です。素朴な味を伝えるため、柔らかく炊いたもち米を、国産小豆を使った自家製のつぶあんで包みました。あんの甘さは、少し控えています。

商品名	カキモチ	
連絡先	企業組合しゃくなげ 代表理事 林 定子	
	周南市大字鹿野上3211-2	
	TEL 0834-68-2570	

(主な販売先)
(周南市)菜さい来んさい！三田川店・北部店・新南陽店 道の駅ソレーネ周南


鹿野産のもち米で、寒い時期に、昔ながらの自然乾燥で作っています。カキモチが割れないよう、少しずつ空気を入れ替えながら、丁寧に仕上げました。ほど良い塩加減で、飽きのこない味です。

令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	わさびむすび	
連絡先	企業組合しゃくなげ 代表理事 林 定子	
	周南市大字鹿野上3211-2	
	TEL 0834-68-2570	


(主な販売先)
(周南市)菜さい来んさい！三田川店・北部店 道の駅ソレーネ周南

鹿野の山あいで育ったわさびを、手軽なおむすびにしました。茎と葉を刻んでしょう油漬にし、ごはん
に混ぜてわさびの葉で包んでいます。やさしい辛味と香りを味わっていただけます。

商品名	なすの麴漬 <small>こうじづけ</small>	
連絡先	農事組合法人渋川農産加工部 代表 植田好枝	
	周南市鹿野上422	
	TEL 0834-68-2943 (FAX兼)	

(主な販売先)
(周南市)道の駅ソレーネ 菜さい来んさい！三田川店・北部店・新南陽店・徳山東店


私たちの畑で、有機肥料で育てたなすを使用しています。以前、地区の高齢者に習った麴漬がおい
しかったので、それをもとに商品化しました。

商品名	いなか 田舎たくあん	
連絡先	農事組合法人渋川農産加工部 代表 植田好枝	
	周南市鹿野上422	
	TEL 0834-68-2943 (FAX兼)	

(主な販売先)
(周南市)道の駅ソレーネ 菜さい来んさい！三田川店・北部店・新南陽店・徳山東店

大根は、できる限り有機肥料で栽培された地元産を使っています。干し加減、米ぬかの配合、塩分濃
度など、時間をかけて完成させました。寒風に晒し、風味や歯ごたえ、塩加減など、自信の一品で
す。


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	にわ うめぼし 庭の梅干	
連絡先	山口市阿東地区生活改善実行グループ連絡協議会 掘勢津子	
	山口市阿東徳佐上335	
	TEL 083-956-0270 (FAX兼)	

(主な販売先)

(山口市)ふるさと産品直売所「あとうの恵み」 朝市(コープどうもん店前広場)

私達のグループ員の家には以前から梅の木が2~3本位は植えてありました。梅を無駄なく活用するためには、梅干しを作るのが一番いいと思い商品化しました。赤じそも梅と同様にたくさん畑にあります。安心安全をモットーに、親から受け継いだ漬け方で、昔なつかしい味づくりを心がけています。さっぱりとあと口の良い梅干です。

商品名	せとうち 瀬戸内れんちょう	
連絡先	新宇部漁業協同組合女性部加工部 代表者 村上和代	
	宇部市東本町2丁目8-4	
	TEL 0836-32-0222 (FAX兼)	

(主な販売先)

(宇部市)東岐波ふれあい朝市 常盤町1丁目スマイルマーケット

新宇部漁業協同組合の組合員より、獲れたての小型アカシタビラメを仕入れ、すぐにウロコを取り、一枚ずつ天日にて乾燥しローラーで骨を細かく砕いてから調理します。必要量に応じて生産することにしており、常に新鮮な商品を提供できるよう心掛けています。地産地消をモットーに、新鮮で安心・安全をテーマとしており、ご高齢の方から小さなお子様にも美味しく食べていただくと自負しております。


商品名	あんころもち	
連絡先	企業組合 のぞみ会	
	下関市豊田町庭田354-1	
	TEL 083-766-3473 (FAX兼)	

(主な販売先)

(下関市)道の駅「螢街道西ノ市」

地産地消をモットーに、地元の営農組合のもち米を活かした商品を作ることで、地域の活性化につなげたいと思い、商品開発に取り組みました。華山(げさん)のおいしい水を使って育てられたもち米を使って杵つき餅を作ります。小豆あんは砂糖の種類や一個あたりの量を研究し甘すぎず、コクのある風味に仕上げています。よもぎは香りの良い若芽を摘み取って、年間を通じて使います。

令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	げんこつきなこ味 ^{あじ}	
連絡先	企業組合 のぞみ会	
	下関市豊田町庭田354-1	
	TEL 083-766-3473 (FAX兼)	

(主な販売先)

(下関市)道の駅「蛸街道西の市」 いただきま〜と (山口市)アグリプロジェクト野菜工房

自社商品の米のポン菓子「げんこつ」に、下関市豊田町特産の黒大豆「のんたぐろ」を活かせないかと、最初は、炒り豆にしてからめてみましたが、うまくいきませんでした。そこで、自社の「のんたぐろきな粉」をからめたところ、美味しく仕上がりに、商品化しました。米は下関市豊田町産「ひとめぼれ」、きなこは香りが特徴の「のんたぐろ」です。蜜には砂糖と下関市豊北町角島のこだわりの塩を使用しました。子どもから大人まで食べやすいよう、手でつまめる大きさに仕上げました。

商品名	なし 梨みつ	
連絡先	企業組合 のぞみ会	
	下関市豊田町庭田354-1	
	TEL 083-766-3473 (FAX兼)	

(主な販売先)

(下関市)道の駅「蛸街道西の市」 いただきま〜と (美祢市)ぽんぽこの里

下関市豊田町産の梨を活かして、加工品ができないかと研究して、梨をまるごと活かしたシロップを開発しました。梨を絞り過ぎるとアクが出るため、絞り方に気を付けています。梨シロップに水あめを加えて仕上げています。糖度は食味も考慮して75度〜80度に設定しています。紅茶やヨーグルト、パン等に、幅広く活用いただけます。


商品名	さとの味噌 ^{みそ}	
連絡先	豊田農産加工グループ	
	下関市豊田町大字矢田331-1	
	TEL 083-766-3165 (FAX兼)	


(主な販売先)


(下関市)道の駅「蛸街道西の市」 いただきま〜と川中店・下関東部店

私たちの住んでいる長門の国「豊田の里」は豊かな農村です。豊田湖から木屋川(こやがわ)に流れる水は下関の水源をなし、ここで育つ農産物の品質は自慢です。私たちグループ員の思いである「安心・安全、地産地消」にこだわり、みそは、下関産の米と大豆を使い、先輩から学び、受け継いだ「昔、おばあちゃんが作っていたみそづくりの技」を使って作り上げたものです。


令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	てづく 手作りこんにやく	
連絡先	木村ひろみ	
	長門市日置上4190番地	
	TEL 0837-37-3553 (FAX兼)	
(主な販売先) (長門市)道の駅センザキッチン		
<p>今は亡き先輩より芋の育て方、こんにやくの作り方を学びました。栽培中無農薬、無化学肥料でこんにやく芋を育て、安心安全をモットーに素朴な味に仕上げています。</p> <p>料理しやすいように型に入れ四角い形にしています。口ざわりのやさしいモチ、プリ感のあるこんにやくです。</p> <p>刺身こんにやくとして召し上がっていただきますと、素材の味や香り、食感がより一層楽しめます。</p>		

商品名	こま 木間のもめんとうふ	
連絡先	企業組合 木間加工センター 代表理事 原川久美子	
	山口県萩市大字山田636-1	
	TEL 0838-27-0200 (FAX兼)	
(主な販売先) (萩市)道の駅萩往還 道の駅萩・さんさん三見 道の駅あさひ		
<p>木間地域では20年前より木間営農組合生活部会の女性たちが地域の特産品として豆腐を作り続けてきました。私たちが、その仲間として活動していましたが、営農組合が法人化したのを契機に木間加工センターとして独立しました。多くの人たちが入れ替わりながら、伝えて来られた豆腐作りの技を私達も大切にして今日まで受け伝えています。</p> <p>地元の農事組合法人木間の郷が生産した大豆を中心にJA山口県萩販売課を通じて、萩地域の大豆を仕入れて原料にしています。にがりも萩の海水を汲み上げ、釜炊き塩をつくる際にできる「にがり」を使っています。山間地域の美味しい水と大豆の香り、素朴な味は皆さんから喜ばれ好評です。</p>		

商品名	こま 木間のみそ(米)	
連絡先	企業組合 木間加工センター 代表理事 原川久美子	
	山口県萩市大字山田1番地	
	TEL 0838-27-0921 (FAX兼)	
(主な販売先) (萩市)道の駅萩しーまーと 道の駅萩往還 道の駅萩・さんさん三見		
<p>昔はどこの農家でも手作りしていたみそ。その加工技術を受け継ぎ、地方の米、大豆を使った昔から伝わる味噌本来の味を皆様に伝えていきたいです。木間地域は昔から食味の良い米、大豆の生産地として知られています。売り上げも年々延びていて、今では木間加工センターの看板商品です。でも味噌の熟成には時間がかかります。年間を通じて同じ味であること熟成のたりていない商品は絶対お店には納品しない。</p> <p>お店側にも納得してもらっています。又お客様はお店に並ぶまで待っていてくださいます。</p>		

令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品


商品名	こま 木間のみそ(あわせ)	
連絡先	企業組合 木間加工センター 代表理事 原川久美子	
	山口県萩市大字山田1410番地	
	TEL 0838-27-0921 (FAX兼)	

(主な販売先)

(萩市)道の駅萩しーまーと 道の駅萩往還 道の駅萩・さんさん三見

昔はどこの農家でも手作りしていたみそ。その加工技術を受け継ぎ、地方の米、大豆を使った昔から伝わる味噌本来の味を皆様に伝えていきたいです。木間地域は昔から食味の良い米、大豆の生産地として知られています。売り上げも年々伸びていて、今では木間加工センターの看板商品です。でも味噌の熟成には時間がかかります。年間を通じて同じ味であること熟成のたりていない商品は絶対お店には納品しない。

お店側にも納得してもらっています。又お客様はお店に並ぶまで待っていただきます。

商品名	こま 木間のなすの辛子漬	
連絡先	企業組合 木間加工センター 代表理事 原川久美子	
	山口県萩市大字山田636-1	
	TEL 0838-27-0200 (FAX兼)	


(主な販売先)

(萩市)道の駅萩往還 キヌヤ (山口市)アルク葵店

ナスは本組合員が生産したり、萩市内のナス生産農家と契約購入したものを使用し、収穫してすぐ新鮮なうちに加工しています。

ナスの新鮮な色や味にこだわり加工後はすぐに冷凍保存し、販売する際に、自然解凍する方法にしました。

辛子粉は萩市内の業者が製造しているものを使用しています。

商品名	さんみ 三見の茎わかめ	
連絡先	(株)三見シーマザーズ 代表取締役 吉村栄子	
	山口県萩市三見3333番地	
	TEL 0838-27-0206 (FAX兼)	

(主な販売先)

(萩市)漁協三見支店 JA山口県萩統括本部三見ふれあい店

萩市三見地域では以前から、乾燥したヒジキやわかめの商品も盛んに製造しており、今では、道の駅さんさん三見でも売れ行きの良い商品です。しかしながらこれらの商品製造に当たり、茎の部分については今まで利用されていなかったことを知り、私達グループは、未利用のものでも、調理次第でお客様に満足していただける商品を提供したいとの思いから茎わかめの佃煮を考案しました。

令和元年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品

商品名	ふく 福おはぎ	
連絡先	農事組合法人 福の里 女性部長 市原節子	
	阿武郡阿武町福田上1111-1	
	TEL 08388-5-0111 (FAX兼)	
(主な販売先) (阿武町)福の里直売所・阿武町道の駅		
うるち米(こしひかり)ともち米(ミヤタマモチ)は標高400mという高冷地で(農)福の里が生産したものを使用しています。 小豆は、同地区にある社会福祉法人E.G.Fとの農福連携で栽培したものを女性部が厳選し、時間をかけてこしあんにし、練りあんを作っています。 自信をもって安心をお届けできるように全てを手作りし、お彼岸・お盆のお供え物として限定販売しています。		
商品名	ふくあずき 福小豆おこわ	
連絡先	農事組合法人 福の里 女性部長 市原節子	
	阿武郡阿武町福田上1111-1	
	TEL 08388-5-0111 (FAX兼)	
(主な販売先) (阿武町)福の里直売所・阿武町道の駅		
もち米は、標高400mという高冷地で(農)福の里が生産した自慢の「ミヤタマモチ」を使用し、洗米用の水は標高640mの伊良尾山の冷たい水を使用しています。 小豆は、同地区にある社会福祉法人E. G. Fとの農福連携で栽培した大粒でおいしい「大納言」を女性部が一粒一粒選別して使用しています。 昔から家庭で作られていたこの伝統食を残していきたいという思いで作っています。 入学・卒業・お祝い事などにたくさんの注文があります。		