





## 令和3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	ゆ <sup>う</sup> 由宇みそ	
連絡先	由宇町特産開発グループ代表 林 清美	
	岩国市由宇町神東2385	
	TEL 0827-63-2154 (FAX兼)	
<p>(主な販売先)          (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに、潮風公園みなとオアシスゆう、寺こ屋さきどなり、JA山口県由宇支所購買</p>		
<p>地元産(米:ヒノヒカリ1等米、大豆:奨励品種)材料を使用し、甘くおいしい麴を作るため、米の浸し方、蒸し方を工夫しています。芯もなく、みそこしも不要なほどです。</p>		


商品名	ゆ <sup>う</sup> 由宇のくに	
連絡先	由宇町特産開発グループ代表 林 清美	
	岩国市由宇町神東2385	
	TEL 0827-63-2154 (FAX兼)	
<p>(主な販売先)          (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに、潮風公園みなとオアシスゆう、寺こ屋さきどなり、JA山口県由宇支所購買</p>		
<p>「由宇みそ」を使い、由宇町特産のトマト「桃太郎」をはじめ、玉ねぎ、にんじん、にんにく、リンゴ等10種類の素材を使用して加工しました。焼き肉のたれですが、和風だれの総合調味料として幅広く料理に使用できます。</p>		

商品名	ぜ <sup>づけ</sup> につぼ漬	
連絡先	由宇町特産開発グループ代表 林 清美	
	岩国市由宇町神東2385	
	TEL 0827-63-2154 (FAX兼)	
<p>(主な販売先)          (岩国市)うまもん、潮風公園みなとオアシスゆう、寺こ屋さきどなり</p>		
<p>大根、レンコン、タケノコ、ニンジン、きゅうり、ナス、しいたけ、ワラビ、ショウガと多くの野菜を、みりん、水飴、蜂蜜とこだわりの調味料を使って作り上げた自慢の一品です。ちらし寿司や炊き込みご飯、混ぜご飯の具としても活用できます。</p>		


## 令和3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	ふのたに 府谷みそ	
連絡先	企業組合ふのたに手づくり工房	
	岩国市錦町府2946-1 TEL 0827-72-3377(FAX兼)(加工所)	
(主な販売先) (岩国市)道の駅ピュアラインにしき、にしき特産品センター、FAM'Sキッチンいわくに		
原材料には農薬の使用回数をなるべく控えた地元府谷産の米と大豆を使用し、米麴作りから一工程ずつ丁寧に仕上げました。		


商品名	こめこ 米粉シフォンケーキ	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階 TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、河内ふれあい広場 (光市)光市農業振興拠点施設里の厨 (広島県)ゆめタウン大竹		
地元南河内でとれた米を自家製粉し、ふんわり口当たりの良い食感のシフォンケーキにしあげました。		

商品名	こめこ 米粉バターケーキ	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階 TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、(光市)光市農業振興拠点施設里の厨		
地元南河内でとれた米を自家製粉し、国産バターを贅沢に使った風味豊かなケーキです。		

## 令和3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	こめこ 米粉マドレーヌ	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、(光市)光市農業振興拠点施設里の厨		
地元南河内でとれた米を自家製粉してつくったマドレーヌです。素材の味をおたのしみください。		


商品名	こめこ 米粉フィナンシェ	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、(光市)光市農業振興拠点施設里の厨		
地元南河内でとれた米を自家製粉した米粉に、アーモンドプードルと焦がしバターを入れ、香り高く上品な味に仕上げました。		

商品名	こめこや 米粉焼きドーナツ	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、(光市)光市農業振興拠点施設里の厨		
地元南河内でとれた米を自家製粉し、油で揚げないもちもち食感の米粉の焼きドーナツにしました。		

## 令和3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	おはぎ	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、旬彩館		
地元産の美味しいもち米と優しい甘さの手作り餡でつくったおはぎです。		
商品名	ひらもち	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、旬彩館、注文販売		
地元産のもち米を使用した、粘りとコシのある自慢の餅です。		
商品名	あんもち	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	
(主な販売先) (岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、旬彩館、(広島県)ゆめタウン大竹		
地元産のもち米と時間をかけて練り上げた餡が自慢の商品です。		

## 令和3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	よもぎもち	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	


(主な販売先)  
(岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、注文販売

地元産のもち米と、4月から5月に新芽を摘み取り、色よくゆでたよもぎを使用した、香りのよいよもぎもちです。

商品名	よもぎあんもち	
連絡先	企業組合河内グランマ	
	岩国市土生32-3 二階	
	TEL 0827-47-2565	

(主な販売先)  
(岩国市) FAM'Sキッチンいわくに、旬彩館、注文販売


地元産のもち米と、4月から5月に新芽を摘み取り、色よくゆでたよもぎを使用し、時間をかけて練り上げた餡が自慢のあん餅です。


商品名	きっかす 橘香酢	
連絡先	柳井市生活改善実行グループ連絡協議会大畠特産加工開発部 代表 山縣啓子	
	柳井市遠崎71-2	
	TEL 0820-45-3730 (加工所)	


(主な販売先)  
(柳井市)うずしお母さんの店、JA山口県遊気百菜館、ゆめタウン柳井店、柳井市都市農村交流施設ふれあいどころ437、やまぐちフラワーランド、しあわせギフト工房まつもと

みかん栽培で摘果されるクエン酸の多い時期の幼果みかんを、一つ一つ手絞りで加工しています。さわやかな酸味と香りが特徴です。

## 令和3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	うずしお味噌 <sup>みそ</sup>	
連絡先	柳井市生活改善実行グループ連絡協議会大畠特産加工開発部 代表 山縣啓子	
	柳井市遠崎71-2	
	TEL 0820-45-3730 (加工所)	
<p>(主な販売先)          (柳井市)うずしお母さんの店、JA山口県遊気百菜館、ゆめタウン柳井店、柳井市都市農村交流施設ふれあいどころ437</p> <p>柳井産の米と大豆を使い、水分や温度管理に気を配って良質の米麴を作り、米麴や塩の割合を研究し、じっくり手間暇かけて甘味のあるみそに仕上げています。</p>		


商品名	大したジャムすもも <sup>たい</sup>	
連絡先	柳井市生活改善実行グループ連絡協議会大畠特産加工開発部 代表 山縣啓子	
	柳井市遠崎71-2	
	TEL 0820-45-3730 (加工所)	
<p>(主な販売先)          (柳井市)うずしお母さんの店、JA山口県遊気百菜館、ゆめタウン柳井店、柳井市都市農村交流施設ふれあいどころ437、やまぐちフラワーランド</p> <p>大畠地域の特産である完熟すももを、すももの特徴である鮮やかな色や酸味を活かすよう少量ずつ丁寧にジャムに加工しています。</p>		


商品名	らっきょう酢漬 <sup>すづけ</sup>	
連絡先	ひらお特産加工研究会開発部	
	熊毛郡平生町大字大野南8番地	
	TEL 0820-56-1093(ひらお特産品センター協同組合)	
<p>(主な販売先)          (平生町) ひらお特産品センター</p> <p>昔ながらのらっきょう漬けを目指して、グループ員が栽培したらっきょうと天然塩を使って漬けました。</p>		


## 令和3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	うりの粕漬 <small>かす づけ</small>	
連絡先	ひらお特産加工研究会開発部	
	熊毛郡平生町大字大野南8番地	
	TEL 0820-56-1093(ひらお特産品センター協同組合)	
(主な販売先) (平生町) ひらお特産品センター		
<p>原材料のうりを、肉厚で大きさがそろいやすい品種である「カリモリ」に統一し、添加物を使用せず、毎年新しい酒粕をたっぷり使って、昔ながらの製法で手間暇かけて加工しています。</p>		
商品名	うめ ぼし 梅干	
連絡先	ひらお特産加工研究会開発部	
	熊毛郡平生町大字大野南8番地	
	TEL 0820-56-1093(ひらお特産品センター協同組合)	
(主な販売先) (平生町) ひらお特産品センター		
<p>梅は木の上で黄色く色づいた時にもぎ取り、しそはグループ員が栽培したものを使い、添加物は一切使用せず、塩分を控えて漬けています。</p>		
商品名	ブルーベリージャム	
連絡先	ひらお特産加工研究会開発部	
	熊毛郡平生町大字大野南8番地	
	TEL 0820-56-1093(ひらお特産品センター協同組合)	
(主な販売先) (平生町) ひらお特産品センター		
<p>平生町産のブルーベリーを使用し、砂糖と平生町産のレモンだけで作っています。</p>		

## 令和3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 手づくりかりんとう	
連絡先	ひらお特産加工研究会開発部	
	熊毛郡平生町大字大野南8番地	
	TEL 0820-56-1093(ひらお特産品センター協同組合)	
(主な販売先) (平生町) ひらお特産品センター		
県産小麦せときららを使い、バターなどの動物性油脂を使用せず、てんさい糖を使って優しい甘さに仕上げています。		


商品名	ほうのう みそ 奉納味噌	
連絡先	企業組合小行司健康グループ	
	熊毛郡田布施町大波野2225-7	
	TEL 0820-53-1550 (FAX兼)(加工所)	
(主な販売先) (田布施町)田布施町地域交流館 にこにこパーク小行司		
農事組合法人小行司が栽培した米、大豆と、「命の神様多賀神社」の麓から来る水を使って加工した、縁起の良いみそです。		


商品名	にんにく <sup>みそ</sup> 味噌	
連絡先	企業組合小行司健康グループ	
	熊毛郡田布施町大波野2225-7	
	TEL 0820-53-1550 (FAX兼)(加工所)	
(主な販売先) (田布施町)田布施町地域交流館 にこにこパーク小行司		
私達が手作りしている奉納味噌に、ニンニクを加え、一緒に発酵させて作ったおかず味噌です。		






## 令和3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	あぶらあ 油揚げ	
連絡先	大潮田舎の店加工部 蔵本イワ子	
	周南市大字大潮1386-6	
	TEL 0834-68-4010(FAX兼)(加工所)	
(主な販売先) 大潮田舎の店		
閉店された地元豆腐店の技術を受け継ぎ、地元産大豆を使い、一枚一枚二度揚げし、旨味とコクが出るように工夫しています。		




商品名	かしわ餅 <sup>もち</sup>	
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	
	山口市阿東徳佐下275	
	TEL 083-956-0855 (FAX兼)	
(主な販売先) (山口市)ふるさと産品直売所「あとうの恵」(長門峡道の駅)、コープどうもん店 朝市、植地酒舗		
米どころである阿東地区では、春の農作業が終わると、「泥落とし」に各家庭で作られてきました。地域のもち米を粉にして、砂糖と塩の割合を研究し手間をかけて練った「餡」と、サンキライの葉の香りの残る仕上がりにしました。		

商品名	あ 揚げかきもち	
連絡先	花かごグループ 代表 梶山扶美子	
	美祢市豊田前町麻生下588-6	
	TEL 0837-57-0212(加工所)	
(主な販売先) (美祢市) アグリプラザおふく、ふれあい広場花かご、ぽんぽこの里		
地元産の「はぜかけ米」と粟野川で採れた香り豊かな「青のり」を使った揚げかきもちです。あっさり、サクサクになるように揚げています。素材の風味をお楽しみ下さい。		

## 令和3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	ゆずこしょう	
連絡先	わいわいクラブ 代表 西岡ふじ江 美祢市豊田前町麻布上109-3 TEL 0827-57-0542 (西岡自宅)	
<p>(主な販売先) (美祢市)道の駅「おふく」、フレッシュ菜々、ぽんぽこの里、ふれあい広場花かご、みとう直売所 (山陽小野田市)誠蓮市場</p> <p>旬の時期に収穫した地元産の青ゆずとグループ員が栽培した青唐辛子と塩で作った、粗挽きタイプのゆず胡椒です。ゆずの香りとピリッとした辛味が絶妙です。鍋物やうどん、味噌汁に深い味わいをプラスするだけでなく、パスタ、サラダ等にもおすすめです。</p>		
商品名	うめぼし 梅干	
連絡先	豊田農産加工グループ 代表 古西南美子 下関市豊田町大字矢田331-1 TEL 0820-22-3496 (FAX兼)(加工所)	
<p>(主な販売先) (下関市)道の駅「蛸街道西ノ市」、いただきマート川中店・下関東部店、花〇</p> <p>地産地消、安全をモットーに、会員が生産した梅を三日三晩土用干しし、一粒一粒を丁寧に扱い、風味も良いように赤紫蘇を多く使って漬けています。</p>		
商品名	アカモクと切干大根の甘酢漬 <small>きりぼしだい こん あま すづけ</small>	
連絡先	山口県漁協仙崎女性部 長門市仙崎2172 TEL 0837-26-3332 (FAX兼)(個人宅)	
<p>(主な販売先) (長門市)道の駅センザキッチン</p> <p>アカモクの最大の特徴である粘り気を活かしつつ、刻み加減を調整した切り干し大根を加え、しゃきしゃきした歯ごたえにしています。さっぱりした味わいで、つるりとして、のどごしの良い商品となりました。</p>		

## 令和3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 かすづけ 木間のうりの粕漬	
連絡先	企業組合 木間加工センター	
	萩市大字山田636-1 TEL 0838-27-0200 (FAX兼)(加工所)	
<p>(主な販売先) (萩市)道の駅萩往還、キヌヤ菊ヶ浜店・ひやこ店、(山口市)アルク薬店</p> <p>組合員が木間地域で栽培した瓜を、萩市内の酒造会社の酒粕で3度漬け替えています。手間暇かけて、奥深い旨味のある味に仕上げました。</p>		
商品名	こま て うめ 木間の手づくり梅ぼし	
連絡先	企業組合 木間加工センター	
	萩市大字山田636-1 TEL 0838-27-0200 (FAX兼)(加工所)	
<p>(主な販売先) (萩市)道の駅萩往還、キヌヤ菊ヶ浜店・ひやこ店、みどりや、(山口市)アルク薬店</p> <p>萩産の梅と赤しそに塩だけを加えて作ります。2~3日かけて土用干しし、色と香りの良い梅干しに仕上げています。</p>		
商品名	さん み 三見のあじバーガー	
連絡先	株式会社三見シーマザーズ	
	萩市三見3333番地 TEL 0838-27-0333 (加工所)	
<p>(主な販売先) (萩市)道の駅さんさん三見</p> <p>萩のブランド魚「瀬つきあじ」のフライに、手作りのタルタルソース、小麦粉の他にご飯も入ったもちりとした食感のパンは相性抜群です。</p>		

## 令和3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	はぎひめ 萩姫のてまり寿司	
連絡先	株式会社三見シーマザーズ	
	萩市三見3333番地	
	TEL 0838-27-0333 (加工所)	
(主な販売先) (萩市)道の駅さんさん三見		
萩の「金太郎(ヒメジ)」を使った一口サイズのてまり寿司です。丁寧に酢でしめた金太郎の美しい桜色と大葉の緑、しょうがの黄色で見ても美しく仕上げました。		
商品名	さんみ 三見の五万米ちゃん	
連絡先	株式会社三見シーマザーズ	
	萩市三見3333番地	
	TEL 0838-27-0333 (加工所)	
(主な販売先) (萩市)道の駅さんさん三見		
北浦伝統の味であるカタクチイワシの田作りで、豊作祈願の願いを込めて「五万米(ごまめ)」と呼ばれ親しまれてきました。コクのある甘味が特徴の萩醤油を使い、地元の伝統の味にこだわっています。		
商品名	ま あじ巻き	
連絡先	株式会社三見シーマザーズ	
	萩市三見3333番地	
	TEL 0838-27-0333 (加工所)	
(主な販売先) (萩市)道の駅さんさん三見		
萩のブランド魚「瀬つきあじ」を使った一口大の巻き寿司です。地元の米にきゅうりのポリポリした食感と大葉のさわやかな風味が、あじの旨味を引き立てています。		