





令和5年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品
(認定期間 令和6年4月1日～令和11年3月31日)


商品名	昔なつかし甘酒	
連絡先	由宇町特産開発グループ	
	岩国市由宇町神東2385	
	TEL 0827-63-2154 (代表者宅/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、うまもん(株)、寺こ屋さきどなり</p> <p>岩国市産の米で麴を作り、岩国市産の餅米・米を炊いてあわせることで、自然の甘さやこくを醸し出した甘酒です。酒粕を使った甘酒と違い、ノンアルコールです。 発酵食品の良さが注目されている今こそ、赤ちゃんからご高齢の方まで、たくさんの方々の健康を支える甘酒としてご賞味ください。</p>		


商品名	ジンジャークッキー	
連絡先	いちごっ娘	
	熊毛郡平生町平生村1059-3	
	TEL 0820-56-3321 (代表者宅/FAX兼)	
<p>(主な販売先) (柳井市) JA山口県遊気百菜館</p> <p>山口県産小麦と柳井市産のしょうがを使ったクッキーです。しょうがの辛みをいかすように工夫、また、少し小さめの星形の食べやすいサイズに焼き、こだわりのあるおいしいクッキーに仕上げました。 手づくりにこだわり、安心・安全な加工品をお届けしたいと思います。</p>		

商品名	夏みかんパウンドケーキ	
連絡先	いちごっ娘	
	熊毛郡平生町平生村1059-3	
	TEL 0820-56-3321 (代表者宅/FAX兼)	
<p>(主な販売先) (柳井市) JA山口県遊気百菜館</p> <p>山口県産の夏みかんの皮に砂糖を加えて煮てピール(砂糖漬け)を手づくりします。このピールを山口県産の小麦粉を使ったパウンドケーキの生地混ぜ込んで、焼き上げました。 夏みかんの香りとほのかな苦みがさわやかなケーキです。 手づくりにこだわり、安心・安全な加工品をお届けしたいと思います。</p>		


令和5年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品
(認定期間 令和6年4月1日～令和11年3月31日)


商品名	レモンケーキ	
連絡先	いちごっ娘	
	熊毛郡平生町平生村1059-3	
	TEL 0820-56-3321 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市) JA山口県遊気百菜館		
<p>山口県産のレモンと山口県産の小麦粉を使い、甘酸っぱく、さわやかなパウンドケーキに焼き上げました。 「おいしい」と評判の売れ筋商品です。 手づくりにこだわり、安心・安全な加工品をお届けしたいと思います。</p>		


商品名	いちごシフォンケーキ	
連絡先	いちごっ娘	
	熊毛郡平生町平生村1059-3	
	TEL 0820-56-3321 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市) JA山口県遊気百菜館		
<p>私たち「いちごっ娘」が大切に育てたいちごをひと粒ずつ収穫し、そのいちごでジャムを手づくりしています。 山口県産の小麦粉を使った生地にはいちごジャムを加え、ふわふわのシフォンケーキに焼き上げました。 手づくりにこだわり、安心・安全な加工品をお届けしたいと思います。</p>		

商品名	米粉ロールケーキ(いちじく)	
連絡先	企業組合 菓子工房たぶせ	
	熊毛郡田布施町中央南1番地8	
	TEL 0820-51-0222 FAX 0820-51-0225	
(主な販売先) (田布施町) 田布施地域交流館		
<p>田布施町は昭和40年代から栽培に取り組んできた山口県内有数のいちじくの産地です。米作りも盛んな町です。そこで、いちじくと米を使った商品開発に取り組みました。 きめ細かいロールケーキに仕上げるため、米を微細粒子の米粉に加工していただいています。 とれたて新鮮ないちじくを、自分達で甘さ控えめのジャムに加工し、ケーキに使っています。</p>		


令和5年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品
(認定期間 令和6年4月1日～令和11年3月31日)

商品名	米粉ロールケーキ(いちご)	
連絡先	企業組合 菓子工房たぶせ	
	熊毛郡田布施町中央南1番地8	
	TEL 0820-51-0222 FAX 0820-51-0225	
(主な販売先) (田布施町) 田布施地域交流館		
<p>田布施町はいちごの栽培や米作りが盛んな町です。そこで、いちごと米粉を使った商品開発に取り組みました。 きめ細かいロールケーキに仕上げるため、米を微細粒子の米粉に加工していただいています。 とれたて新鮮ないちごを、自分達で甘さ控えめのジャムに加工し、ケーキに使っています。</p>		

商品名	米粉食パン	
連絡先	企業組合 菓子工房たぶせ	
	熊毛郡田布施町中央南1番地8	
	TEL 0820-51-0222 FAX 0820-51-0225	
(主な販売先) (田布施町) 田布施地域交流館		
<p>田布施町は昭和40年代から栽培に取り組んできた山口県内有数のいちじくの産地です。 米の消費拡大を図るため、米粉のパンを作り、広めてきました。米粉食パンには、自分達が田布施町産のいちじくから作る天然酵母を使います。 農家の皆さんが丹精込めて育てられたいちじくを活かした天然酵母と、米粉のもっちり感と柔らかさや香りが特徴の自慢の食パンです。</p>		

商品名	びわジャム	
連絡先	企業組合 アップル	
	熊毛郡上関町大字長島58の2	
	TEL 0820-62-0219 FAX 0820-62-0216 (代表者宅)	
(主な販売先) (上関町) 道の駅上関海峡		
<p>上関町特産のびわを使って作ってきたジャムを上関町の特産品として商品化したいと思い、試行錯誤して作り上げました。 上関町産の旬のびわの実を使い、びわの鮮やかなオレンジ色と優しい風味を活かすため、煮込みすぎないように細心の注意を払って加工しています。 ワインを入れ、大人の味に仕上げています。</p>		

令和5年度やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド認定品
(認定期間 令和6年4月1日～令和11年3月31日)

商品名	キノコの粕漬	
連絡先	宇賀農産加工グループ	
	下関市豊浦町宇賀5153	
	TEL 083-776-0388 (代表者宅/FAX兼)	

(主な販売先)
(下関市)宇賀青空市場

下関市産の原木しいたけときくらげをだし汁から手づくりした調味液で味つけし、酒粕と混ぜています。きのこ酒粕をまるごと食べる粕漬です。酒粕は、下関市豊浦町にある大河内百笑村と連携活動を行っている下関市内の酒蔵の酒粕を使っています。

<大河内百笑村>

下関市豊浦町で地域活性化に向けた活動に取り組む組織で、酒米の田植えや稲刈り体験交流、下関市内の酒蔵見学等を実施。

商品名	さざえ飯	
連絡先	JF江崎フレッシュかあちゃん	
	萩市大字下田万 3017番地5	
	TEL 08387-2-1103 (代表者宅)	

(主な販売先)
(萩市)道の駅ゆとりパークたまがわ (阿武町)道の駅阿武町

萩市江崎では活きたさざえから身を取り出して、スライスし、生の状態のさざえを米と混ぜて炊飯します。この方がさざえの身からだし汁がよく出ておいしく仕上がりますし、コリコリとさざえの歯ごたえが良いのです。また、さざえの卵巣を使っただし汁でご飯を炊くことでうま味を引き出しています。さらに、萩のしょうゆを隠し味に使っており、運良くおこげの部分にあたれば、特に香ばしく、なつかしいおいしさが味わえます。