

令和4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	キクちゃんの花わさびしょうゆ漬	
連絡先	錦清流グループ 代表 藤井キクエ	
	岩国市錦町広瀬1122-1 TEL 0827-72-3090 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (岩国市)FAM'Sキッチンいわくに、道の駅ピュアラインにしき、美和ふるさと市場、にしき産品ステーション</p> <p>春一番の料理素材として京都や大阪に出荷している岩国市北部や周辺地域の花わさびをしょうゆ漬にしました。ご飯のおかず、酒の肴、ちらし寿司や巻き寿司の具にと、色々な召し上がり方でお楽しみ下さい。</p>		
商品名	モッツァレラチーズ	
連絡先	合同会社 榎本牧場	
	岩国市錦町宇佐郷574 TEL 0827-74-0955 FAX 0827-74-0956	
<p>(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、(広島県)ゆめタウン大竹、(島根県六日市)柿木村産直市場かきのきむら</p> <p>牛のエサは外国産飼料に頼らないように、トウモロコシや牧草を育て循環型酪農を行っています。そのエサを食べた牛からの絞った生の乳を、そのままチーズにしました。 トマトとオリーブオイルでカプレーゼに、ねぎやかつおぶしをかけてわさび醤油でもおいしいです。加熱するとよく伸びるのでグラタンやピザにもどうぞ。</p>		
商品名	ストリングチーズ	
連絡先	合同会社 榎本牧場	
	岩国市錦町宇佐郷574 TEL 0827-74-0955 FAX 0827-74-0956	
<p>(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、(広島県)ゆめタウン大竹、(島根県六日市)柿木村産直市場かきのきむら</p> <p>牛のエサは外国産飼料に頼らないように、トウモロコシや牧草を育て循環型酪農を行っています。そのエサを食べた牛からの絞った生の乳をそのままチーズにしました。 さいてそのまま食べるチーズです。おやつやおつまみに、サラダや酢の物に入れてもおいしく食べられます。</p>		

令和4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	れんこんコロツケ	
連絡先	企業組合 岩国尾津っこ	
	岩国市尾津町3丁目5-50 TEL 0827-31-0295 (FAX兼)	
<p>(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、(広島県)ゆめタウン大竹</p> <p>岩国れんこんをたっぷり使い、一つ一つ手作りしています。季節の根菜類(じゃがいも、さつまいも、里芋、かぼちゃ)を合わせ、れんこんの粘りを活かした「れんこんコロツケ」です。</p>		
商品名	ニンニク ^{みそ} 味噌	
連絡先	企業組合 岩国尾津っこ	
	岩国市尾津町3丁目5-50 TEL 0827-31-0295 (FAX兼)	
<p>(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、(広島県)ゆめタウン大竹</p> <p>地元岩国の手造り味噌と、尾津っこ産のニンニクに、ごま油と砂糖を加えて練り上げました。そのままご飯にのせて食べたり、調味料としても使えます。</p>		
商品名	いわくに ^{あま} ず 岩国甘酢レンコン	
連絡先	企業組合 岩国尾津っこ	
	岩国市尾津町3丁目5-50 TEL 0827-31-0295 (FAX兼)	
<p>(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、(広島県)ゆめタウン大竹</p> <p>岩国れんこんのしゃきしゃきした食感をいかし、ちりめんじゃこ、ショウガ、米酢で調味した常備菜です。</p>		

令和4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	あまなつ 甘夏マーマレード	
連絡先	企業組合 岩国尾津っこ	
	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、マックスバリュー南岩国、ゆめタウン南岩国、(広島県)ゆめタウン大竹		
長年わが家で栽培してきた夏みかんを丸ごと使った、懐かしい味のマーマレードです。		

商品名	じか せい うめ ぼ ゆすみの自家製梅干し	
連絡先	村岡由寿美(夢華)	
	岩国市御庄3丁目101-5	
	TEL 090-1682-9298 FAX 0827-46-1107	
(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		
義母の味を思い出しながら、試行錯誤して作り上げました。塩分18%の梅干しにこだわって作っています。		

商品名	じか せい ゆすみの自家製らっきょう漬	
連絡先	村岡由寿美(夢華)	
	岩国市御庄3丁目101-5	
	TEL 090-1682-9298 FAX 0827-46-1107	
(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		
義母の味を思い出しながら、試行錯誤して作り上げました。岩国産ラッキョウのしゃきしゃき感を残すように、甘皮をしっかりと取り除き、甘さ控えめで作っています。		

令和4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	たい ずし 鯛寿司	
連絡先	企業組合うずしお母さんの店	
	柳井市大畠977番地	
	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、遊気百貨館		
企業組合うずしお母さんの店を代表するおすすめ商品の1つです。ぜひお召し上がりください。		

商品名	たい 大したジャム みかん 蜜柑	
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・FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市)協同組合うずしお母さんの店、遊気百貨館、ゆめタウン柳井店、ふれあいどころ437、しあわせギフト工房まつもと		
柳井市大畠の丘陵地で栽培された早生みかんを原料として、皮をむいて丸ごとジャムにしました。完熟した糖度の高い(13%以上)早生みかんを使っています。素材の味を生かした甘味と酸味のバランスが良いジャムです。		

商品名	揚かきもち(砂糖味)	
連絡先	古谷美代子(長門峡美蔵屋)	
	山口市阿東篠目2185-1	
	TEL 083-955-0082 (FAX兼)	
(主な販売先) (山口市)道の駅長門峡、ゆめタウン山口、(株)秋川農園、ぶちええ菜山口店(JA山口県山口統括本部直売所)、(防府市)ふれあいステーションDAIDO、(東京)おいでませ山口館、自社ホームページ		
阿東地域の美味しいお米を使用し、油っこくならないように揚げ方を工夫しています。		

令和4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	中川恵美子	
	山口市大内長野702	
	TEL 083-927-1280 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (山口市)ぶちええ菜山口店(JA山口県山口統括本部直売所)、(防府市)ふれあいステーション DAIDO</p>		
<p>大内地域で栽培されたブルーベリーと砂糖だけを使用し、シンプルに仕上げました。果実の甘さや、酸味、香りを大切にしています。</p>		
商品名	土井さんちのチーズケーキ	
連絡先	土井和子(和味ミルク工房)	
	山口市名田島3939	
	TEL 083-987-2818 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (山口市)道の駅あいお、名田島ふれあい市、ぶちええ菜山口店(JA山口県山口統括本部直売所)</p>		
<p>わが家の新鮮な生乳で作ったカテージチーズと、県産小麦せときららや県産卵を使用し、砂糖の甘さは控えめにした濃厚なチーズケーキに仕上げています。</p>		
商品名	いちごいちえ	
連絡先	企業組合 のぞみ会	
	下関市豊田町大字庭田354-1	
	TEL 083-766-3473 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (下関市) 道の駅蛍街道西ノ市、JA山口県下関ただきま一と川中店、東部店、道の駅「きくがわ」、農業公園みのりの丘、(美祢市)ぽんぼこの里</p>		
<p>下関市豊田町で栽培され、1~3月の長い期間じっくりと熟した糖度の高いいちご(紅ほっぺ等)をグラニュー糖のみでじっくり煮込み、最後にグループ員が育てたゆずの果汁を加えて糖度45~50度に仕上げた風味豊かなジャムです。</p>		

令和4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	
連絡先	企業組合 のぞみ会	
	下関市豊田町大字庭田354-1	
	TEL 083-766-3473 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (下関市) 道の駅蛍街道西ノ市、JA山口県下関ただきま一と川中店、東部店、農業公園みのりの丘、株式会社新光</p>		
<p>豊田町華山のきれいな水と豊田町庭田営農組合のうるち米(ひとめぼれ)を使用しています。砂糖と水で作った蜜を絡めて食べやすいように手でつまめる大きさにしました。昔懐かしい味わいです。</p>		

商品名	ほ 干しかきもち	
連絡先	企業組合 のぞみ会	
	下関市豊田町大字庭田354-1	
	TEL 083-766-3473 (FAX兼)	
<p>(主な販売先) (下関市) 道の駅蛍街道西ノ市、JA山口県下関ただきま一と川中店、東部店、農業公園みのりの丘、(美祢市)ぼんぼこの里</p>		
<p>豊田町華山のきれいな水と豊田町庭田営農組合のもち米を使用し、長門市百姓庵の塩を加えて素朴で味わい深い風味に仕上げました。</p>		

商品名	なすのからし漬 ^{つけ}	
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)(加工所)	
<p>(主な販売先) (下関市) 道の駅蛍街道西ノ市、JA山口県下関ただきま一と川中店、東部店、花Oベジタブル、農業公園みのりの丘</p>		
<p>グループ員が丁寧に栽培したなすを色よく加工し、昔ながらの味を伝承しています。多くの皆様に、ぴりっと辛子のきいたナスの味を味わっていただけたらと思います。</p>		

令和4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	やさしい 野菜入りかきもち華山おろし	
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) (加工所)	

(主な販売先)
(下関市) 道の駅蛸街道西ノ市、JA山口県下関いただきまーと川中店、東部店、花〇ベジタブル、農業公園みのりの丘

原料は全て地元産で、蒸して乾燥させた野菜を粉末にし、餅を搗くときに混ぜ、一枚一枚丁寧に布の上に干して乾燥しています。先人から受け継いだ昔ながらの製法ですが、若い人の好みを考えて改良してきました。

商品名	かきもちのりんかけ	
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) (加工所)	

(主な販売先)
(下関市) 道の駅蛸街道西ノ市、JA山口県下関いただきまーと川中店、東部店、花〇ベジタブル、農業公園みのりの丘、豊田湖畔公園

野菜入りかきもちにグラニュー糖とみりんで作った蜜をからめて、りんかけにしました。こどもから大人まで年代を問わず喜ばれています。

商品名	せ 瀬つきあじのおずし	
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」を使った郷土料理の押し寿司です。酢飯の白、魚の青、大葉の緑、ショウガの桃色と、見ための美しさにもこだわりました。是非一度ご賞味ください。

令和4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	めし たい飯	
連絡先	JF江崎フレッシュかあちゃん 代表 児玉カズエ	
	萩市大字江崎8765番地11	
	TEL 08387-2-0321 (加工所) FAX08387-2-0322(加工所)	
(主な販売先) (萩市)道の駅ゆとりパークたまがわ、アトラス萩店		
<p>レンコダイのソフト干物(第50回山口県水産加工展 農林水産大臣賞受賞商品)を使い、たい飯を作りました。素材には江崎で水揚げされた新鮮なレンコダイを用い、萩の醤油を隠し味に使うことで、子どもから高齢者の方まで美味しく食べられる優しい味付けになっています。</p>		

商品名	めし いか飯	
連絡先	JF江崎フレッシュかあちゃん 代表 児玉カズエ	
	萩市大字江崎8765番地11	
	TEL 08387-2-0321 (加工所) FAX08387-2-0322(加工所)	
(主な販売先) (萩市)道の駅ゆとりパークたまがわ		
<p>一本釣りで漁獲した新鮮なケンサキイカに地元産のもち米を入れ、いか飯専用ブレンドした醤油を使って、炊きあげました。柔らかい触感で、子どもからお年寄りまで食べていただけます。</p>		

商品名	こないろ ぼう くさ きぞめ なないろ工房の草木染	
連絡先	錦町林業振興会女性部会(なないろ工房) 代表 藤井明子	
	岩国市錦町広瀬957-1	
	TEL 0827-72-2436(個人宅)	
(主な販売先) (岩国市)錦産品テーション、道の駅ピュアラインにしき(月1回)		
<p>山林事業をする中で切り捨てられてしまう枝葉を活かした「草木染め」製品を作って28年になります。山の豊かな恵みと、山を守る重要性を四季折々の植物を使った「草木染め」を通じて感じていただけたらと思います。</p>		