







## 平成30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	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)	
(主な販売先) (岩国市)うまもん、寺こ屋さきどなり		
<p>一等米で麴を作り、餅米・うるち米とあわせることで、自然の甘さやこくを醸し出す甘酒です。ノンアルコールなので安心して飲むことができます。赤ちゃんから高齢者まで、たくさんの方々の健康を支える甘酒をご賞味ください。</p>		
商品名	じょうざん 城山みそ	
連絡先	東屋紀代子	
	岩国市横山2丁目1-14	
	TEL 0827-43-4277 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市) ふれあい交流旬彩館		
<p>主原料はすべて自家栽培している米(ヒノヒカリ)、餅米(ミヤタマモチ)、大豆(サチュタカ)を使用しています。食塩もこだわり、国内産100%のものを使用しています。 餅米を使用しているため、味噌に甘みがありそのままでもおかず味噌として食べられます。</p>		
商品名	岩国れんこんスティック	
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 0827-31-6383 (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>れんこんの天ぷらをスティックにカットして食べやすくしました。衣に野菜の乾燥した粉やカレー粉を加えて気軽に食べていただけるように考えました。</p>		




## 平成30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	企業組合 河内グランマ	
	岩国市角340番地	
	TEL 0827-47-2431 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市) 河内ふれあい広場 ふれあいスポット河内		
<p>地元南河内でグループ員が栽培するブルーベリーを使っています。 ペクチンを添加せず、ブルーベリーと砂糖、レモン果汁のみで作るので、ブルーベリーがぎっしり詰まったジャムが楽しめます。</p>		
商品名	苺ジャム	
連絡先	企業組合 河内グランマ	
	岩国市角340番地	
	TEL 0827-47-2431 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市) 河内ふれあい広場 ふれあいスポット河内		
<p>地元南河内でグループ員が栽培する朝どり苺を使っています。 苺の粒感を楽しんでいただくようプレザーブスタイルのジャムです。1回の加工量を少量ずつつくり色よく仕上げています。</p>		
商品名	栗大福	
連絡先	企業組合 河内グランマ	
	岩国市角340番地	
	TEL 0827-47-2431 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (岩国市) 河内ふれあい広場 ふれあいスポット河内、FAM' Sキッチンいわくに		
<p>岩国特産の大きい岸根栗が丸ごと入ったたっぷりの栗感が味わえます。あんこも手づくりで、甘すぎないあんこが好評です。</p>		


## 平成30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	らっきよ漬	
連絡先	農事組合法人 伊陸美味 加工部	
	柳井市伊陸2649	
	TEL 0820-26-0268 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市)うずしお母さんの店 JA南すおう遊気白菜館 ふれあいどころ437		
<p>らっきよの栽培から加工まで、集落の皆様と一緒に頑張っています。          地域の方から伝授された、手間も時間もかかる昔からの漬け方ですが、シャキシャキ感とまろやかな味は、手づくりならではの味と喜ばれています。</p>		
商品名	フルーツマシュマロ	
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南すおう遊気百菜館		
<p>私たちが作っているいちごや、地元特産のみかん、ブルーベリーを使い、果物の味を活かせるように心がけて作りました。          地産・地消で地域の活性化に努め、安全・安心な加工品をお届けしたいと思います。</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)	
(主な販売先) (柳井市)JA南すおう遊気百菜館		
<p>地元産のしょうがを使い、クッキーを焼きました。しょうがの辛みをいかし、少し小さめの星形で抜き、食べやすい大きさにしています。          山口県産の小麦を使用して、こだわりのあるおいしいクッキーに仕上げました</p>		


## 平成30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	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南すおう遊気百菜館</p> <p>地元産の夏みかんの皮をピールに加工し、それ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。</p>		
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)	
<p>(主な販売先) (柳井市) JA南すおう遊気百菜館</p> <p>地元産のレモンを使ったパウンドケーキです。地元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がっています。 おいしいと評判の売れ筋商品です。</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)	
<p>(主な販売先) (柳井市) JA南すおう遊気百菜館</p> <p>私たちが大切に育てたいちごを、ひと粒ずつ収穫し、イチゴシロップにしました。 山口県産の小麦粉にこだわり、ふわっふわのシフォンケーキに焼き上げました。 手づくりのこだわり、安心安全な加工品をお届けしたいと思います。</p>		

## 平成30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	いちごジャムロール	
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南すおう遊気百菜館		
<p>私たちが大切に育てたいちごを、ひと粒ずつ手で収穫してイチゴジャムにし、山口県産の小麦粉で焼き上げたふわふわのロールケーキに巻き上げました。 手づくりにこだわり、いちご農家ならではのジャムは、自信を持って安心をお届けすることができます。</p>		

商品名	はやとうり粕漬	
連絡先	農事組合法人 いかちトラタン村 田ぬき事業部	
	山口県柳井市伊陸5846番地	
	TEL 0820-26-0416 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市) いかち村の売店 宮ヶ原朝市		
<p>地産・地消を心がけ、自分たちで栽培した新鮮な素材を活かし、塩漬の段階では、減塩を心がけ、本漬の時には良質の酒粕を使用して、二度漬を行い、時間を掛けて丁寧に手づくりしています。</p>		

商品名	青うり粕漬	
連絡先	農事組合法人 いかちトラタン村 田ぬき事業部	
	山口県柳井市伊陸5846番地	
	TEL 0820-26-0416 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (柳井市) いかち村の売店 宮ヶ原朝市		
<p>地産・地消を心がけ、自分たちで栽培した新鮮な素材を活かし、塩漬の段階では、減塩を心がけ、本漬の時には良質の酒粕を使用して、二度漬を行い、時間を掛けて丁寧に手づくりしています。</p>		



## 平成30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	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、県内一のイチジクの産地で、昔から米作りも盛んな町です。 そこで、米粉とイチジクを使った商品開発に取り組みました。 原材料は田布施町産に限定し、きめ細かいロールケーキに仕上げるため、米粉は微細粒子に加工しています。 とれたて新鮮なイチジクを甘さ控えめのジャムに加工して使っています。</p>		
商品名	米粉ロール(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>田布施町は米どころで、いちごの栽培も盛んな町です。 そこで、米粉といちごを使った商品開発に取り組みました。 原材料は田布施町産に限定し、きめ細かいロールケーキに仕上げるため、米粉は微細粒子に加工しています。 とれたて新鮮なイチゴを甘さ控えめのジャムに加工して使っています。</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>地元産米の消費拡大を図るため、米粉のパンの普及を進めています。イチジク天然酵母の開発で話題となり、少しずつ普及しています。 さらなる米粉パンの普及を目指すためには、食パンが一番良いと考え、作り続けています。</p>		

## 平成30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	びわシロップ漬	
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 鳩子の湯 上関町特産物センター		
<p>上関町特産のビワを使って作ってきたシロップ漬を、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。</p> <p>上関町産の旬の大きなビワの実を使い、ビワの鮮やかなオレンジ色を保ち、上品な甘さのシロップ漬に仕上げました。</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 鳩子の湯 上関町特産物センター		
<p>上関町特産のビワ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。</p> <p>上関町産の旬のビワの実を使い、ビワ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。</p> <p>また、ワインを入れ、甘すぎない大人の味に仕上げています。</p>		
商品名	ブルーベリー漬け	
連絡先	高杉壽子	
	熊毛郡平生町大字大野南562	
	TEL 0820-56-2583 (個人宅/FAX兼)	
(主な販売先) (平生町) ひらお特産品センター		
<p>大根・人参・きゅうりを、ひらお特産のこだわり栽培のブルーベリーの甘酸っぱさを活かして漬けました。</p> <p>さわやかな色、シャキッ、シャキッとした歯ざわりは、漬物嫌いな若い方にも好まれています。</p> <p>お茶うけやビールのおつまみにどうぞ。</p>		

## 平成30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	せせらぎ豆腐	
連絡先	大潮田舎の店 加工部	
	周南市大字大潮字兎飛原1386-6	
	TEL 0834-68-4010 (FAX兼)	
(主な販売先) (周南市)JA直売所「菜さい来んさい！」 学校給食センター 大潮田舎の店		
<p>地元産の大豆で地域を元気にしたいという思いから周南市鹿野産大豆を使用し自信を持って安心安全が届けられるよう、ひとつひとつ私たちの手で造っています。 にがりを入れる温度を何回も研究し、大豆の風味を活かすように心掛けています。</p>		
商品名	こんにやく	
連絡先	(農)渋川農産加工部	
	周南市大字鹿野上422	
	TEL 0834-68-2943 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (周南市)JA直売所「菜さい来んさい！」 道の駅ソレーネ周南 農家レストランたぬき		
<p>昔からこんにやくは鹿野地区でも各家で作られていましたが、現在では高齢とともにほとんど作らなくなってきました。昔ながらのこんにやくの味を残したい、皆に味わってほしいとの思いから、私たちのグループで伝統の味を作り続けています。 地元産のこんにやく芋を使用して、こんにやくの持つ独特の食感を大切にしながら1つ1つ手作りで心を込めて作っています。</p>		
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		
<p>大河内百笑村で「米から作って酒造り」で出来た酒粕を主に使用、椎茸も菌床でなく地元の原木のみ使用、きくらげも地元産のみ使用。安全、安心の確認できる地元の素材を使用し、だしもひと手間かけて手作りし、より添加物の少ない物にしている。 ※大河内百笑村とは地域活性化に向けた活動をしている組織で米から作る酒造り体験などを行っている。</p>		



## 平成30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	柚子みそ	
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」 JA下関農産物直売所 いただきま〜と川中店・東部店		
<p>下関市豊田町は四方を山に囲まれた自然豊かな山村です。豊田湖からの水は下関市の水源をなし、この周辺でできる農産物の品質は最上級です。原材料の柚子もグループ員が生産し、これを加工することで色、味、香りをみんなに喜んでもらいたいと思い、「グループ員の思い・安全・安心・地産地消」にこだわり、加工しました。</p> <p>加工方法も昔ながらの伝承にこだわり、原材料の味噌もグループ員の生産した米・大豆を使って私たちが加工・熟成した味噌を使用し、柚子の香りを添えて風味良く仕上げるよう心がけています。</p>		
商品名	あじピザ	
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 (FAX兼)	
(主な販売先) (萩市)道の駅萩さんさん三見		
<p>萩のブランド魚の「瀬つきあじ」を使い子供さんから大人まで幅広く食べて欲しいと、試行錯誤の末、出来上がった商品です。お魚をいっぱい食べてもらうため、新鮮な真あじをピザの生地に見立て、地元産のたまねぎ、トマト、ピーマン、そしてチーズを載せ、目にも鮮やかに仕上げました。</p>		
商品名	さざえ飯	
連絡先	JF江崎フレッシュかあちゃん	
	萩市大字江崎3017番地5	
	TEL 08387-2-1103 (代表者宅/FAX兼)	
(主な販売先) (萩市)道の駅ゆとりパークたまがわ		
<p>江崎では活きたサザエから身を取り出して、スライスし、生の状態のサザエを米と混ぜて炊飯します。この方がサザエの身から出汁が良く出ておいしく仕上がりますし、コリコリとサザエの歯ごたえが良いのです。また、サザエの卵巣を使った出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、萩の醤油を隠し味に使っており、運良くお焦げの部分に当たれば、特に香ばしく、なつかしいおいしさが味わえます。</p>		

## 平成30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	福お餅	
連絡先	農事組合法人 福の里	
	阿武郡阿武町福田上1328-5	
	TEL 08388-5-0200 FAX 08388-5-0201	
(主な販売先) (阿武町)福の里直売所 阿武町道の駅		
<p>標高400mの高冷地で県内では良質米ができる地域と昔から言われている福田の土地で、(農)福の里の組合員が生産している「ミヤタマモチ」という品種の餅米を使用しています。</p> <p>洗米には標高640mの伊良尾山の冷たい水を使っています。こしが強く、伸びもよく形がくずれにくいおいしいお餅に仕上がっています。</p>		
商品名	福お餅(よもぎ)	
連絡先	農事組合法人 福の里	
	阿武郡阿武町福田上1328-5	
	TEL 08388-5-0200 FAX 08388-5-0201	
(主な販売先) (阿武町)福の里直売所 阿武町道の駅		
<p>標高400mの高冷地で県内では良質米ができる地域と昔から言われている福田の土地で、(農)福の里の組合員が生産している「ミヤタマモチ」という品種の餅米を使用し、洗米には標高640mの伊良尾山の冷たい水を使っています。</p> <p>よもぎは春、桜の花の咲く頃の新芽をグループ員全員で手摘みして、その日のうちに選別し、茹でて色よく仕上げたものを冷凍保存しています。使うときには冷凍よもぎを冷蔵庫で解凍し、もちをつく前に加えます。よもぎの香りが高く、おいしいお餅に仕上がっています。</p>		
商品名	福ずし	
連絡先	農事組合法人 福の里	
	阿武郡阿武町福田上1328-5	
	TEL 08388-5-0200 FAX 08388-5-0201	
(主な販売先) (阿武町)福の里直売所 阿武町道の駅		
<p>昔から盆・正月・節句・お祭りなどの行事には必ず作られていた伝統のお寿司で、最近、個々の家で作られることが少なくなった地域の伝統食(昔懐かしい田舎ならではのお寿司)です。(農)福の里の生産したお米を使用し、組合員の生産した椎茸、ごぼう、人参など安心できる材料を使用しています。洗米には伊良尾山の冷たい水を使い、つきたてのお米を使用することがこだわりです。</p>		