

# やまぐち ふるさとと良品

山口市ふるさと納税マガジン

Magazine

2018  
VOL.8  
YAMAGUCHI  
CITY

reportage

受け継がれた伝統に、新しい風を吹き込む

## 15 | 山口風月堂

極上の鶏卵をお届けする

## 16 | 株式会社 出雲ファーム とりたまの里



山口さんちの  
食卓  
返礼品で  
とっておき  
レシピ  
出雲ファームの  
たまご製品  
他

受け継がれた伝統に、  
新しい風を吹き込む『大内もなたん』

# 山口風月堂

山口県山口市下堅小路2 yamaguchi-fugetsudo.com/



明治30年に創業した山口風月堂は、山口市の中心地、趣き深い街並みの中にある和菓子店です。伝統文化に育まれたこの地から、日本を山口を知ってほしいという思いで、心安らぐお菓子『大内もなたん』をお届けします。

## 山口の伝統工芸品 大内人形に一目惚れ

明治30年創業の老舗和菓子店山口風月堂は、古くからの町並みが残る、かつての参勤交代の御成道沿いにある。店の入り口に新しくかけられたのれんに描かれた文字は『菓』という字をスタイリッシュにデザインしたもの。100年以上続いてきた老舗の伝統を守りながらも、そこに新しい風を吹き込もうという心意気を感じられる店構えだ。

4代目の若女将渡邊さち子さんが、プロデュースしたのは『大内もなたん』というかわいらしい最中。山口市の伝統的な漆工芸品である大内人形をベースにデザインされた。

この大内人形の由来は、戦国時代まで遡る。当時、西の京として栄えた山口。戦国大名・大内弘世が都から美しい花嫁を迎えたが、花嫁は都を恋しがり毎日さみしがっていた。弘世はそんな花嫁のためにたくさんの人形をプレゼントしたところ、たいそう喜び幸せに暮らした…という物語が男女一対の「大内人形」の言われでもあり、夫婦円満の象徴の所以である。

関東から嫁いできたさち子さんはこの愛らしい人形に一目惚れし、素敵なエピソードを地元の若者や多くの人たちに、少しでも伝えたいという思いからこのお菓子を開発した。

## 細部にまでこだわった 珠玉のような逸品

食材、味、菓子型、包装、箱など一つ一つを何度も試作を繰り返し、自分の納得のいくものを作っていた。名だたるお茶席で供されてきた山口風月堂の伝統の味と技術の裏付けもある。和菓子職人が作った餡を、女将が最中に詰め、さち子さんが包装する。機械では微調整ができないため、全ての工程を手作業で行っている。

中に入れた餡(あん)は和菓子屋にとって命ともいうべきもの。お殿様にはこっくりとした甘さの粒餡。お姫様の中には手亡豆(白いんげん)と宇治抹茶の上品な味わいの餡。どちらもぎっしりと詰まっている。北海道産の特選小豆、京都の老舗茶園「丸宗」の石臼引き抹茶、九州産特上米餡、信州産天然寒天など、素材にもこだわった。最中皮は厳選されたもち米を香ばしく焼き上げている。どんな方にも自信をもってお出しできる逸品だ。



『もなたん』の可愛らしさを最も引き立てているのは、大内人形の姿を形作る包装。折り方で微妙に表情が変わるので、今のところさち子さんが専任で包んでいる。あまりにも可愛くてそのまま飾っておきたいお菓子だ。お土産や贈答品にと求める人たちの間でまたたくまに人気が出た。しかし、品質を維持するには量産できず、注文制だが、ゆくゆくは人手を増やして増産していきたいと語る。時代にあわせて変化することと、きちんと目の届く範囲を守ろうとする線の引き方が深い。

## 次世代にこの歴史を 繋いでいきたい

のれんの『菓』の象形文字は、さち子さん自らがデザインしたものだという。一画ご

との曲線やカーブ、そしてこの組み合わせは『菓子』だけでなく複数の意味を含んで表現されており、沢山の思いが詰まっているという。

3代目の職人でもあったご主人を早くに亡くした女将は、年間を通じてお茶事に供される四季折々の和菓子のスタイルを守ってきた。そして、4代目の若女将のさち子さんが、外からの視点で、元々あったものを掘り起こし、光を当て、もっと山口の文化を広く日本や世界に広めたいという挑戦を行う。次世代に繋げていきたいという一人一人の思いが、この『大内もなたん』に繋がった。

さち子さんは最後に「地域に住む子供たちに、この歴史を伝えていきたい」と静かに語った。



## 山口風月堂 からのふるさと納税返礼品

30,000円の寄附でもらえる

30D-053 大内人形・大内もなたんプレミアムセット小

「大内人形」と、その人形をかたどった最中のセット。容量：大内人形一対、大内もなたん8個入り(殿=粒あん4個、姫=抹茶あん4個)



山口風月堂の歴史が詰まったオリジナルデザインの紙袋。紙袋の折り返しには、二代目が色紙に描いて残した和菓子を若女将が一つづつスキャンし、時季ごとに並べたモチーフがさりげなく印刷され、表の文字は女将が筆耕した。シンプルだが、洗練されたデザインだ。

9,000円の寄附でもらえる

30E-042 大内もなたん8個入り

もなたん8個入りは手土産やプレゼント、自分へのご褒美にもぴったりです。容量：大内もなたん8個入り



6,000円の寄附でもらえる

30E-041 大内もなたん2個入り 紅白セット

もなたん2個入りはちょっとした御礼の品としても最適です。容量：大内もなたん2個入り×2(赤箱1、白箱1)



雛の育成から配送まで一貫生産システムで  
極上の鶏卵をお届けします

株式会社 出雲ファーム  
**とりたまの里**

山口県山口市徳地掘 1473-1 www.izumo-farm.jp/



当たり前前の安心できる美味しさと、トップバリュの健康な卵を味わって欲しい。

**鶏**の飼育から  
**卵**の配送まで

豊かな緑とおいしい水にめぐまれた山口市徳地にある『とりたまの里』（株式会社出雲ファーム）の卵は桜色だ。昭和50年頃に現地の養鶏農家10数軒からはじまったが、平成に入り、鶏卵専門に特化した有限会社出雲ファームを設立、平成24年には株式会社出雲ファームとなった。出雲ファーム設立にあたっては、代表取締役の中尾哲也氏が立ち上げからリードしている。

現在、『とりたまの里』は雛の育成、鶏の飼育、採卵、パッキング、配送に至るまでの全行程を自社で一貫して行っている。卵のトレーサビリティ（履歴事項）が確保され新鮮で高品質な卵を提供できるシステムが作られているのだ。

信頼できる種鶏場からひよこを導入し、

年間25万羽を独自のプログラムで元気に育てる。生後130日頃から卵を産み始めると、日々徹底した巡回で鶏の様子を観察する。卵の個数や重量のデータを分析し、栄養管理や設備管理に反映する手法も独自のもの。飼育技術を磨くことで、年間を通して安定した出荷量を確保している。GPセンター（卵をグレード別にパッキングする施設の略称）では、人の手にふれることなく、洗浄、選別、パック詰めをする。その際、高性能の検知器で殻のヒビや汚れがある卵は厳しくはじかれ、出荷されない。平成26年にはGPセンターを鶏舎と離れて移設。鶏舎への出入りを規制し、鳥インフルエンザなどの対策を厳重に行っている。



**健康な鶏「ソニア」の  
高品質な卵**

鶏の健康状態を良好に保つことで『卵殻がしっかりしていること』、『卵の質量と卵の自身の高さの割合が高い』という良い卵の条件を満たしている。飼育が難しいといわれている『ソニア』は、アメリカから来た実用鶏の品種名で、通常の卵よりも質の高い卵を産む卵用鶏だ。実際、割卵したときに、自身もしっかりしており、黄味は弾力があり盛り上がっているのがわかる。

地産地消にも力を入れ、山口県産の飼料用米をオリジナルの飼料に配合し、地下100mからくみ上げた地下水など自然の恵みも最大限に活用している。



**命をあずかる  
クリエイター集団**

GPセンターの隣では直売所と飲食コーナーを配した『徳地とりたまの里』が開設されている。新鮮な卵の販売もちろん、様々な関連加工商品も購入できる。たとえば、お米を食べて育ったソニアの健康で新鮮な生卵を楽しむために、独自に開発した玉子かけ醤油。「とくちみそ」をブレンドした甘めの味と味噌の風味がたまごかけごはんにぴったりだ。ご飯のお共には、鶏のかしわそばも外せない。また、小麦アレルギーにも対応するように米粉を使ったグルテンフリーのパウムクーヘンは自社工場ですべて製造している。このパウムクーヘンは、試行錯誤を繰り返し開発した商品で、山口産の米粉を使うなど地産地消にもこだわりがある自信作だ。

ロゴマークも一新し、統一したデザインに移行中だ。とりたまの里は極上の卵を食卓にお届けし、命をあずかるクリエイター集団として、おいしい卵で人々を幸せにできるような挑戦と進化を続けている。



・・・ とりたまの里 からの・・・  
ふるさと納税返礼品



9,000円の寄附でもらえる

30E-073 とりたまセットA

お米を食べて育った鶏から産まれた「こめたまご」や、じっくり丁寧に焼き上げたグルテンフリーのパウムクーヘンなど、自慢の商品が詰まったこだわりのセットです。

容量：こめたまごのパウムクーヘン×1／温泉たまご（6個入り）／とりのかしわそば（120g×1瓶）／山口県のかめたまご（10個入り）／オリジナル玉子かけ醤油（150ml×1本）

山口さんちの  
食卓

返礼品で  
とっておき  
レシピ

出雲ファームの  
たまご製品

とくぢ味噌

無添加  
干しえび

新鮮なたまごならではの「生卵」メニューや、  
あると便利な乾物や味噌を使った、  
かんたんでおいしいとっておきレシピです。

※赤字の材料は「返礼品」で紹介しています。



とろりとした食感と、  
味噌の味がたまりません。  
お酒にもご飯にも  
あいます。



たまごかけごはん

新鮮な「山口県のかめたまご」で、たまごかけごはん。

オリジナル  
玉子かけ醤油を  
かけて  
めしあがれ!

黄味の味噌漬け

材料  
卵黄…………… 数個  
とくぢ味噌…………… 適量

作り方  
①小さめの密閉容器にとくぢ味噌を2cmくらい敷き詰め、  
黄身がすっぽり入るくらいのくぼみを数個作る。  
②ガーゼを敷き、くぼみのところに黄身を入れる。  
③卵が壊れないようにガーゼをかけ、味噌を少量のせる。  
④一晩以上、冷蔵庫で寝かせる。とろりと黄金色になっ  
た卵を器に盛る。

温玉ととりそぼろで  
手軽に和風な  
冷やし麺



暑い日は  
冷えたビールで  
一緒にどうぞ

とりたま冷やし中華

材料(1人分)  
中華麺…………… 1玉  
きゅうり…………… 1/2本  
トマト…………… 1/2個  
みつば…………… 少々  
とりたまのかしわそぼろ…適量  
温泉卵…………… 1個  
冷やし中華のたれ…………… 適量

作り方  
①中華麺は茹でてから冷水でしめておく。  
②きゅうりは千切り、トマトは輪切りを半分に切  
る。みつばはざく切り。  
③器に中華麺を盛り、②を色よく盛る。  
④かしわそぼろと温泉卵をのせ、最後に冷や  
し中華のたれをかける。

干しえび甘酢きゅうり

材料(4人分)  
きゅうり…………… 2本  
干しえび…………… 大さじ1  
しょうが…………… 少々  
長ねぎ…………… 少々  
甘酢  
酢…………… 大さじ4  
砂糖…………… 大さじ2  
塩…………… 少々  
食用油…………… 大さじ1  
片栗粉…………… 少々

作り方  
①きゅうりは縦二つに切り斜め薄切りにして、塩  
(分量外)をふっておく。  
②きゅうりがしんなりしたら、水をかけ水気を切る。  
③干し海老は水につけ戻し、みじん切り。ねぎと  
しょうがもみじん切りにする。  
④甘酢を作っておく。  
⑤フライパンに食用油を熱し、②を加えて炒め、  
干し海老の漬け汁と甘酢を加え、少し煮る。  
⑥水溶き片栗粉を流し入れ、とろみをつけ、②の  
きゅうりの上からかける。

生卵でできる  
イタリア風のアイス  
バウムクーヘンに  
添えて



…今回のレシピで使用した…ふるさと納税返礼品

8,000円の寄附でもらえる

30E-004 無着色干しえび

水揚げされた赤えび  
を使った無着色の干  
しえびです。おこわや  
酢の物に使用いた  
だくと、えびの旨味  
が堪能いただけます。  
また、そのままおつま  
みとしても最高です。  
容量:80g×3



9,000円の寄附でもらえる

30E-074 とりたまセット B

とりたまの里の人気商品と卵の詰  
め合わせです。  
容量:こめたまごのパウムクーヘ  
ン×1/温泉卵(6個入り)/山口  
県のかめたまご(6個入り)/オリジ  
ナル玉子かけ醤油(150ml×1本)  
/パウムクッキー×1/とりたまパ  
ウム(ミニパウムクーヘン)×2



13,000円の寄附でもらえる

30D-072 とくぢ味噌特撰詰め合わせ 3kg

山口県産大麦、裸麦、大豆  
を100%使用して仕込んだ  
こだわりの特撰麦みそと、  
お湯をそそぐだけで簡単  
にとくぢ味噌を味わうこと  
ができるフリーズドライみ  
そ汁のセット。  
容量:特撰麦つぶみそ750g×2、特撰麦すりみそ750g×2、  
フリーズドライみそ汁10g×5



バウムクーヘン セミフレッド添え

材料(作りやすい分量)  
たまご…………… 4個  
生クリーム…………… 200cc  
砂糖…………… 40g  
バニラエッセンス…………… 少々  
またはシェリー酒…………… 少々  
バウムクーヘン…………… 適量  
アーモンド…………… 少々

作り方  
①たまごは卵黄と卵白に分ける。  
②卵黄に砂糖25g、卵白に砂糖15gを加え、そ  
れぞれ泡立てる。生クリームも泡立てる。  
③②の卵黄、生クリーム、卵白の順に合わせ、  
バニラエッセンスかシェリー酒を加える。  
④パットに流し、冷凍庫で固める。  
⑤バウムクーヘンと④を盛り合わせ、くだいた  
アーモンドをちらす。

# ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

60,000円の寄附でもらえる

30B-028 大内人形25号(屏風付)

富田大内塗



室町時代から続く伝統工芸品「大内塗」を代表する大内人形(屏風付)。漆の上品な色合いと蒔絵、お人形の愛らしい表情が魅力です。西の京・山口の文化を伝える逸品です。  
容量：大内人形25号(屏風付)

60,000円の寄附でもらえる

30B-051 活物とらふぐ刺身・ちりセツト(陶磁器付き)

中岡商店

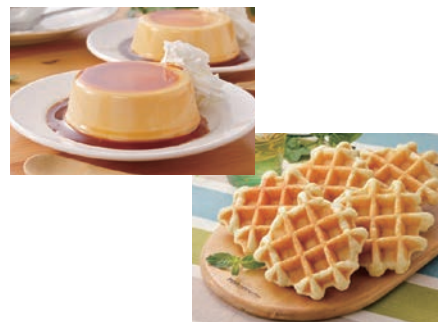


活物の国産養殖とらふぐです。33cmの有田焼青磁皿に載せて配達致します。お歳暮等贈り物に最適です。容量：活物国産養殖とらふぐ刺身、ふく皮、紅葉おろし、活物国産養殖とらふぐあら、ポン酢、ネギ、陶磁器皿(33cm)付き。

5,000円の寄附でもらえる

30E-030 秋川牧園の卵たっぷりスイーツセット

秋川牧園



秋川牧園の臭みの無い新鮮な卵を使用してつくったスイーツセット。たまご村プリン、やさしくてなつかしい味わい。ベルギーワッフルの小麦粉は北海道産。蜂蜜はカンガルー島のオーガニック蜂蜜を使用。お子様のおやつや朝食など、様々なシーンで活躍します。容量：たまご村プリン×4、ベルギーワッフル×4

## 首都圏の飲食店で山口の味を！ふるなびグルメポイント

ふるさと納税ポータルサイト「ふるなび」から、山口市にふるさと納税(寄附)をすると、寄附金額の3割のポイントが付与され、東京・大阪・名古屋・福岡の山口の食材を扱う提携レストランでポイント(1pt=1円)を利用しお食事をお楽しみいただけます。

ふるなびグルメポイント 山口市

検索

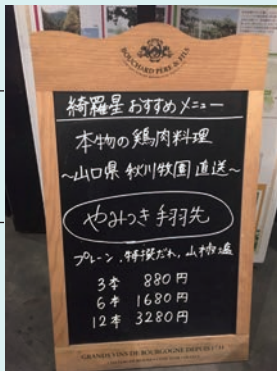
### Wine Bar 綺羅星

〒106-0031 東京都港区西麻布4-4-12 Sビル2F TEL: 03-6427-5477

#### 「やみつき手羽先×厳選ワインコース」10,000pt

山口県山口市にある秋川牧園の手羽先と綺羅星厳選のワインをご堪能頂けるコースとなっております。

和洋の創作料理をいただける『Wine Bar 綺羅星』。鎌倉野菜や、山口市にある秋川牧園の手羽先、漁港直送の鮮魚など、全国からの四季折々の食材をご堪能ください。ワインは常時種類豊富に取り揃えられており、お料理とのリアージュをお楽しみいただけます。和モダンな落ち着いた空間は、デートから普段使いまでご利用しやすいお店です。



ソムリエ 大山様より

山口市の秋川牧園さんの手羽先は、安全にこだわった飼育法で生産されているので、安心してお客様にご提供することが出来ます。また、柔らかくジューシーな味わいは絶品で、常連のお客様が当店で召上がり、山口市に旅行に行くほど好評いただいております。現在は手羽先がお店の看板となり、味はもちろん、ヘルシーさも兼ね備えているため、健康食をもとめて西麻布に足を運んでいたお客様にも大人気のメニューとなっております。



山口市を応援して、やまぐちのイイモノをもらっちゃおう!



返礼品を決める

寄附を申し込む

返礼品を受け取る

寄附金受領証明書を受け取る

税金の控除を受ける

税金の控除を受けるには、確定申告を行うか、ワンストップ特例制度の申告が必要です。

1 電話、FAX、e-mail、もしくはカタログ添付のハガキで

2 WEBで検索 ▶ ふるさと納税 山口市

検索

スマートフォンの方はコチラ ▶



カタログの申し込みも随時、受け付けております。

お問い合わせ

山口市ふるさと産業振興課

〒753-8650 山口県山口市亀山町2-1

TEL: 083-934-2941 FAX: 083-934-2650

e-mail: info@sight-yamaguchi.jp

ふるさと納税「ふるさとやまぐち寄附金」facebook

