

やまぐち ふるさと良品

山口市ふるさと納税マガジン

Magazine

2018
VOL.9
YAMAGUCHI
CITY

reportage

飲食を通じ心の通い合う企業を目指す

17 | 有限会社 ハートアンドハート

昔ながらの手づくり製法を頑固に貫く

18 | 山口ごま本舗

山口さんちの
食卓
返礼品で
とっておき
レシピ
やまぐち鮮魚セット
ごま油
他

飲食を通じ心の通い合う企業を目指す

有限会社

ハートアンドハート

山口県山口市小郡新町 6-3-16 susi875.com

魚屋、寿司屋、レストラン、特産品の開発と、質の高いサービスで飲食関連の事業を発展させている山内進社長(右)。早朝の市場で話をうかがった。



三方を海に囲まれた地の利をいかす

山内進社長の一日は朝早くから魚市場の競り(せり)から始まる。山口市から最も近い市場には地元の漁船から揚がるものにとどまらず、県内屈指の漁場である萩・長門や広島からのトラックが積んだ朝獲れの地魚が集まってくる。瀬戸内、日本海、玄海灘と三方を海に囲まれている地の利のおかげで、地元ならではの、ここでしか手に入らないバラエティ豊かな魚種が集まってくるのだ。

市場と同じ敷地にある施設内にある『魚屋花子』を経営する『有限会社ハートアンドハート』の強みはここにある。仕入れた鮮魚をその場でさばき、料理しやすく下ごしらえをして並べる。魚をさばくことが苦手な人でも丁寧な下ごしらえが行われるの

で、安心して買い求めることができる。頼めば3枚おろしにもしてくれる。『寿司の花子』が経営する魚屋ということもあり、持ち帰って食べられるボリュームたっぷりの海鮮丼や、活きのいい魚をネタに使った握りずし、お刺身やお惣菜も大人気商品だ。

山内氏は、大阪あべの辻調理師学校の卒業生だ。日本料理、中華料理、フランス料理を系統的に学んだ。最初はフランス料理に興味があったようだが、最終的には和食に戻ってきたという。特に和食は食材選びと迅速な下ごしらえを重視する。複雑な調理よりも素材を最大限に活かすことが大事。毎朝の市場での仕入れと、新鮮で適切な処理をした魚を店頭で並べることは、山内氏の料理信条にあったスタイルだ。

山内氏が山口市に戻って、一番最初にかけてしたのは、回転寿司の『寿司の花子』だが、この寿司ネタの仕入れと下ごしらえも『魚屋花子』が担っている。魚屋の店構えも昔懐かしい対面式でリーズナブルな値段で手に入ることもあって、地元でも人気の店だ。



年間を通じ約百種類の旬の魚介類

『魚屋花子』には年間を通して約100種類に及ぶ魚介類が並ぶ。中でも山口名産のふく、金太郎、瀬付きアジ、車エビをはじめ、こち、はも、なまこ、アマダイ、コイワシなども目にすることができるという。

返礼品の鮮魚セットは、全て現地のプロが目利きした今日一番の魚。取材当日は、夏が旬の周防タコ、サザエ、デベラカレイ、カマス、アジの他、鯖の大きな切り身が入っていた。新鮮な旬の魚をていねいに下処理し、短時間のうちに最高の状態でお届けする。

冬には山口を代表する高級魚『とらふぐ』を職人が心を込めて刺身にする。もちもちで弾力のある歯ごたえを楽しみにしている人も多い。

地産地消をこころがけた商品開発

山内氏は地魚以外の地元食材の開発にも積極的に取り組んでいる。当初、『寿司の花子』のデザートメニューとして提供した

『にはぶりん花』は、山口市の山間部仁保地区に本社がある秋川牧園が遺伝子組み換えのない鶏の卵と、契約事業者が大切に育てた乳牛の牛乳を贅沢に使用した手作り商品だ。濃厚でこくがあり、ミルクの風味がしっかり感じられる。食感もなめらかで、別添えのカaramelソースも本格的だ。

山内氏は、地元との関係をととても大事にしている。食材にめぐまれた場所で、大手にはできない心のこもった営業と、料理のバックグラウンドで、消費者と向き合った無理のない店づくりを心掛けている。常に笑顔で絶やさぬ実直な人がらと、手の届きやすい商品展開が地元で広く受け入れられているのは確かだ。

・・・ハートアンドハートからの・・・ふるさと納税返礼品



50,000円の寄附でもらえる

30C-008 やまぐち鮮魚セット

刺身用、焼き物用、煮物用、揚げ物用、旬のお魚いろいろのセット。丁寧に下ごしらえしてお届けします。容量：水揚げ状況により内容は変更となります。



50,000円の寄附でもらえる

30C-006 とらふぐの刺身(33cmプラ皿)とふぐちりセット

「活きのとらふぐ」をベテラン職人が心を込めて刺身にしました。もちもちで弾力のある歯ごたえをお愉しみ頂ける様に冷蔵でお送りします。「ちり鍋」や「ふぐヒレ酒」も愉しめるセットです。容量：とらふぐの刺身(国産養殖160g)／ふぐ皮刺身(80g)／ふぐヒレ5枚／紅葉おろし、細葱、ふぐポン酢／とらふぐのあら&カナトフグの上身(400g)



8,000円の寄附でもらえる

30E-032 にほぶりん花

素材に徹底的にこだわった贅沢なプリン。牛乳は仁保牛乳とジャージー牛乳のブレンド、卵は無農薬飼料に広々とした鶏舎で育てた鶏の卵。なめらかな舌触りとまろやかな味わいです。容量：86g×5個(カaramel、専用スプーン各5)



昔ながらの手づくり製法を頑固に貫く

山口ごま本舗

山口県山口市小郡下郷 3380-1 有限会社クレアツーワン www.gomahonpo.jp

健康志向の人たちも注目のごまの効能。
山口ごま本舗のごま油は、
風味豊かなだけでなく、
全ての栄養素が破壊されずに残り、
余計な化学物質を含まない。
そのこだわりの製法を伺った。



プロの目利きを選ぶ こだわりのごま油

有名百貨店や大手スーパーのバイヤーが選ぶこだわりの純正ごま油があるという。山口ごま本舗の製品がそれだ。厳選された材料を吟味し、薬品を一切使用せず、職人の手で手間ひまかけ仕上げているという。

大手商社に数年間勤務後、昭和49年に山口県にUターンした上村光徳氏(代表取締役)は、観光物産の会社に入社。平成11年、現在の会社を創業した。当初は土産物の卸業や商品の輸入や企画等の事業内容だったが、平成20年になって、ごま油の製造一本に絞った。

上村氏が胡麻に注目したのは、大手には真似できないOnly Oneの油を作り、身体に優しい安心・安全・健康なドレッシングや油を追求しようと思ったからだという。品質が高いごま油とはどんなものか、製造工程を説明していただき、製造現場も見学することにした。

ごま油の 効能と製法について

日本にごま油が伝来したのは奈良時代と古く、主に食用として揚げ油や香り付けなどに使用されてきた。胡麻ならではの香りとうまみに加え、他の油に比べて以下のような栄養素が豊富である。

- ①リノール酸、リノレン酸(血中コレステロールを下げ、動脈硬化や肥満予防に効果的)
- ②ビタミンE、セサミン(強い抗酸化作用で若々しさを保つ)
- ③セレン(活性酸素の生成を抑えガン予防を期待できる)

多くの生活習慣病、ストレス防止にも効果があるといわれ、健康志向の人たちも近年積極的に摂取している。

ごま油の種類は大きく分けて、煎ってから搾るか(焙煎)、生のまま搾るか(太白)の2種類。搾り方は圧力のみで圧搾法、化学物質の溶剤を加える抽出法の2種類である。

山口ごま本舗の極み 煎る、搾る、濾す

山口ごま本舗では、上村氏が独自でごま油の製法についての研究、改良を加え、厳選



自家製の釜煎り器でじっくり焙煎する。

した材料を吟味し、煎る、搾る、濾すという一連の工程を構築した。年間を通して職人による手作業で丁寧に行っている。

山口市小郡の本社工場は事務所と店舗を併設し、自分の目の届く範囲で製造している。材料の胡麻は信頼できる生産者から仕入れ、自家製の釜煎り器に入れ、約200度でじっくり1時間煎る。ナッツ類のような香ばしく甘い匂いがしてきたら、次に圧搾だ。古代方式の玉しぼり機と自社開発の低温圧搾しぼり機を併用している。薬品も熱処理も行わないため化学物質が含まれず、胡麻本来の味わいや香りが楽しめる。最後に、搾ったごま油の上澄みだけを和紙でろ過する。4



4 回ろ過を繰り返して、黄金色の香ばしく甘やかなごま油が完成する。この方法では胡麻の約3割のみがごま油になる。まさに極みのこだわり製法といえよう。

Only Oneの 商品の秘密

山口ごま本舗には他にも自信作がある。あるとき、大手スーパーが人気のある胡麻ドレッシングをズラリと並べ、銘柄名を隠して社内試食テストを行った。選ばれたのが、山口ごま本舗の『えごま油入りなめらか胡麻ドレッシング』だった。だが、大量の受注にはこたえられない。そこで大手食品メーカーに生産してもらおうとレシピを渡したところ、試作品は全く違うものになってしまった。何か秘伝を隠しているのでは?と疑われたのだが、理由は簡単だ。レシピが同じでも、余計なものを一切入れず手作業で作っているものを、大量生産では一般的にまねができないということなのだ。

山口ごま本舗がOnly Oneを追求できるのはこの小規模生産を続けているからだ。胡麻化しないごま油の会社がそこにある。



古代方式の玉しぼり機でゆっくり圧搾する。



左から、白ごま、黒ごま、えごま
えごま油は、現代人に不足気味なα-リノレン酸を豊富に含み、健康促進、脳の活性化、美容など老若男女を問わずにおすすめです。

・・・山口ごま本舗からの・・・ふるさと納税返礼品

50,000円の寄附でもらえる

30C-016 山口ごま本舗
えごま油・黒ごま油・白ごま油の12本セット

低温圧搾、昔ながらの製法で丹精込めて作ったごま油とえごま油のセット。贈答品としても人気があります。
容量：えごま油184g×4本／黒ごま油180g×4本／白ごま油180g×4本



34,000円の寄附でもらえる

30C-015 山口ごま本舗
健康えごま油6本セット

容量：えごま油184g×6本
※67,000円のお礼の品(健康えごま油12本セット)もあります。



17,000円の寄附でもらえる

30D-111 山口ごま本舗
ごま油、えごま油とドレッシングの5本セット

低温圧搾のごま油と、無添加のドレッシング、ポン酢のセット。
容量：黒ごま油180g／白ごま油180g／えごま油184g／ごまポン酢200ml／えごま油入りなめらかドレッシング200ml



山口さんちの食卓

返礼品で
とっておき
レシピ

獲れたて鮮魚は下処理してあるので調理が簡単。
ごま油、ドレッシングは生野菜と合わせるだけ。
味噌、やまのいも、干し椎茸、甘酒を使った健康的なレシピもご紹介します。

※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。



旬の魚の塩焼き、
やまのいも、
良質なごま油で、
疲れをリセット!

焼魚の朝食

鮮魚の塩焼き

材料 (2人分)
鮮魚……………2尾 大根……………適量
塩……………適量

作り方
①鮮魚(写真はかます、下処理済み)は塩を全体にふり、10分ほど置く。
②水気を拭き、ひれに多めに塩をふる。
③グリル等でこんがり焼く。
④大根おろしを添える。

浅漬けサラダ

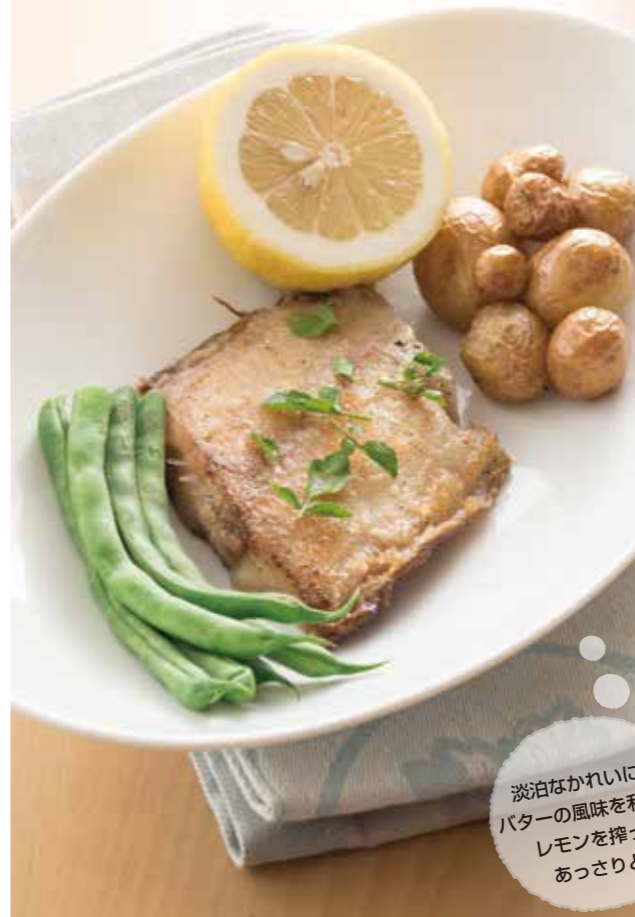
材料 (2人分)
きゅうり……………1本 塩……………数個
セロリ……………1/2本 ごま油……………適量
ミニトマト……………4個

作り方
①きゅうり、セロリは乱切りし、塩をまぶし、10分ほど置く。
②①の水気を軽くしぼり、半分に切ったミニトマトと合わせる。
③ごま油をかける。

やまのいもの味噌汁

材料 (2人分)
だし汁……………300cc やまのいも……………適量
味噌……………大さじ1 小ねぎ……………適量

作り方
①だし汁を温め、沸騰したら味噌を加え、火を止める。
②①を碗に入れ、やまのいものすりおろしと、小ねぎをのせる。



淡泊なかれいには、
バター風味を利かせ、
レモンを搾って
あっさり。

かれいのムニエル

材料 (2人分)
かれい……………2切 付け合わせ
塩・こしょう…少々 揚げじゃがいも…適量
小麦粉……………適量 茹でいんげん…適量
バター……………大さじ2 レモン……………適量
クレソン……………適量

作り方
①かれいの水気を拭き、塩、こしょうをふり、全体に小麦粉をうすくまぶす。
②フライパンにバターを加熱し、かれいを入れ、両面をこんがり焼く。
③皿に盛り、付け合わせ、レモンを添える。
④クレソン(パセリでも)の葉をちらす。

やみつきになる!
ギューとうま味が
詰まった唐揚げ。
コツは水気を
絞らずにいいこと。



干し椎茸の唐揚げ

材料 (2人分)
干し椎……………3個 しょうゆ……………大さじ1
にんにく……………少々 小麦……………粉適量
しょうが……………少々 揚げ油……………適量

作り方
①干し椎茸は冷蔵庫で一晩以上水戻しする。
②①の水気を軽く切り、4つに切る。
③おろしにんにく、おろししょうが、しょうゆをからめる。
④小麦粉をうすくまぶし、からりと揚げる。



栄養満点な甘酒を
寒天で固めて
スイーツに。

甘酒寒天

材料 (作りやすい分量)
甘酒……………300ml
粉寒天……………3g

作り方
①鍋に甘酒と粉寒天を入れ、混ぜながら加熱する。
②沸騰後、弱火で2~3分、混ぜながら加熱を続ける。
③粗熱を取り、型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
④固まったら型から出し、切り分ける。
※甘酒、生姜入り甘酒、お好みでお使いください。



レタスと海藻に
ごまのドレッシングが
よくあいます。

チョレギ風サラダ

材料 (2人分)
サニーレタス ……適量 えごま入りなめらか
わかめ……………適量 ドレッシング ……適量
好みの海藻 ……適量 ごま……………少々

作り方
①サニーレタスはちぎり、海藻類は食べやすく切る。
②器に盛り、ドレッシングをかけ、ごまをふる。

10,000円の寄附でもらえる

30E-013 やまのいものすりおろしトロロ 100g×5個セット

徳地産のやまのいもは、さまざまな酵素、特にアミラーゼが豊富で消化効果が抜群。粘りの強いやまのいもをすりおろし、チューブ入りにしました。
容量:100g×5個



10,000円の寄附でもらえる

30E-109 いそかねの米と米麹だけで作った甘酒・生姜甘酒セット

山口県産米と米麹(生姜)だけで作った、自然の甘さふわり、体にやさしい無添加・無加糖・ノンアルコールの甘酒です。
容量:甘酒300ml×5/生姜甘酒300ml×5



9,000円の寄附でもらえる

30E-062 山口ごま本舗 ごま油とドレッシングの3本セット

低温圧搾のごま油と、無添加のドレッシング、ポン酢のセット。
容量:白ごま油180g/ごまポン酢200ml/えごま入りなめらかドレッシング200ml



5,000円の寄附でもらえる

30E-055 とくち味噌詰合せ 1.6kg

麦の使用量が大豆よりも多く、全国的にもこうじ歩合の高い甘口みそです。麦つぶみそと麦すりみそのセット。
容量:麦つぶみそ800g/麦すりみそ800g



5,000円の寄附でもらえる

30E-012 山口県産原木栽培乾椎茸

山口県は知る人ぞ知る原木椎茸の名産地。滋味豊かな味と香りは料理全体の旨さを引き上げます。
容量:73g



ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

15,000円の寄附でもらえる

30D-013 活きあいおえび(車えび)
400g(12~16尾)

原田丸海産



【期間限定9月~6月】
車えび養殖発祥の地、山口市秋穂から獲れたての車えびを活きたまま、おがくずに詰めてお届けします。ぶりぶりで甘く、おいしい車えびをご賞味ください。
容量：活車えび400g(12~16尾)

10,000円の寄附でもらえる

30E-029 焼菓子詰め合わせ

洋菓子工房 天使のゆめ



山口市阿知須特産くりまさるかぼちゃを使ったマドレーヌや県産のしょうゆごまを入れた香ばしい黒ごまクッキーなどの詰め合わせ。
容量：ココアアーモンドクッキー／チョコレートクッキー／黒ごまクッキー／紅茶クッキー／ココナッツクッキー 各4枚、くりまさるかぼちゃのマドレーヌ／黒糖とくるみのパウンドケーキ 各3個

8,000円の寄附でもらえる

30E-113 山口きららピクルス詰め合わせ

あぐりてらす阿知須



【山口の旬の美味しさを四季を通してお届けします】
最も美味しく、栄養価も高いと言われる旬の野菜や果物のピクルスの詰め合わせ。
容量：山口きららピクルス×3本 (例)くりまさる、はなっこりー、大根等(季節によって野菜の種類が変わります) 贈答品に最適の紙袋付き

首都圏等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・福岡における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

レストラン クロディーノ

〒104-0061 東京都中央区銀座3-4-17 銀座オブティカ6F TEL: 03-5579-9815

「ふるなびオリジナルコース」12,000pt(1名様)

山口地ビールと共に本格的なイタリアンをお楽しみください。
2名様よりご予約可能です。

フィレンツェに本店を構える世界最高峰の名店「レストラン エノテカ ピンキオーリ」。その東京支店で、20年にわたりシェフソムリエとして活躍した黒田敬介氏が開いた店が「レストラン クロディーノ」です。
銀座に佇む、優雅で上質な空間で、季節を感じるモダンイタリアンをお楽しみいただけます。



ソムリエ 黒田 様より

グルメポイントがきっかけで、「山口地ビール」を知りましたが、他のビールと比べて、苦みが後を引かずすっきりと飲めるため、料理にも合うと思い仕入れました。
銀座店・神楽坂店の2店舗で提供をしておりますが、お客様からも大変人気があり、現在はレギュラー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

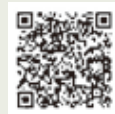
税金の控除を受けるには、確定申告を行うか、ワンストップ特例制度の申告が必要です。

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

