

地元生産者より感謝の気持ちを込めたおくりもの。



やまぐち ふるさと良品



山口市ふるさと納税マガジン
vol.15



File 30 LAWAKU

天然素材で色づけた
ナチュラル和菓子

File 31 Nishida Coffee

湯田温泉発の
こだわりコーヒー



ナチュラル和菓子で和 문화の素晴らしさを海外にも発信したい。 体験型店舗「LAWAKU」は和文化和湯田温泉の発信基地に。



「素材選びやカットの仕方、乾燥の温度・時間、パウダーへの加工方法など、完成に至るまで試行錯誤を繰り返したというが、この苦労があったからこそ気づいたこともあった。「パウダーにする前のドライフルーツを何となく口にしたら、とってもおいしかったんです!」この発見がLAWAKUのもうひとつの代表商品、ドライフルーツ&ベジタブルの誕生のきっかけとなった。もちろんこちらも無添加・無漂白・無着色・砂糖不使用の安心安全な商品だ。「フルーツや野菜をカットして低温乾燥させただけのもので、素材本来の甘みや旨み、香りがぎゅっと凝縮されています。そのまま食べてもおいしいですが、料理やスイーツに使っても、紅茶やお酒に添えても楽しめます」。素材の形や色が活かされた見た目の可愛さも人気を呼び、ギフトとしても大好評だという。

2020年3月、湯田温泉に念願のカフェを備えた店舗「LAWAKU」をオープン。店舗では、ナチュラル和菓子・ドライフルーツ&ベジタブルの販売ほか、ナチュラル和菓子(ねりきり)づくりや着付け、茶道などの和体験も実施するほか、湯田温泉の観光案内も行なっている。「世界中に和菓子のおいしさ、和文化的素晴らしさを発信したいし、湯田温泉の観光客も増やしたい。まだまだやりたいことがいっぱいです」と話す酒向さんの表情はさらさらと輝いていた。

LAWAKU

山口市下市町13-45
Tel:083-902-6454
[営業時間] 10:00~17:00
[定休日] 不定休 ※HPにて案内
<https://lawaku.yamaguchi.jp>

湯田温泉の一角にある築70年以上の古民家をリノベーションした和 문화体験型店舗。店名の「LAWAKU」は、「楽(ら)しい和(わ)空間(く)」が由来。店内や庭の随所にフォトスポットがあり、美しい和菓子とともに撮影を楽しむ人も多数。



[右] 人気の着物体験。着物のまま湯田温泉の街歩きが楽しめるプランもあり、観光客に大好評。気軽に着物を体験してもらうため、レギンスを履いたままや、タートルネックの上からなど、要望に応じて着付けてくれる。

[中] 「和に親しむ」ことを目的にした和菓子づくり体験や茶道体験は、海外からの観光客や小さな子どもにもおすすめ。厳しく作法を教えるのではなく、和菓子や抹茶の味わいや所作にふれてもらうことを重視。

[左] 彩り豊かなドライフルーツ&ベジタブル。素材は主に山口県産の旬のものを使用するため、季節によって種類が異なる。ナチュラル和菓子、ナチュラル和菓子体験キット、ドライフルーツ&ベジタブルは通販サイトでも購入可能。

「和」に親しむ、「和」を楽しむ

LAWAKUの和 문화体験

和菓子「ねりきり」づくりや茶道、和装着付…。和文化和を気軽に自由に楽しむことができます。

ナチュラル和菓子体験キット 冷蔵

写真付レシピ同封
作り方動画QRコード掲載
230g こしあん
寄附金額 **12,000円**
申込番号 **D-218**

460g こしあん・チョコ館
寄附金額 **17,000円**
申込番号 **D-219**



おうちでゆっくり 贅沢パック 常温

LAWAKU ナチュラルドライフルーツ&ベジ [6袋 合計約30g]
和空間くつきBlendコーヒー [中挽き 200g]
和空間くつきBlendコーヒー [ドリップパック 10g×3袋]
寄附金額 **17,000円** 申込番号 **D-217**

ナチュラル和菓子体験 花暦〜マリアージュ〜 体験

ナチュラル和菓子体験3個作成+ドリンク付き
※所要時間約1時間~1時間半
寄附金額 **10,000円** 申込番号 **D-220**



和 문화体験 椿プラン (着物・ナチュラル和菓子・茶道) 体験

●着物(着付け料込み) ●ナチュラル和菓子(1個)
●茶道体験(お抹茶を立てて頂きます)
※所要時間約1時間半
寄附金額 **20,000円** 申込番号 **D-221**



天然素材で 色づけた ナチュラル和菓子

フルーツや野菜から抽出したパウダーで色づけされた体にやさしい安心安全な「ナチュラル和菓子」は、山口市に新たに加わった人気上昇中の特産品です。誕生の背景やこだわりについてうかがいました。

LAWAKU 代表 酒向淳子さん

誰もが安心して食べられる
体にいい和菓子で
和文化的良さを伝えたい

「小さな子どもたちや海外の方にも、安心して食べてもらえる和菓子をつくりたい」、そんな想いから誕生した「ナチュラル和菓子」は山口市の新たな特産品。若い女性や健康志向の人々の間で徐々に広まり、今では幅広い世代から支持される存在に。製造・販売を手がけるのは「ヘルシー山口」をコンセプトに事業を展開する「LAWAKU」(らわく)。代表を務める酒向淳子さんは、長年栄養士として病院や企業に勤めてきた「食のプロ」だ。

ナチュラル和菓子の最大の特徴は、何と言っても合成着色料を一切使用せず、フルーツや野菜から抽出したパウダーで色づけしているところ。一般的に和菓子に用いられる着色料をあえて使用しない理由は酒向さんに尋ねると、「着色料には、日本では許可されていても、海外では禁止されているものもあります。私が目指すのはどんな方にも安心安全な体によさしい和菓子ですから、間違いなくいいものだけを使った方がいいんです」と答えてくれた。驚きなのは、着色用のパウダー自体も自らで製造しているという点だ。「市販のパウダーでは色の種類が限られてしまうので、思ったような色が表現できないことがあります。LAWAKU用のパウダーを製造会社に依頼することも考えましたが少量の製造は難しいそうなので、足りない色は自分でつくることに決めま

ず、フルーツや野菜から抽出したパウダーで色づけしているところ。一般的に和菓子に用いられる着色料をあえて使用しない理由は酒向さんに尋ねると、「着色料には、日本では許可されていても、海外では禁止されているものもあります。私が目指すのはどんな方にも安心安全な体によさしい和菓子ですから、間違いなくいいものだけを使った方がいいんです」と答えてくれた。驚きなのは、着色用のパウダー自体も自らで製造しているという点だ。「市販のパウダーでは色の種類が限られてしまうので、思ったような色が表現できないことがあります。LAWAKU用のパウダーを製造会社に依頼することも考えましたが少量の製造は難しいそうなので、足りない色は自分でつくることに決めま

[右]店の裏手にある焙煎所で、豆の様子を見ながら慎重に焙煎する西田さん。「深煎りしてしまったりやかさと甘さをしっかり残し、さらにトゲがないように仕上げています。店全体の傾向としては、割とスッキリとしてクセのないコーヒーが多いかなと思います。お客さんから飲みやすいと言っていたらと本当に嬉しいですね」。

[左上]一杯一杯丁寧にコーヒーを注ぐ西田さん。自分の五感をもってコーヒーの良し悪しを判断する。

[左下]軽自動車を改造したレトロなニシダコーヒー号。イベント時にはこの車で出向き、コーヒーやカフェオレ、コーヒーシェイクなどを提供する。「この車を見に近寄ってくる人も多く、一度見たら覚えてくれる人もいて、今ではニシダコーヒーの看板のような存在になっています。イベント出店時に「あっ、ニシダコーヒーだ!」って気づいてもらえたりするので、移動手段・移動店舗という概念を超えたとてもいい相棒だと思っています(笑)」。



※店舗でのコーヒーの提供(飲食業)は行なっていません。



image

豆、配合、焙煎……と全てにこだわったコーヒーで
山口市、湯田温泉をもっともっと元気にしたい。



Nishida Coffee

山口市湯田温泉5丁目7-6
Tel:080-4487-7054
[営業時間]月~金 12:00~18:00
土日祝 9:00~18:00
[定休日]不定休
<https://www.nishida-coffee.com>

築50年の古民家を改装した自宅兼店舗。一歩足を踏み入れると、コーヒーのいい香りにふんわりと包まれる。商品棚にはドリップバッグや地元企業とコラボしたスイーツ、ギフトなどが並ぶ。ペーパヨガなどイベントを開催することもある。

山口市湯田温泉の焙煎所で自家焙煎



Nishida Coffee セット

すっきり爽やかな「こぎつね珈琲」、深煎りでバランスの良い「Nishida Blend」など、個性豊かなコーヒーの風味をお楽しみいただける商品をセットにしました。



文豪コーヒー豆 セット 常温

中原中也 菊郷 Blend 200g×1袋
森鷗外 Ellis Blend 200g×1袋
太宰治 斜陽 Blend 200g×1袋

寄附金額 20,000円

申込番号 D-175

こぎつね珈琲&はちみつセット 常温

こぎつね Blend 200g×1袋
ときつ兼糖蜜 ブレンドはちみつ130g×1瓶

寄附金額 15,000円 申込番号 D-177

こぎつね珈琲&こぎつねバウムセット 常温

こぎつね Blend 200g×1袋 Nishida Blend 200g×1袋
こぎつねバウム×2個

寄附金額 12,000円 申込番号 D-178

こぎつね珈琲 ドリップバッグセット 常温

こぎつね Blend DB×5袋 Nishida Blend DB×4袋
Brazil DB×1袋 Keniya DB×3袋 Ethiopia DB×3袋

寄附金額 14,000円 申込番号 D-176

こぎつね珈琲&Nishida Blend セット 常温

こぎつね Blend 200g×1袋
Nishida Blend 200g×1袋

寄附金額 11,000円

申込番号 D-179

湯田温泉発のこだわりコーヒー

Nishida Coffee 店主 **西田 幸誠さん**

湯田温泉の「こぎつね珈琲」を生んだコーヒー豆自家焙煎店「Nishida Coffee」は、豆の種類、配合、焙煎度合いが自由に選べるオーダーブレンドが魅力の人気店。コーヒーで山口市を元気にするために日々奮闘する店主・西田さんにお話をお聞きしました。



心を込めて焙煎したこだわりのコーヒーで、たくさんの人を笑顔に

湯田温泉の路地裏に、豆の種類から配合、焙煎度合いまで全て好みに応じてくれるコーヒー豆の自家焙煎店がある。京都から移住してきた西田幸誠さんが3年前の10月1日、コーヒーの日にオープンした「Nishida Coffee(ニシダコーヒー)」だ。実家が喫茶店を営む西田さんは自他共に認めるコーヒー愛好家。驚くことに、高校生の頃にはすでに焙煎をしていたのだとか。「父が一杯ずつ丁寧にコーヒーを淹れる姿を見て育ちました。それを飲んだお客さんが笑顔になる様子も、コーヒーの魅力は、笑顔を生むことだと思います。この店を始めた理由も「多くの人にコーヒーを気軽に楽しんでもらいたい」という想いからだそう。コーヒー豆やコーヒー機器の販売ほか、イベント出店やコーヒー教室の開催にも力を注ぎ、コーヒーの魅力を伝え続けている。

ニシダコーヒーが提供する豆は、世界20カ国以上、30農園を超える中から西田さん自らが厳選したスペシャルティコーヒーばかりだ。豆への並々ならぬこだわりを感じさせるが、最大のポイントはやはり焙煎だそう。「同じ豆でも焙煎によつて全く別物になるので、焙煎時には味わいを濁すような苦味や雑味が出ないように細心の注意を払います」。この徹底したこだわりが確かな味を生み、今では地元客や観光客だけでなく、遠方から訪れる客も多くなった。「自分好みのコーヒーを探すため何度も足を運ばれたり、毎回オーダーの内容を変えて

味の違いを楽しんだり、常連のお客さんも増えてきました」。

店のある湯田温泉は、傷ついた白狐が小さな池に毎晩足を浸けていたところから発見されたといわれる。その伝説にちなんで名付けられたオリジナルブレンドがある。その名も「こぎつね珈琲」。ブラジル豆をクリアに焙煎して軽やかなコクをつけ、エチオピア豆で華やかな香りをプラス……と、飲みやすさにとことんこだわったという。「特徴はスッキリとした飲み口と、雑味のないクリアさ。誰にでも愛してもらえそうな仕上がりです。でも、ただ親しみやすいだけじゃなく、一度飲んだら忘れられない味にするために、ほんの少しだけクセを出して個性をもたせています。コーヒーが苦手な方にも、通の方にもきつと気に入ってもらえると思っています」。

愛しそうちにコーヒー豆を見つめる西田さんは、「市外・県外のイベントにもっと積極的に参加し、山口市、湯田温泉をPRしたいです。うちのコーヒーをきっかけにたくさんの方が山口市に来てくれたら嬉しいですね。いつかは湯田温泉でコーヒー豆を栽培し、生粋の湯田温泉発コーヒーを作りたいです」と話してくれた。「コーヒーの魅力を発信する」「コーヒーで山口市を盛り上げる」、この2つの目標を胸に西田さんは日々焙煎機に向かう。





大内塗のイヤリングやピアスなどのアクセサリーづくり体験も始めました!

専務取締役
中村理恵さん



山口陶漆器フリーカップ

山口県の伝統的工芸品「萩焼」と「大内塗」を融合。萩焼(陶器)に漆を塗り、さらに漆を焼き付けて丈夫にした、生活の器です。

容量:直径9cm×高さ7.5cm 材質:陶器、漆塗り

寄附金額 **19,000円** 申込番号 **D-185**

有限会社中村民芸社

山口市大内御堀4138
Tel:083-927-0619
[営業時間] 平日10:00~17:00
[定休日] 不定休
<https://nakamuraingeisha.jimdo.com>

新商品紹介

TOPIC Information



大内塗 アマビエ人形

材質:天然木・漆塗り
直径4.0cm×高さ4.5cm

寄附金額 **8,000円**

申込番号 **E-110**

期間限定 [令和3年3月まで]

に飾ってみてはいかがでしょうか。

器、盆など様々な大内塗の中でも人気なのが「大内人形」。コロナ禍の今、あの妖怪の大内人形が登場しました。

「癒し系のアレに変身!?」

約600年前の室町時代に栄華を誇った大内文化の往時を感じさせる優雅な絵模様と、堅牢で褪色しないのが特徴です。伝統を受け継ぐ工房のひとつ中村民芸社は木地の選定から新絵付けまで一貫生産している老舗。そんな同社も新型コロナウイルスの感染拡大で観光客の減少、イベントの中止等が重なり大きな影響を受けました。苦境の中で疫病除けのご利益があるとされる妖怪「アマビエ」型の大内人形を提案、感染症の早期収束を願い制作を始め、注目を集めています。ひとつひとつ丁寧に作られた「大内塗アマビエ人形」は完全手づくりのため、細部が微妙に異なり、全く同じものはありません。愛らしい人形に疫病退散の願いを託し、お部屋に飾ってみてはいかがでしょうか。

癒し系の伝統工芸が話題のアレに変身!?



こちらが「本家」大内人形。まるまるとした顔におちよほ口、切れ長の細い垂れた目が「癒される」と人気。

雪舟

雪舟生誕600年

明日誰かに言いたくなる!?
山口市のあれこれ

YAMAGUCHI TIPS

山口市のアトリエで創作活動! 中国帰りの「カリスマ絵師」



雪舟生誕600年

室町時代、雪舟は西国一といわれた大名、大内氏の招きで山口市を訪れ、創作活動を行います。その後48歳のとき、大内氏の遣明船で中国に渡り、約2年間本場で水墨画を学びました。帰国後は各地をめぐった後、再び山口市を訪れ、大内氏の庇護のもと数多くの作品を晩年まで描き続けました。画家なら誰もが憧れていた中国で学び、日本の水墨画のスタイルを革新した雪舟は、当時の先端を行くカリスマ的存在。後世に大きな影響を与えた日本美術史上最高の画家のひとつといえます。

また、雪舟は画家としてだけでなく、作庭にも造詣が深く、山口市の常栄寺庭園「雪舟庭」のほか、鳥根県益田市の医光寺や萬福寺の庭園などを作ったと伝えられています。



雲谷庵(うんこくあん)跡

雪舟の山口での活動拠点だった場所、いわゆるアトリエで、現在の建物は明治17年に復元したもの。中国から帰国後、晩年までここで創作活動をし、国宝に指定されている代表作、「四季山水園(山水長巻)」もこの庵で描かれたと伝えられています。



常栄寺庭園

本堂の北にある庭園は、室町時代中頃、大内政弘が雪舟に命じて作庭させたといわれ、通称「雪舟庭」と呼ばれています。三方が山林、中央に池泉を配置した、池泉廻遊式庭園。禅味あふれる日本庭園の代表作として、国の史跡・名勝に指定されています。

秋穂生まれ 秋穂育ちの車海老 「あいおえび」



旭水産有限会社
八木さん

山口市秋穂産 活きあいおえび

| | |
|----------------------|--------------------------|
| 250g (6~9尾) | 600g (14~20尾) |
| 寄附金額 10,000円 | 寄附金額 20,000円 |
| 申込番号 D-013 常温 | 申込番号 D-012 常温 |
| 900g (22~30尾) | 1700g (850g [20~30尾] ×2) |
| 寄附金額 30,000円 | 寄附金額 50,000円 |
| 申込番号 C-003 常温 | 申込番号 B-006 常温 |

車海老養殖事業発祥の地、秋穂生まれ秋穂育ち! 無投薬で自然に近い環境でのびのび育った安心安全な自慢の車海老「あいおえび」です。新鮮でプリプリ甘くて美味!是非味わってください。



唐揚げや焼き物に
おすすめです!

海鮮なぶら
坂井さん

山口県産甘鯛

| | |
|----------------------|----------------------|
| 5尾 (1尾約700g~800g) | 11尾 (1尾約700g~800g) |
| 寄附金額 54,000円 | 寄附金額 110,000円 |
| 申込番号 B-058 冷蔵 | 申込番号 A-045 冷蔵 |

山口県萩沖にて水揚げされた甘鯛を当社にて調理。真空パックを施し鮮度を保ったままクール便にてお届けしております。

若手漁師と一緒に
頑張ってます!



山口県漁業協同組合
大海支店
梶山さん

山口県漁協大海の海の幸セット

| | |
|----------------------|----------------------|
| 年4回コース | 寄附金額 200,000円 |
| 申込番号 A-005 冷蔵 | |
| 年6回コース | 寄附金額 400,000円 |
| 申込番号 A-004 冷蔵 | |
| 年12回コース | 寄附金額 600,000円 |
| 申込番号 A-003 冷蔵 | |

三方を海に囲まれた山口県漁協だからこそ出来る「海の幸」を送ります。魚料理が苦手な人でも大丈夫です。3枚卸・欄どり・タタキ・霜皮造り等食べやすい状態でお届けします。

とらふく刺身

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 24cm皿 (刺身45g、皮30g、ポン酢、もみじおろし) | 27cm皿 (刺身70g、皮30g、ポン酢、もみじおろし) |
| 寄附金額 10,000円 | 寄附金額 17,000円 |
| 申込番号 D-198 冷蔵 | 申込番号 D-021 冷蔵 |

※24cm皿は北海道への発送不可

原田丸海産のふぐはすべて「活きとらふぐ」です。ご注文をいただいてから「活きとらふぐ」をさばき、5日間かけてじっくり熟成。こうすることで淡白な味わいのふぐは旨味が増し、最高の状態でお客さまのもとへお届けすることができるのです。

熟成された旨味を味わってください。

原田丸海産有限会社
安光さん

やまぐちの水産物

瀬戸内海西端の好漁場「周防灘」、車海老の養殖事業発祥の地「秋穂」、豊かな自然が残る「榎野川」、水産資源に恵まれた山口市の逸品を揃えました。

榎野川 生鮎・甘露煮セット

| | |
|----------------------------|---------------------|
| 活バあゆ10尾(養殖)、あゆ甘露煮100g入り×1袋 | 寄附金額 16,000円 |
| 申込番号 D-027 冷蔵 | 6~8月限定 |

鮎一筋の榎野川漁協が丹精込めて育てた鮎を活バと甘露煮のセットにしてお届けします。活バ鮎は自家生産した鮎を出荷直前に氷で送るので鮮度抜群です。甘露煮は昔ながらの製法で煮込んだ手作りの味です。



丹精込めて育てた
こだわりの鮎を
お届けします。

榎野川漁業協同組合
田中さん

干しえび

| | |
|----------------------|----------------------|
| 125g | 125g×2 |
| 寄附金額 5,000円 | 寄附金額 8,000円 |
| 申込番号 E-102 常温 | 申込番号 E-010 常温 |

旨味のギュッと詰まった干しえびです。

朝、水揚げされたばかりの赤えびを乾燥・加工。旨味がギュッと詰まった安心安全の山口県産の干しえびは色も良く、臭みも無し! ビールのおつまみにも最適です。ほかにも、出汁を取ったりと色々な料理に使えます。



遠辺水産有限会社
渡辺さん

車えびみそ漬け

| | |
|----------------------|--------------------|
| 200g | 寄附金額 5,000円 |
| 申込番号 E-011 冷蔵 | |

車えびの美味しさを更に引き立たせるやさしい味のみそ漬けです。みそは取り除いてあるので扱いやすく、解凍後殻をむくだけでお召し上がりいただけます。炊き込みごはんにもおすすめです。

車えびと味噌の
上品な味わいです。

有限会社山世水産
渡壁さん

山口市ふるさと納税 寄附金の使いみち

全国各地からたくさんのご寄附をいただき、ありがとうございます。
皆様からいただいた寄附金は、山口のまちをより良くしていく、「5つのまちづくり」のために大切に活用させていただいています。

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  <p>産業活力・地域雇用を創出する</p> <p>「働く・起業なら山口」のまちづくり</p> |  <p>快適な住環境を整備する</p> <p>「安心安全」のまちづくり</p> |  <p>山口の個性を高め、暮らしを楽しむ</p> <p>「文化・スポーツ・観光なら山口」のまちづくり</p> |  <p>生涯にわたって元気に暮らす</p> <p>「健康長寿」のまちづくり</p> |  <p>将来を担う子供たちを育む</p> <p>「教育・子育てなら山口」のまちづくり</p> |
|---|---|--|---|--|

寄附金活用事業のご紹介 (一例)



生涯にわたって元気に暮らす

「健康長寿」のまちづくり

生活習慣病の受診率は、年々増加傾向で、主要な死亡原因となっています。生活習慣病を予防するためには、市民一人ひとりがライフステージに応じ、身近な地域で健康づくりに取り組む必要があります。

課題

寄附金を活用して、健康づくりへの関心を高めます。



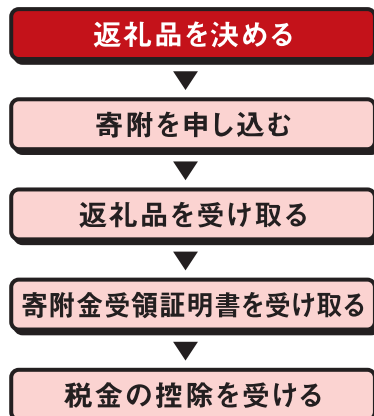
市民の健康づくり活動の推進に向け、各専門部門の関係者及び市民の代表者からなる健康づくり推進協議会の開催や、市民主体の健康づくり推進のため、県等と連携し、健康マイレージ事業を実施しました。

山口市を応援して
やまぐちの“**イイもの**”を
もらっちゃおう!



▼こちらもぜひご覧ください▼

ふるさと納税
「ふるさとやまぐち寄附金」
フェイスブックページ



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。

返礼品を選ぶには.....

①カタログから
カタログ添付のハガキまたは電話、FAX、Eメールでお申し込みいただけます。

②ふるさと納税ポータルサイトから

ふるさと納税 山口市 検索



スマートフォンの方は
こちらのQRコードを
読み取ってアクセス!
〔ふるさとチョイス〕にアクセスします。〕

寄附ができるポータルサイト

- ふるさとチョイス ■ふるなび
- 楽天ふるさと納税 ■auPAYふるさと納税
- ふるさとプレミアム ■ANAふるさと納税

カタログ請求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