

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.16



File 32 tete Bean to Bar Chocolate

美と健康に役立つ  
チョコレート

File 33 御堀堂

山口の伝統名菓を  
受け継ぐ



カカオ豆からチョコレートバーにするまで一貫製造



teteのビントゥバーチョコレート

カカオ豆の産地・品質、そして砂糖にまでこだわり、ひとつひとつ手間をかけて作られたヘルシーなチョコレートです。

ヘーゼルナッツ  
プラリネトリュフ

10個入 冷蔵  
トリュフ10粒(参考:1粒約15g)

寄附金額 11,000円

申込番号 D-180



ココナッツシュガー  
ビントゥバーギフト3枚 冷蔵

ビントゥバーチョコレート3枚(参考:1枚約45g)

寄附金額 10,000円 申込番号 D-181



プラチナケアトリュフ

7個入 冷蔵 トリュフ7粒(参考:1粒約15g)

寄附金額 9,000円 申込番号 E-092

- 1 南米・アフリカ・東南アジアから取り寄せた、おいしくて美しい、品質の高いカカオ豆を水洗いし、その後、低温でじっくりとロースト。カカオ豆本来の味を活かしながら、チョコレート独特の香りを引き出す。
- 2 ローストしたカカオ豆の薄皮を剥き、中のカカオニブを荒くすり潰す(粉碎)。カカオニブに含まれるカカオバターが溶け出し、ドロドロしたカカオマスになる。
- 3 ココナッツシュガーやアガベシュガーなどの素材を加え、専用の機械「メランジャー」を使い2〜3日かけてカカオマスを練る(コンテング)。カカオ豆の粒子と砂糖がぶつかることで滑らかな質感に仕上げていく。
- 4 コンテング後のチョコレートの温度を調整後(テンパリング)、ココアバターを安定した状態に。この後、型に流し込んで冷やし、固まったら型から外して完成。



tete Bean to Bar Chocolate

山口市徳地堀1538-1  
Tel:0835-52-1221  
【営業時間】10:30~18:00  
(日曜・祝日は17:00まで)  
【定休日】毎週月曜日・第一火曜日  
<http://www.chocolatelifelife.info>

赤木さんが手間暇かけて作るケーキやビントゥバーチョコレート販売する「Patisserie & Cafe tete」はイートインスペースも完備。ポンポンショコラやザッハトルテなど種類豊富なチョコレート菓子が揃う。

素材にも製法にもこだわった安心安全かつ美容と健康に役立つビントゥバーチョコレートを「毎日食べて当たり前」の食べ物に育てたい。

tete Bean to Bar Chocolate



美と健康に役立つ  
チョコレート

のどかな風景が広がる山口市徳地で作られる「ビントゥバーチョコレート」。カカオ豆から板チョコレートにするまで一貫して製造を手がける赤木彩乃さんにそのこだわりやおいしさ、美容と健康にいいとされる理由をお聞きしました。



tete Bean to Bar Chocolate

代表取締役

赤木 彩乃さん

厳選素材のみで製造する  
ビントゥバーチョコレートで  
たくさんの人を健康にしたい

自然豊かな山間の里、山口市徳地にビントゥバーチョコレートを作るショコラティエがいる。大阪や福岡、フランス、アメリカなどで菓子作りの腕を磨いた徳地出身の赤木彩乃さんだ。赤木さんが徳地で洋菓子店を始めたのは、平成20年(2008年)のこと。当時はケーキがメインでチョコレートは冬のみの販売、そして、他の洋菓子店同様にすでにブレンドされた板チョコレートに生クリームを加えるなどして再加工した商品を提供していたという。そんな赤木さんがビントゥバーチョコレートの製造販売に至った理由は、子育てをするようになってからずっと考えていた「食の安全」だった。「子どもに安全なものを食べさせたいと思った時、ふと自分の作るケーキはお客様にとって安全なのかと不安になりました。胸を張って安全と言えるものを提供したいと考えた結果、カカオ豆から作るビントゥバーチョコレートにたどり着きました。納得のいく素材のみで作ることができず、チョコレートに含まれるカカオポリフェノールは抗酸化作用が強いため美容や健康にもいいとされています。これしかないと思いました」。平成30年(2018年)、赤木さんは洋菓子店の近くに念願の自社工場を設け、ビントゥバーチョコレートの製造を開始。山口県初の試みで大きな話題となった。ビントゥバーチョコレートの基本の素材は厳選したカカオ豆と砂糖。赤木さんはヘルシーなココナッツシュガー、

オーガニック甘味料「アガベシュガー」、サトウキビを原料に伝統的な製法で作られる希少性の高い香川県産「和三盆」の3種類を採用することで安心安全なチョコレートに完成させた。「砂糖はG1値(糖質の吸収度合)の低いものを選びましたが、和三盆については製造の歴史や環境、日本ならではの砂糖なのでジャバニースブランドとして世界に発信できることも考慮しました」と赤木さん。配合はカカオ豆の産地ごとに調整するが、美容と健康への効果を考えるにはカカオ70%以上で製造するという。「どれもしっかりとカカオ豆の味が楽しめますが、産地によって風味や味わいが全く異なります。いろんな種類を食べ比べてお気に入りの一つを見つけたいです」。初めてのビントゥバーチョコレートなら、最もスタンダードなガーナから始めるのがおすすめです。

アメリカ在住時にチョコレートを毎日食べながら3ヶ月で7kgのダイエットに成功した赤木さんは、新事業として「チョコレートダイエットプログラム」もスタート。「チョコレートが美容と健康に役立つことを広め、心と体のメンテナンスのために毎日食べて当たり前ものにしたいです」と赤木さん。夢に向かうその瞳はキラキラと輝いていた。



# 受け継いだ伝統の製法に忠実に従い、ひたすら正しく作る。 それが山口市民のふるさとの味と誇りを守る唯一の秘訣。

2020年、新型コロナウイルスにより世界は一変。その中で田中社長は改めて山口外郎の価値を実感したという。「移動に制限がかかる中、多くのお客様が山口外郎を贈りたい、取り寄せたいとおっしゃってくださいました。外郎は山口市民にとってふるさとの味であり、誇りなのだ改めて感じました。御堀堂はこの伝統の味を守り続けます」。田中社長の真剣な表情から深い外郎愛、山口愛を感じた。

継いできたやり方をひたすら正しくこなすことで、いつも同じ「正しい味」に完成させるという。もちろん、北海道産の小豆や甜菜糖、沖縄産の黒糖、鹿児島産のわらび粉など素材も重要な役割を果たす。「国産の素材を中心に使用していますが、例えば抹茶は宇治だったり、八女だったり、その年の品質によって産地は変えています」。最も適した素材を見つけるために、日々試作・研究を重ねているそう。しかし、田中社長はそれを苦勞や努力とは言わず、「当たり前のこと」と言っている。「時代とともに価値観が変わり、お客様に求められるものも変わっていきます。私たちはその変化に対応しつつ、これまでやってきたことを工夫しながら地道に続けていくだけです」。時代の流れを受け入れながら、時にはかわしながら淡々と外郎を作り続ける姿勢はこの先もずっと続くのだろう。



[上]山口外郎独特の食感を作り出すわらび粉。御堀堂で使用するわらび粉は、鹿児島県のワラビ畑で収穫したワラビの根っこから採れるデンプンから抽出した「上」、「極上」と呼ばれるものがメイン。手作り生産されるため、不純物が少ないのが一番の特徴という。  
[左]程よい弾力がある御堀堂の外郎は「ゆったりとした食感」「おっとりとした舌ざわり」と表現されることが多く、そのやさしい味わいは老若男女を問わず愛される。自家用は生外郎が、贈り物には日持ちする真空パックの外郎がおすすめのこと。



## 御堀堂

**【本店】**山口市駅通り1-5-10  
**Tel:**083-922-1248  
**【営業時間】**8:00~19:00  
**【定休日】**元日  
<https://www.mihorido.com>

広々とした、清潔感溢れる本店の店内。店頭には白、黒、抹茶の3種の外郎が並び、奥には小上がりの座敷があり、外郎を包む間に腰をかけて休憩もできる。湯田支店、小郡支店、周南支店、香山支店の4つの支店、山口県内の百貨店などでも販売。インターネットや電話での注文も可能。

## ゆったりとした食感とやさしい味わい

### 御堀堂の外郎

小形20個入 常温

小形真空パック5個入  
(35g×5 白外郎2個、黒外郎2個、抹茶外郎1個)×4

寄附金額 **9,000円** 申込番号 **E-079**

白・黒・抹茶、「ほのかなみやび」を感じる外郎三兄弟。水や上質わらび粉が生み出す、山口だけの味です。



※賞味期限が短いため、商品のお届け日を備考欄にご記入ください。ご指定が無い場合は、御堀堂より電話またはメールにてお届け日をお問い合わせ後に発送いたします。



# 山口の伝統名菓を受け継ぐ

山口外郎の元祖・福田屋の味と製法を受け継ぐ御堀堂の外郎は、昔ながらの変わらぬ味わいで多くの人から愛されています。現在、四代目として御堀堂の看板を守る田中真樹社長に、外郎作りへのこだわりや、外郎への想いについてお聞きしました。

御堀堂

代表取締役社長

田中真樹さん

おいしい外郎を届けること、そして伝統の味と製法を後世に受け継ぐことが使命

程よい甘さ、素朴な味わい、わらび粉がもたらす独特な食感……。山口外郎の元祖とされる・福田屋で学んだ製法とおいしさを頑なに守り続ける御堀堂の外郎は、「伝統の味」として多くの人から愛される。御堀堂は昭和2年(1927年)創業の老舗。四代目の現社長田中真樹さんは「うちは菓子屋ではなく外郎屋です。外郎一本でここまでやってきました」と話す。店頭に並ぶのは、室町時代に福田屋が初めて作ったといわれる白外郎、御堀堂二代目田中忠治氏によって作られた黒外郎、三代目田中米吉氏が手がけた抹茶外郎のみ。季節限定の雑外郎と端午外郎を含め、言葉通り外郎のみを取り扱う。「おいしい外郎をお客様にお届けするのはもちろんですが、味や製法など山口の菓子文化を守り、後世に引き継いでいくのも御堀堂の使命だと捉えています。ですから、他の菓子は一切作らず、フレーバーも奇をてらわずスタンダードにこだわりの味です。うちは白・黒・

抹茶の三種類でやらせていただいています」と田中社長。福田屋伝来の外郎を山口の伝統文化のひとつとし、誇りを持って向き合っているという。  
90年以上の間、変わらぬおいしさを守り続けてきた秘訣を聞いたところ、「一番大切なのは正確に作ること」とシンプルなお答えが返ってきた。小豆の炊き方、小豆の練り、粉の調合、粉の練り、とそれぞれの製造工程において引き



山口外郎の原点を伝承する、伝統の味。



山口市 × 防府市



新商品紹介

TOPIC Information



【山口市・防府市共通返礼品】  
佐波川の清流米セット

山口県農業協同組合  
防府とぐち統括本部

ひとめぼれ(山口市徳地産)・ヒノヒカリ(防府市産)  
精米各5kg

寄附金額 17,000円

申込番号 D-236 常温

自然の恵みをたっぷり受けた自慢のお米です。

※この返礼品は両市それぞれ寄附の受付をしており、  
内容や寄附金額は同一となります。  
今 回ラインナップに加わったのは山口市・防  
府市による「お米」と、山口市・山陽小野  
田市による「日本酒」の2品目の共通返礼品。  
お米は、山口市から防府市へ流れる佐波川の  
上流と下流で作られる代表品種、ひとめぼれと  
ヒノヒカリのセット。生産地による違い、品種に  
よる違いを食べ比べてみては？  
一方の日本酒の方は、山口・山陽小野田両市  
を代表する酒蔵の看板銘柄「山頭火(金光酒  
造・山口市)」「山猿(永山酒造・山陽小野田市)」、  
という贅沢なセット。こちらは「純米吟醸酒 特  
別純米酒セット」と「純米大吟醸原酒・大吟醸セ  
ット」の2つをご用意しています。飲み比べて  
みたり、料理によって合わせるお酒を変えてみた  
り。様々な日本酒の奥深さをご堪能ください。  
新しく登場した共通返礼品、ごだけの組み  
合わせをぜひお楽しみください。

山口市 × 山陽小野田市



山頭火(純米大吟醸原酒) 720ml×1本  
山猿(大吟醸) 720ml×1本

寄附金額 20,000円

申込番号 D-231 常温

【山頭火純米大吟醸原酒】  
提供: 金光酒造  
山口県産山田錦100%使用。  
ややフルーティーな香りで大吟醸らしい  
深い味わいのあるお酒です。  
少し冷やしてお飲みください。

【山猿大吟醸】  
提供: 永山酒造  
山口県産山田錦使用。  
令和2年度新酒造評定入賞酒。  
華やかな香りと、芳醇な味わいの  
大吟醸酒です。



山頭火(純米吟醸酒) 720ml×1本  
山猿(特別純米酒) 720ml×1本

寄附金額 10,000円

申込番号 D-230 常温

【山頭火純米吟醸酒】  
提供: 金光酒造  
山口県産山田錦100%使用。  
おだやかな香りで飲み飽きないお酒です。

【山猿特別純米酒】  
提供: 永山酒造  
海の酒米「穀良都」使用。  
口当たりが柔らかく、米の旨みを  
生かしながらキレの良いお酒です。

山頭火・山猿飲み比べセット  
金光酒造 × 永山酒造

ふたつでひとつ  
2つの自治体が共同で提供する  
「コラボ返礼品」が登場!!  
山口市は、近隣の防府市、山陽小野田市と  
協力して共通の返礼品をご用意しました。

山口ゆめ回廊博覧会  
YAMAGUCHI YUME KAIRO EXPO

YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ



2021.7.1thu - 12.31fri

山口ゆめ回廊博覧会公式サイト  
https://yumehaku.jp



※新型コロナウイルスの感染動向に伴い、予定  
されているプログラムが中止または内容変更  
されることがあります。※参加にあたっては  
新型コロナウイルス感染症防止対策にご協力をお  
願います。

7つの市町でつながる、7色の回廊  
【山口ゆめ回廊博覧会】  
山口市とその周辺の宇部市、  
萩市、防府市、美祿市、山陽  
小野田市、島根県津和野町の  
7市町は、古くから隣接する  
まち同士、いろいろな分野や枠  
組みでつながって地域性を育ん  
できました。その中で、さらなる  
連携の強化のため、7市町は  
平成29年(2017年)3月に協  
約を締結、山口県央連携都市

7つの市町でつながる、7色の回廊  
【山口ゆめ回廊博覧会】  
圏域(愛称「山口ゆめ回廊」)  
を形成、様々な場面で協力・協  
同・連携をすすめています。  
今年(2021年)は、7月~  
12月末にかけて、その圏域全体  
を会場に「山口ゆめ回廊博覧  
会」が開催されます。それぞれ  
のまちの特性や隣接するまち  
との関係性を「7つの市町でつ  
なぐ、7つの回廊」のコンセプト  
のもと、「芸術」「折リ」「時」「産  
業」「大地」「知」「食」の7つのテ  
ーマ(7色の回廊)で表し、そ  
れぞれのテーマにあわせたイベ  
ントを実施。同時に美しい伝  
統・文化や自然、食などを紹  
介し、圏域の魅力を全国に発  
信していきます。

栗のように甘く、  
えぐみの少ない  
白タケノコ



山口仁保産直送  
冬の超早掘り白たけのこ

1kg  
寄附金額 34,000円 申込番号 C-109 冷蔵

当園の竹林は、高波動な特殊な水を活用して土壌を徹底管理しており、まだ地中にある、  
雪解け水でじっくり育った白たけのこを丁寧に掘り取ります。えぐみが少なく、栗のような甘  
みと上品な風味が口の中で広がります。

やまぐちの  
農産物

その名の通り、中国山地の入口にある山口市は、農業に  
適した豊かな自然に囲まれた地。その好環境と生産者の  
熱意に育まれた、こだわりの農産物をご紹介します。

最高級自然薯

有機JAS認定 A級規格品1本もの(750g超・特注ギフトボックス入)  
寄附金額 10,000円 申込番号 D-214 冷蔵  
有機JAS認定 A級規格品1本もの(1kg超特大サイズ・特注ギフトボックス入)  
寄附金額 30,000円 申込番号 C-035 冷蔵

粘りの強さは  
栄養価の強さの証!  
有機自然薯



徳地の自然を生かした有機栽培だからこそ可能になった粘りの強いアクの  
出ない白さを保つ・皮ごとすり下ろせる手間いらずの有機自然薯。



やまのいもの  
すりおろし  
トロロ

500g(100gチューブ入×5個)  
寄附金額 10,000円  
申込番号 D-069 冷蔵  
1kg(100gチューブ入×10個)  
寄附金額 19,000円  
申込番号 D-068 冷蔵

粘りが  
はんばく強い  
「徳地やまのいも」  
をトロロに!



やまのいも生産者加工部  
安田さん

「徳地やまのいも」は、昔から滋養強壮に効くといわれ、スタミナ食  
材としてとても人気です。やまかけ、お好み焼き、揚げ物など、さま  
ざまな調理法でおいしくいただけます。チューブ容器に入っている  
ので簡単にすぐお召し上がりいただけます。



山口徳地のわさび漬  
4種6本セット

わさび漬(醤油漬) 200g×2本、ガニ芽(新芽)漬150g×2本、  
粕漬200g、味噌漬200g  
寄附金額 16,000円 期間限定 10~3月 発送  
申込番号 D-073 冷蔵

水のきれいな  
徳地のわさび漬は  
一味違います。



徳地ふるさと資源  
活用協会  
田戸さん

徳地わさびは、ツーンとくる新鮮な辛味と、旨みを含  
んだ甘みと粘りが魅力です。徳地わさびの醤油漬  
は、山口県独自のものです。特色ある自然食品と  
して昔から食されてきました。今回は、大好評の醤油  
漬、ガニ芽漬、粕漬、味噌漬の4種を味わえる究極  
のセットをご用意しました。



山口県産原木栽培乾椎茸

105g(35g×3袋)  
寄附金額 6,000円 申込番号 E-099 常温  
219g(73g×3袋)  
寄附金額 11,000円 申込番号 D-204 常温

芳醇な旨みと  
香りを堪能  
できる逸品です。

長州山口県でじっくり育て上げた原木椎茸  
は乾すことで旨み成分のグアニル酸が生成  
され、料理の味をグッと引き上げてくれます。  
また、保健的効果も期待できる栄養素がたく  
さん含まれており、おうちご飯に是非取り入  
れていただきたいです。



山口県椎茸  
農業協同組合  
松原さん

プロが厳選した  
新鮮野菜!

山口の新鮮野菜の定期便

100サイズボール分の野菜を年12回お届け  
寄附金額 120,000円 申込番号 A-044 常温  
100サイズボール分の野菜を年24回お届け  
寄附金額 166,000円 申込番号 A-052 常温

昨今、テレワークなどライフスタイルが急激に変化する中、  
日々の買い物をすることも大変な時期です。定期的にスタ  
ンダードで使いやすいお野菜と山口の珍しいお野菜の詰  
め合わせをお届け致します。電話やメールで丁寧に連絡を  
とりながらご要望にお応えすることも可能です。



キシト  
澄川さん



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

## 寄附金活用事業のご紹介 (一例)



快適な住環境を整備する  
**「安心安全」のまちづくり**

課題

本市では、移動手段として自家用車に依存する割合が高く、生活道路の整備が求められています。また、大規模災害発生時の被害緩和機能なども想定した、災害に強い道路ネットワークを構築していく必要があります。

寄附金を活用して、**道路交通網を整備します。**



中国自動車道における県内初のスマートインターチェンジを整備し、湯田温泉へのアクセス向上や、災害時に備えた交通ネットワークの構築を図りました。

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



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。

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