

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.17



File 34 鴻雪園

## 山口のお茶の魅力を 伝えたい

File 35 きれん製菓

## 変わらぬ味を 次世代につなぐ



# ちょうどいい渋みで何にでも合う山口のお茶の魅力をオリジナルブレンドやスイーツで若い世代にも伝えていきたい。



昭和24年4月、創業当時の店舗(駅通り)

何にでも合う山口のお茶。その素晴らしさを伝えるために「お茶の鴻雪園」は歩み続ける。

昭和28年創業、約70年の歴史を持つ「お茶の鴻雪園」。令和元年、店舗を山口市後河原へ移転し、これまでの卸売業から小売業へと業態を転換した。せせらぎが聞こえてくる一の坂川沿いの新店舗は、大正時代の建物をリノベーションしたものだ。周囲の景観と相まって心地いい雰囲気を感じている。ここでは山口茶をはじめとするお茶の販売のほか、煎茶ラテや抹茶ソフトといったお茶を使ったドリンク・スイーツも多数提供。移転から2年経った現在では、観光客から地域住民まで幅広く愛される人気店として定着している。「移転前は本町に本社兼工場を構え、大量にお茶を製造していましたが、時代に合わなくなってきた」と感じていました。何かを変えなければいけないと思い、まずは昔やっていたソフトクリームの販売を復活させ、平成29年にはキッチンカーでの出張販売もスタートしました」と語る社長の高津一さん。キッチンカーでは店舗とほぼ同じメニューを提供し、

土日は県内各地のイベントに出店することが多いという。「店舗でも、キッチンカーでも、お客さんと近い距離で接する今のスタイルを気に入っています。お茶にあまりなじみがない若い人たちにもスイーツという形で気軽に親んでもらえるし、顔を合わせて直接お茶の素晴らしさを伝えられるので、業態転換は大正解だったと思っています」。

思い切った経営改革で鴻雪園を率いる高津さんが現在力を注いでいるのは、自社商品、山口のお茶を使ったハーブティーだ。お茶とハーブをブレンドした鴻雪園のオリジナル商品で、現在7種類を販売中。「ハーブはいろんなところから厳選して仕入れますが、お茶は宇都部の小野茶や周南市の高瀬茶など、山口のものを使います。山口のお茶はちょうどいい渋みで、何にでも合うんですよ。お茶とハーブの配合を変えたら6パターンをテストして1つに絞り、さらに微妙な調整を重ねていきます」。1つの商品を完成させるのは繊細な作業に加えて根気が必要。そんな苦労のうえに開発されたハーブティーの中で、高津さんのおすすめは「ほうじ茶ルイボス」。「山口県産ほうじ茶とノンカフェインのルイボステイをブレンドしたものです。どんな料理にも合うので、ご家庭の常備茶にしてみたら」。ハーブティーの開発を始めて3年、徐々に認知度は高まり、ようやく中心商品といえる存在に育ってきた。

「山口のお茶の素晴らしさを鴻雪園のハーブティーやスイーツで感じてほしい」と高津さん。お茶への愛が目一杯詰まった鴻雪園の品々。ぜひ味わってほしい。

**鴻雪園**  
 山口市後河原163  
 Tel:083-921-1717  
 [営業時間] 平日 12:00~17:00  
 土日祝 10:00~17:00  
 [定休日] 毎週火曜日、第2・4月曜日  
<http://www.kousetsuen.co.jp>

お茶の葉を想像させるグリーンがメインカラーのキッチンカー。提供するのには緑茶やほうじ茶、玄米茶などスタンダードなお茶各種と、ソフトクリームやフロート、ラテなど豊富なスイーツ系。夏はかき氷、冬はぜんざいも販売。特に人気ののが、もちもちの「粒わらび餅」が入ったドリンク(写真右上)。グリーンティー、煎茶ラテ、ほうじ茶ラテの3種類あり、温冷いずれも用意。「土日、祝日を中心に、山口県内各地で開催されるイベントに出店しています。見かけたらぜひお立ち寄りください(高津さん)。



## 老舗専門店がおすすめするセット

### 鴻雪園のハーブティーセット 常温

- ほうじ茶ルイボステイバッグ 20g (2g×10個)
- 緑茶レモンラスティバッグ 20g (2g×10個)
- 緑茶カモミールスティバッグ 20g (2g×10個)
- 緑茶ローズマリーバッグ 20 (2g×10個)

寄附金額 9,000円 申込番号 D-240

約70haの広大な茶畑、藤河内茶園で丹精こめて育てられた「山口茶」と、厳選したハーブをブレンドした、ハーブティーのセットです。



一の坂川沿い、大正時代から残る建物を改装した、和の趣があふれる約20坪の店舗。8席のイートインスペースもある。

鴻雪園



# 山口のお茶の魅力を伝えたい

「お茶の魅力を伝えたい。お茶の価値をもっと高めたい」。山口市で約70年の歴史を持つ老舗「お茶の鴻雪園」は、令和元年秋に店舗を移転し、卸売業から小売業へと業態を転換。挑戦し続ける高津一社長に、山口のお茶にかける想いをお聞きしました。

鴻雪園  
 代表取締役社長 高津一さん

原料も配分も製造方法も開発当時から一切変えず、  
黙々と作り続けることで「愛される味」を守り、つないでいく。



現在の「山焼きだんご」だ。素朴な味から単純な製造工程を想像しがちだが、実は生地を落ち着かせるため一晩寝かせ、完成までに2日間を要するという。「今でも開発当時の原料、配分、製造方法を貫いています。どんなに時代が変わっても変わらぬ味を提供し続けるのが私たちの使命。何十年後かに再び口にしたときに「懐かしい」と思ってもらえるよう、この味を守り続けます」。実際に、修学旅行で秋吉台に来た人が、40代、50代になり、懐かしむように買いに来られることが少なくないという。「パッケージのデザインも当時と同じですから、皆さん「そうそう、これこれ」といった感じで手に取られています」と喜連さんは嬉しそうに話してくれた。



[上]販売開始当時から変わらないという、ほのぼのと山を背景にした包装紙には、「第25回全国菓子大博覧会農林水産大臣賞受賞」の文字が。受賞を機に、山口県を代表する銘菓の一つとして知られる存在となった。賞味期限は製造から30日間。遠方でも安心して味わえることから、「山焼きだんご」ファンは全国に拡大中。  
[右]次々とできあがる「山焼きだんご」。昔は串に刺す作業も、きな粉をまぶす作業も、全て職人が一本一本手作業で行っていたという。「大変ありがたいことに、販売当初に比べて出荷数はぐんと増え、手作業ではとても追いつけなくなりました。ただ、完全に職人の手を離れたわけではなく、現在も所要所は人の目と熟練の技でしっかりと作っています」と喜連さん。「できたてを味わいたい」とわざわざ工場まで足を運ぶお客さまもいるそう。



**きれん製菓**  
【本社・工場】山口市大内千坊6丁目11-10  
Tel:083-925-5522  
<http://www.kiren.co.jp>

きれん製菓の始まりは、初代の喜連勝さんが山口市大市町で開いた和菓子店。工場がある同市内に会社を移転した後も、1993年まで創業の地である中津、まじゅうなど生菓子を販売していた(写真左)。現在は、2つの直営店「秋芳洞入口店(写真右)」と「山口宇部空港店」のほか、サービスエリアやキヨスク、スーパーなど山口県内に100を超える取扱店をもつ。「お土産のイメージが強いですが、普段から食べてもらえると嬉しいです(喜連さん)」。

幅広い世代に親しまれる「ふるさとの味」



きれん製菓のお菓子

山口銘菓セット 常温

\*東北以北、沖縄・離島への  
発送不可

山焼きだんご6串×2、新3色外郎12本入(小豆・夏みかん・抹茶各4本)、山口美術館通り3個

寄附金額 8,000円

申込番号 E-116

「山焼きだんご」に、山口県銘菓「外郎」、しっとり食感の白餡まんじゅう「山口美術館通り」の3種類をセットにした詰め合わせです。



山焼きだんご 常温

24串入

\*東北以北、沖縄への発送不可

寄附金額 5,000円 申込番号 E-021

40串入

\*北海道、沖縄・離島への発送不可

寄附金額 8,000円 申込番号 E-115

5串入×10袋

\*北海道への発送不可

寄附金額 10,000円 申込番号 D-239

農林水産大臣賞受賞。柔らかいお餅にきな粉をまぶした、昔ながらの味です。



きれん製菓



変わらぬ味を次世代につなぐ

山口県の人気観光スポット、秋吉台の土産物として知られる「山焼きだんご」は、販売開始から約50年、変わらぬ素朴なおいしさで多くの人から愛され続けています。製造元「きれん製菓」の喜連裕二さんに、商品への想いやこだわりをお聞きしました。

きれん製菓 代表取締役  
喜連 裕二さん



3つ連なった一口サイズ、もちもちの団子に香ばしいきな粉がたっぷり!

昔ながらのおいしさをそのまま次世代につなぎたい  
山口県の代表的な観光スポットの一つ、秋吉台の定番土産として知られる「山焼きだんご」は、昭和47年の販売開始から現在に至るまで、老若男女を問わず多くの人に食されてきたロングセラー。その魅力は、程よい甘さで食べやすいサイズのもちもち団子に、香ばしいきな粉がたっぷりかかった、どこか懐かしい素朴なおいしさ。そして、短めの串に3つ連なって刺さった見た目の可愛らしさも愛される理由だ。  
「山焼きだんご」をこの世に生み出したのは、山口市大内にある昭和21年創業の老舗菓子店「きれん製菓」。「昭和40年代以降、山口県では高速道路と新幹線の開通が相次いで、秋吉台を訪れる観光客が急増したんです。ですが、当時は「これぞ秋吉台土産!」といった



開発にあたり、2代目がモチーフに選んだのは、春に秋吉台で行われる野焼き行事「山焼き」に農夫たちがさげてる手弁当の団子。「山焼きの日、農夫たちは秋吉台の自然の恩恵を受けて育った自慢のもち米で作る、きな粉たっぷりの団子を弁当として持参し、一つだけ残しておいて、山の神にお供えしてから山を降りるのが慣習だったそうです。秋吉台の慣習を伝えられるし、きな粉団子なら誰にでも親しまれるからと商品にすることを決め、名前を「山焼きだんご」にしたそうです」と喜連さん。もち米、水飴、砂糖、きな粉を原料に、誰もがおいしいと感じる味を目指し、何度も試作を繰り返したという。そして、基本の味が決まった後は、一年を通じて同じおいしさを提供するために、気温や湿度によって配分や蒸す時間、練る時間をわずかに調整するなど、さらに試作を重ねていった。その苦労の結果、ようやくたどり着いたのが、

昔ながらのおいしさをそのまま次世代につなぎたい

菓子がなく、せっかく来てくださった方に旅の思い出の品を何か用意したいと、2代目である私の父、喜連博が初代の力を借りながら一緒に開発したと聞いています」と、現社長で3代目の喜連裕二さんが開発に至った経緯を教えてくださいました。



新商品紹介

# TOPIC Information



年に一度の特別な日には、この一本。

代表取締役社長 金光明雄さん

## 山頭火365日限定ラベル

山口県産山田錦を100%使用、精米歩合40%の純米大吟醸原酒。程よい酸味とフルーティな香りで、深い味わいのあるお酒です。冷やまたはオンザロックでお飲みください。  
\*備考欄にご希望の月日を記入ください。

720ml×1本  
寄附金額 10,000円  
申込番号 D-278 常温

## 金光酒造株式会社

山口市嘉川5031  
Tel:083-989-2020

<365日限定ラベル専用サイト>  
<https://santouka.shop-pro.jp/>



山口県産の米や水で丁寧に醸したお酒、ぜひご賞味ください。

## 種田山頭火の句が365種類のラベルに!



山口市嘉川の酒蔵、金光酒造が、俳人種田山頭火が詠んだ句をラベリングした特別な純米大吟醸酒を発売しました。

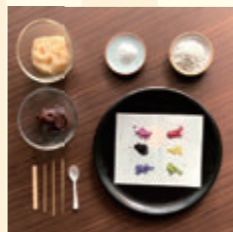
代表銘柄「山頭火」で知られる金光酒造。ブランド名となっている俳人種田山頭火は、毎日句を詠み、生涯に詠んだ句は3〜5万ともいわれています。彼が日記に記した句の中から一日一句、1年分を厳選し、365種類のラベルにしたのが本商品です。誕生日や記念日など、特別な日をお祝いしていただくための特別な一本。好きな日付を選んでご注文ください。あなたの特別な日にはどんな句を詠んだのでしょうか。そしてどんなラベルがデザインされているのでしょうか。どうぞお楽しみください。山口の地酒として、地産地消の酒づくりで歴史を重ねてきた金光酒造。現在はウェブサイトで販売も開始、全国の日本酒好きにも知られる存在となってきました。山口県産の米や水で丁寧に醸したお酒、ぜひご賞味ください。



無添加無着色のナチュラル和菓子が簡単に作れます!



LAWAKU 酒向さん



## ナチュラル和菓子体験キット

230g こしあん(1箱で和菓子4個作成可)  
寄附金額 12,000円 申込番号 D-218 冷蔵  
ギフトセット(ギフト用和菓子ケース、箱、紙袋付)  
230g こしあん(1箱で和菓子4個作成可)  
寄附金額 13,000円 申込番号 D-271 冷蔵  
460g こしあん&チョコあん(1箱で和菓子8個作成可)  
寄附金額 17,000円 申込番号 D-219 冷蔵

季節のナチュラル和菓子をおうちで簡単に作れるキット。和菓子の色付けは国産の野菜やフルーツなどの天然乾燥パウダーです。写真付きのレシピと、作り方動画のQRコードも同封しています。  
※内容は季節によって変わります。

甘味料はちみつのみ! 養蜂園だからできるお菓子です



## はちみつと米粉の超贅沢シフォンケーキ

直径18cm 冬季以外は冷蔵  
寄附金額 13,000円 申込番号 D-251 冷蔵 常温

ときつ養蜂園 Bee's Life 時津さん

全国的にも珍しい、甘味料はちみつのみシフォンケーキです。農薬不使用の米粉やオーガニックのココナッツオイル、FFCテクノロジーという技術を活用した卵など、全て当園のコンセプトに合う食材のみを使用。身体にも環境にも優しいスイーツです。



まずはカラメルを入れてに味わってみてください!



## にほぶりん花

85g×5、カラメル×5、スプーン×5  
寄附金額 7,000円 申込番号 E-097 冷蔵

ハート・アンド・ハート 山内さん

無農薬飼料と広々鶏舎で育てた極上卵とジャージー牛の秋川牛乳。バニラと砂糖、生クリームで手作りのシンプルな素材のみで勝負! 安全安心ふるさとの味をお届けします。

## 秋穂のみかんをそのまま絞った100%ジュース!



## まるごと秋穂育ちみかんジュースセット

5本入(180ml×5) 寄附金額 5,000円 申込番号 E-173 常温  
15本入(180ml×15) 寄附金額 15,000円 申込番号 C-142 常温

瀬戸内の温暖な気候で育てた秋穂のみかんをそのまま絞ったストレートジュースです。そのまま飲む以外にも、炭酸水で割ったり、冬場は温めてホットで飲むといつもと違った味わいが楽しめます。

やすみつ農園 安光さん



# ふるさと 甘〜い 山口の味 Sweets & Juice

口にすれば幸せが広がる、ふるさと山口を感じさせる、おすすめのスイーツ&ジュースをピックアップしました。

おうちカフェにおすすめです。



Nishida Coffee 西田さん

## こぎつね珈琲&こぎつねバウムセット

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 常温

湯田温泉で焙煎した「こぎつね珈琲」と「Nishida Blend」、当店のコーヒー豆を練り込んだ「こぎつねバウム」をセットにしました。すっきり爽やかな「こぎつね珈琲」と、味わい深い「Nishida Blend」、グルテンフリーで安心なコーヒーバウムをお楽しみください。



淡雪と抹茶羊羹が織りなす美しい銘菓!

山口風月堂 渡邊さん

## 大理石

2本 4〜10月は冷蔵、11〜3月は常温  
寄附金額 6,000円 申込番号 E-059 冷蔵 常温

卵白をきめ細やかに泡立てた軽やかな泡雪と、風味豊かな抹茶羊羹をマーブル模様仕上げた大理石のような美しく美味しい和菓子。初代店主が秋芳洞にちなんで考案したお菓子で、銘菓として長く親しまれています。

## 船方農場のアイスクリームセット

10個入(バニラ、抹茶、チョコ、りんご、バターキャラメル 各2個) 寄附金額 10,000円 申込番号 D-047 冷蔵  
16個入(バニラ5個、抹茶4個、チョコ3個、りんご2個、バターキャラメル2個) 寄附金額 16,000円 申込番号 D-202 冷蔵

濃厚なミルク感のあるバニラ、苦みを抑えミルク感を残した抹茶、カカオを贅沢に使用したチョコ、徳佐の果汁100%ジュースを使用したりんご、自家製発酵バターを使用したバターキャラメルの5種類のセットです。

新鮮な生乳と自家製生クリームを贅沢に使用!

みるくたん 内山さん



## YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ

### 西日本最大規模のりんご産地「徳佐りんご」

「山口でりんごができるの!」と、馴染みのない方は驚かれることも多いようです。りんごの産地といえば一般的には青森・長野といったところをイメージされると思いますが、山口市北部の阿東徳佐地区は、西日本最大規模のりんご産地です。徳佐は、県内では比較的涼しい地域で、国道や鉄道が整備され流通面でも良い環境であったことから、戦後栽培が始まると徐々に発展、今では約1万5千本の木々が広がる一大産地となっています。県内では冷涼とはいえ、東北や信州等の主要産地に比べると温暖で、徳佐のりんごは成熟が早いという特徴があります。糖度が高い反面、店頭には並ぶタイミングで食べごろとなるように収穫するのが難しいという弱点があります。このハンデを克服するため、昭和30年代からいわゆる「りんご狩り」ができる観光農園化が進められ、現在りんご組合に加盟する全ての農園でりんご狩りが楽しめるようになっています。シーズンは例年8月中旬から11月末まで。収穫時期の異なる約30品種のりんごが順次味わえます。自家製堆肥による有機栽培等、安全・安心へのこだわりも強く、組合の全農園は山口県より「エコファーマー」の認定を受けています。



### ●徳佐りんご園の主な品種の収穫時期

品種	8月			9月			10月			11月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
未希ライフ												
つがる												
秋映												
シナノスイート												
早生ふじ												
ぐんま名月												
ふじ												

※天候によって変動があります。

▶徳佐りんご組合 <http://www.tokusa-ringo.net>

# 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) //



将来を担う子供たちを育む  
**「教育・子育てなら山口」のまちづくり**

課題

保育所や放課後児童クラブなどの保育サービスに対するニーズの増加とともに、年齢や学年別入所希望者の偏在等により、待機児童が発生している状況です。こうした状況を解消するため、区域や年齢を考慮した保育サービスの量を確保する取組が必要です。

**待機児童の解消や保育サービスの量の確保を進めます。**



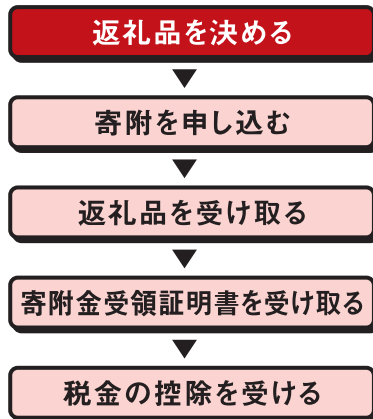
認可保育施設の整備に対する支援や放課後児童クラブの整備を行ったことで、認可保育施設の定員が248人、放課後児童クラブの定員が240人拡大しました。今後も計画的に施設整備等を行うことにより、さらなる定員拡大を図っていきます。

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  
    
 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
  - 三越伊勢丹ふるさと納税
- 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