

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.21



File 42 林檎の樹らら

りんご農園だからできる
“本物の”アップルパイ

File 43 昭ちゃんコロッケ

山口市で生まれた
日本一のコロッケで
お客さんを笑顔にしたい



「りんご本来の味を届けたい」
もぎたてのフレッシュなりんごを
最もおいしくなるレシピで加工。



栽培品種はフジや秋映、紅玉など20種以上。甘味・酸味、歯ごたえ、香り、旬の時期など、品種ごとの特性を熟知しているからこそ最適な加工ができる。



りんご農園だからできる 「本物の」アップルパイ

山口市阿東のりんご農園、「林檎の樹らら」。看板商品は、一般的な甘いアップルパイとはひと味違う、本物のアップルパイ。受粉から収穫までスタッフと育てたりんごを使って、生産者だからこそできるこだわりを尽くした逸品。その魅力や開発に至るまでをお聞きしました。

林檎の樹らら

工房長 藤井裕子さん

阿東のりんごのおいしさを
こだわり尽くした
このアップルパイで伝えたい

山口市阿東にある「林檎の樹らら」の手作りアップルパイは、普通のものとはひと味違うと話題だ。加工品でありながら、りんご本来の自然な甘さ、さわやかな酸味、柔らかいながらもシャキシャキとした独特の食感が損なわれていない。フィリングが格別なのだ。「通常は日持ちを考えて砂糖を多めに使うところ、うちはもぎたてのフレッシュなりんごを加工するので限界まで少なくしています。それをぎゅっと包み込んでいます。みなさんボリュームにも驚かれます」と話すのはアップルパイの開発者である工房長の藤井裕子さん。「受粉から収穫までスタッフみんなで愛情を注いで育てたりんごを使っています。品種は20種以上。それら全てのりんごの特性を把握し、さらに収穫時期なども考慮しながら煮詰める時間や砂糖の量などを変えています」

「りんご農家にしかできないこだわりぶりも明かしてくれた。しかもパイ作りの工程はほとんどが手作業。一つひとつ手間をかけ、真心を込めて作っているのもおいしさの理由かもしれない。ちなみに酸味となめらかさがプラスされる姉妹品「クリームチーズアップルパイ」も人気だそう。藤井さんがパイ作りを始めたきっかけは1991年9月の台風だった。「ご主人の実家であるりんご園を継ぐために、関西から阿東に移住してきたその直後、強大な台風により、収穫時期だった阿東地区一帯の農園は壊滅的な状況に。『すっかり荒れてしまった農園を見て自然相手の仕事の大変さを痛感し、農園りんご栽培の他にも何か事業が必要だと思いました。でも何より、地面に落ちた大量のりんごを見て率直にもったいないと思ったんです』。以前から大ききや形、傷などで商品にならないりんごを利活用したかった想いも重なり、藤井さんは菓子作りを決意。我流でパイ作りを始めた。りんごをカットする大きさ、煮る時間、

砂糖の分量……と少しずつ変えながら何度も試作。スタッフと試行錯誤を重ね、ようやく納得のいく味に仕上がったところで園内の喫茶スペースで提供を開始した。すると、焼きたてパイの噂はたちまち広まり、その味を求めて遠方からも多くの人が訪れるように。98年には製造所や包装室などの設備を整えた。その後、道の駅での販売、インターネットでの通信販売と拡張し、現在に至っている。「製造量が増え、冷凍技術も高まり、より多くの方にお届けできるようになりました」と藤井さんは笑顔で語る。事業の安定化や「もったいない」という気持ちから始めたパイ作りだが、今は「地域のために」という想いも強くなったという。「りんごの産地として知られる阿東ですが、高齢化や後継者不足で閉園する農園も出てきています。このアップルパイで一人でも多くの方に阿東のりんごのおいしさを伝えて、守っていききたい」。藤井さんの表情は阿東愛、りんご愛に溢れていた。



ボリュームたっぷりのフィリングを一つひとつ丁寧にパイ生地で包み込み、オーブンでこんがり焼き上げていく。開始当初のオーブンは一度に18個しか焼けないものだったが、現在はその倍をはるかに超える機器を導入。りんごのおいしさがギュッと詰まったアップルパイは大好評、焼き続けても製造が追いつかないこともあるという。現在は定番のパイに加え、冷凍した商品もラインナップ。始めたきっかけは「冷凍でもいから売って欲しい」というお客様の声だったそう。

林檎の樹らら
山口市阿東徳佐下10409-3 Tel:083-956-0266
[営業時間] 10:00~16:00
[定休日] 水曜日 <https://kirarapie.com/>



[右] シックな黒い外装とかわいいのぼりが目印、5年前に改装した店舗兼事務所と製造所。9月~11月末は隣接の農園でりんご狩りも楽しめる。
[左] 店内には定番のアップルパイやカスタードクリーム入りの「きららパイ」、ストレート果汁100%のジュースなど多彩な商品が並ぶ。

自家農園の完熟徳佐りんごを使用



林檎の樹ららのアップルパイ

徳佐りんごを使用し、じっくり炊いた甘酸っぱいアップルパイ。りんご農家の自家工房で丁寧に手作りしています。

期間限定 12月~8月

山口・徳佐
林檎の樹ららの
アップルパイ 冷凍
アップルパイ8個
寄附金額 12,000円
申込番号 D-419

山口・徳佐
林檎の樹ららの
アップルパイセット(8個) 冷凍
アップルパイ・クリームチーズアップルパイ各4個
寄附金額 13,000円
申込番号 D-420

山口・徳佐
林檎の樹ららの
アップルパイセット(10個) 冷凍
アップルパイ・クリームチーズアップルパイ各5個
寄附金額 16,000円
申込番号 D-363



※フィリング…洋菓子やパンに詰めたり攪はんりする具材の総称



大のコロッケ好きが開発!
素材にも製法にもこだわった手作りコロッケ



店内奥の一角に揚げたての昭ちゃんコロッケやミンチカツがズラリと並ぶ。学校帰りの学生やお昼休みの会社員にも大人気!

昭ちゃんコロッケ

山口市銭湯小路15 Tel:083-922-1005
[営業時間]9:00~19:00
[定休日]日曜日 <http://www.shouchan.com>



原材料のジャガイモや挽き肉などの下処理から仕上げの揚げなど、一連の工程のほとんどが手作業。ふるさと納税の返礼品を含む通信販売のお取り寄せ商品は冷凍され発送される。この冷凍品を美味しく調理するコツは、揚げ油の温度が下がらないよう、少量ずつ揚げていくことだという。

昭ちゃんコロッケの歴史は、昭和32年。その後生産数の増加に伴い製造工場を建てたが、機械化したのはジャガイモの皮剥きと成形のみ。その他の工程は昔から変わらぬ手作業だ。「機械で剥け切れなかったジャガイモの皮と芽の部分は、一つひとつナイフを使って取り除いていきます。だから皮剥きも完全な機械化とは言えません。成形もタネが小判形になって出てくるだけで、パン粉をまぶすのは人の手。なめらかになるまでジャガイモをマッシュするので

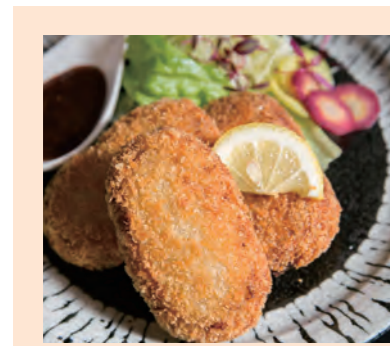
外はサクサク、中はしっとりなめらか。口の中いっぱい広がるジャガイモとタマネギの甘味に牛肉の旨み……。山口市民に愛され続けている唯一無二の逸品「昭ちゃんコロッケ」。そのはじまりは精肉店のまかないだった。
「私の祖母がコロッケ大好きで、手作りして家業の精肉店のまかないとして出しはじめて、そのうち勝手に店で売り始めたそうなんです」と笑いながらその歴史を話してくれたのは、昭ちゃんコロッケ3代目の田中美朝さん。田中さんの言う祖母とは初代の奥様で、まちの惣菜店で買うコロッケには満足できず、自ら味を追求していたのだとか。「ジャガイモもタマネギも牛肉も全部国産、揚げ油も自らブレンド(笑)。こだわりの材料の中でも質のいい牛肉は精肉店だからこそ仕入れられるものだったんです」。そのコロッケの存在は「口コミで広まり、お客さんはどんどん増えていった。そんな状況を見て、祖父である初代が本格的にコロッケ製造に乗り出したのが昭和32年。その後生産数の増加に伴い製造工場を建てたが、機械化したのはジャガイモの皮剥きと成形のみ。その他の工程は昔から変わらぬ手作業だ。「機械で剥け切れなかったジャガイモの皮と芽の部分は、一つひとつナイフを使って取り除いていきます。だから皮剥きも完全な機械化とは言えません。成形もタネが小判形になって出てくるだけで、パン粉をまぶすのは人の手。なめらかになるまでジャガイモをマッシュするので



「このコロッケを味わって山口市を感じていただける、思いを馳せてくれる、ふるさと納税の味になれたら幸せ。喜んでくれるお客さんがいる限り作り続け、次の世代につなぎます」。田中さんはこれからもこの味を守り続ける。

ネはとても柔らかくて、すぐに形が変わってしまうから機械化できないんです。結局ほとんどが手作業(笑)。支えてくれる従業員たちのおかげで、みなさんにコロッケを届けられています」。
昭和62年には「全国コロッケコンクール」で金賞、つまり日本一になったことがきっかけとなり、その名は全国に知られるようになった。「実は応募したのは私たちではなくお客さん。おいしいからと応募してくださったその方には本当に感謝しかありません。有名になったからと言って決して驕ることなく、変わらぬ素材と製造方法で今もその味を守り続ける田中さん。初代から2代目、そして3代目の田中さんへと受け継がれる中で、厳守するよう伝えられてきたのが「毎日欠かさずタネの味見をする」ということ。「季節によってジャガイモやタマネギの水分量が異なるので、毎日必ず味見し、微調整して同じ味に仕上げます。数十年ぶりのお客さんに『あの頃のままだ』と言っていたときは嬉しかったですし、ちゃんとできていくんだと思えて安心しました」。

全国コロッケコンクール金賞受賞の山口名物



昭ちゃんコロッケセット

外はサクサク、中はしっとりなめらか! 牛肉の旨みたっぷりのコロッケです。国産牛肉を贅沢に使用したお肉屋さんこだわりのミンチカツも人気!

昭ちゃんコロッケ

Aセット 冷凍
コロッケ60g×10個 2パック
コロッケ
寄附金額 5,000円
申込番号 E-005

昭ちゃんコロッケ

Bセット 冷凍
コロッケ60g×10個
ミンチカツ60g×10個
コロッケ+ミンチカツ
寄附金額 5,000円
申込番号 E-006

昭ちゃんコロッケ

Cセット 冷凍
ミンチカツ60g×10個 2パック
寄附金額 5,000円
申込番号 E-007



山口市で生まれた
日本一のコロッケで
お客さんを
笑顔にしたい

昭和62年の「全国コロッケコンクール」で日本一に輝いた「昭ちゃんコロッケ」。まちの精肉店で誕生したこのコロッケを受け継ぎ、守り続けているのは3代目の田中美朝さん。コロッケ誕生のきっかけや、おいしさの秘密、コロッケにかける思いをお聞きました。



山口市の中心を流れる一の坂川近くにある本店。ひっきりなしにお客さんが訪れる人気店。ちなみに屋号であり、看板商品の名前でもある「昭ちゃん」は、創業者の名前ではない。「なじみやすい名前だから」という理由で名付けられた。

昭ちゃんコロッケ
代表取締役 田中 美朝さん

ヘンテコかわいい
4つのコテージ



新商品紹介

TOPIC Information

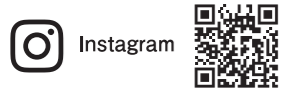
HAV HYGGE SETOUCHI
宿泊割引券

30,000円分の宿泊割引券
寄附金額 **100,000円**
申込番号 **A-096**



【寄附後の流れについて】
①担当者から宿泊希望日等の確認のご連絡
②宿泊利用割引券を簡易書留で郵送
③ご予約日に割引券をご持参の上ご宿泊
※利用期限が過ぎたものはお使いいただけません。
※額面未満のお支払いでもおつりは出ません。

ハウ ヒュッグ セトウチ
HAV HYGGE SETOUCHI
山口市秋穂東4709 (中道海水浴場)
Tel:083-981-4050
<https://www.havhygge.com>



小 道を抜けると突然あらわれるプライベートビーチ。その砂浜に面して並ぶのは、地中海風のしつらえとエーモラスな造形の「MARU」、アジアリゾート気分になれる「HOSHII」、アスレチックネットで煙突のような展望台に登れる「TSUKI」、開放感たっぷりの「KANZE」、遊び心あふれる名前のついた個性的なコテージ4棟。部屋の中も、周囲の景色も全てがフォトジェニック！全国的にも珍しいクリアカヤックやSUP、海釣り、ウミホテルウォッシング、天体観測など、豊かな自然を生かした多彩なアクティビティも楽しめます。もちろん、なにをするでもなくボーっとするのもデッキに寝転がって星空を眺めるのもOK。自由にあなただけのお過ごしください。

まるで絵本の世界のような、ちよっと不思議な空間
山口市秋穂のビーチ沿いに並ぶコテージ。目前に広がる美しい瀬戸内海をひとり占めしながら、地元グルメを味わったり、多彩なアクティビティを楽しんだり。周囲を気にすることなく、自由にゆっくり過ごせる空間が誕生しました。

YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ



令和5年10月現在の五重塔
工事現場の囲いには大内氏と五重塔の解説がイラスト付きで描かれている。
▶ 国宝 瑠璃光寺五重塔
山口市香山町7-1
特設サイト <https://shouka-ouchi.jp>

見逃すべからず!?
「国宝 瑠璃光寺五重塔」
ただいま令和の大改修中

山口市のシンボルであり、唯一の国宝である瑠璃光寺五重塔。応仁の乱で亡くなった大内義弘の菩提を弔うため、嘉吉二年(1422)、弟・盛見により建てられました。京都の醍醐寺・奈良の法隆寺のものと並び日本三名塔の一つに数えられています。また、室町時代中期の最も優れた建築物のひとつ、大内文化の最高傑作とも評されています。

建立から600年近くもの長い間、その美しさを受け継いできた五重塔ですが、現在は数十年に一度のメンテナンス時期。約70年ぶりに松皮葺屋根の全面葺替え工事が行われています。今年9月からは特製の足場幕に完全覆われており、しばらくその姿を見ることはできません。残念ですが、見方を変えれば期間限定の特別な機会ともいえます。工事中は様々な空間アートプログラムも実施予定。レアな五重塔をご覧いただけるのは今だけです！ぜひお越しください。

足場幕が撤去され、甍った姿がお目見えするのは令和7年3月頃、工事完了は令和8年3月頃の予定です。



やまぐちのファッション



トータル・メイドインジャパンのこだわり商品
匠山泊 岡部さん

匠山泊「ジャパン」ジーンズ

※受注後、ウエスト、股下のサイズ合わせをします。
サイズは公式サイト(<http://www.syouzanpaku.jp/>)参照
寄附金額 **94,000円** | 申込番号 **B-030**

世界品質の素材を使い、職人技術の粋を集めて作り上げた純国産ジーンズの傑作と呼ぶにふさわしい逸品です。トータル・メイドインジャパンによるジーンズは大切な人への贈り物としても喜ばれています。

个性的で質の高い良品。山口市が誇る衣類・アクセサリをご紹介します。



伝統工芸を身近に！
普段使いのアクセサリ

中村民芸社 中村さん

大内塗のイヤリング・ピアス

直径1cm 材質:天然木・漆塗り・金箔使用
寄附金額 **8,000円** | 申込番号 **E-121**

山口市の伝統的工芸品「大内塗」の技術を活用して作りました。直径1cmの木玉に漆を塗り、金箔を貼り付けたイヤリング・ピアスです。
イヤリングかピアスをお選びください。



大内氏和歌詠みとんぼ玉桜のネックレス

45cm+5cmのアジャスター付
寄附金額 **14,000円**
申込番号 **D-102**

桜模様のかわいいとんぼ玉ネックレス

大内のお殿様が詠んだ桜の和歌をモチーフにした、手作りガラスの桜の模様が入ったとんぼ玉のネックレス。2種類。お好きな色をどうぞ。



いいガラス工房 飯田さん

正藍染絞りシルクガーゼストール

品質:絹100% 長さ191cm×幅66cm
寄附金額 **127,000円** | 申込番号 **A-063**

シルク100% 柔らかさを追求した極上の一品

手作りの正絹大判ストールです。藍液に浸け、空気にあてては、再度藍で染めることを繰り返して染めています。シルクガーゼで軽く手触りもよく、布端の縫製は絹糸で手縫いになっており、手作りで柔らかさを追求した極上の一品です。
STUDIO RITSUKO FUJIKI



ゴスロリミニハットセット

ミニハット(帽子本体)、カチューシャ、ブローチ各1
寄附金額 **12,000円**
申込番号 **D-366**

ふるさと納税で贅沢なゴスロリミニハットセットを手に入れませんか? 個性的なデザインでファッションに華を添えます。

数量限定 ふるさと納税限定

ふるさと納税限定デザインのミニハット



レビヨン 小林さん



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。



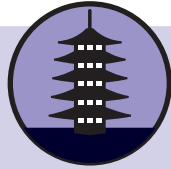
産業活力・地域雇用を
創出する

「働く・起業
なら山口」の
まちづくり



快適な住環境を
整備する

「安心安全」の
まちづくり



山口の個性を高め、
暮らしを楽しむ

「文化・スポーツ・
観光なら山口」の
まちづくり



生涯にわたって
元気に暮らす

「健康長寿」の
まちづくり



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

寄附金活用事業のご紹介

(一例)



山口の個性を高め、暮らしを楽しむ

「文化・スポーツ・観光 なら山口」のまちづくり

課題

山口市の知名度や魅力向上に寄与し、地域
経済に大きな波及効果をもたらすため、地
域文化に密着した観光資源の支援が必要
です。

寄附金を活用して、地域の魅力を発信 できる観光のまちづくりをすすめます。



白狐まつり

山口市内の宿泊拠点「湯田
温泉」で行われる「白狐まつり」
や「酒まつり」などの開催、運
営支援を行いました。地元
に根付いたイベントの整備、支
援を行い山口市の特産品や
魅力を発信していく取組を進
めています。

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▼

山口市ふるさと納税
公式Instagram



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
- さとふる
- 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