

江戸時代から徳地に続く
伝統の「おいしい」健康茶！



File 50

カワラケツメイ茶セット
とくち健康茶企業組合

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

Vol. 25

山口市
ふるさと納税
マガジン

File 51

国産生造り本からすみ
ラッキーまんぼう☆

濃厚な味がたまらない！
山口市産のぜいたく珍味



カワラケツメイ茶

江戸時代から徳地で愛される健康茶



※写真はイメージです

Point 1 夏真っ盛りの8月に収穫！

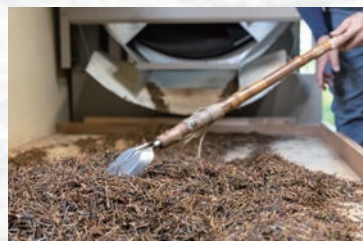


カワラケツメイ農家
山下さん

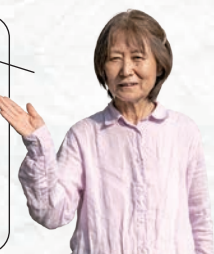
もともとは河原や河川敷に自生していたカワラケツメイですが、環境の変化や農業の影響で自生しづらくなり、現在は市内16軒の農家が畑に種を蒔いて無農薬栽培するように。8月中旬から収穫作業を行っています。



Point 2 香りと味の決め手は焙煎にあり



加工場に運び込まれたカワラケツメイは、約18時間かけて乾燥させ、その後、3cm程度に裁断して、20分程度じっくり丁寧に焙煎します。焙煎は最も重要な過程で、その日の温度や湿度によって時間を微調整しています。



とくち健康茶企業組合
代表理事 増田さん

Point 3 最後は丁寧に品質チェックを



とくち健康茶企業組合
従業員 牛見さん

焙煎後、完全に冷ましたらようやく茶葉の完成です。パック詰めする前に、異物の混入がないか、全ての茶葉をくまなくチェックしています。ちなみに、この茶葉を細かく粉碎したものが、ティーバッグ用になります。



おいしい召し上がり方



茶葉もティーバッグも簡単！

【茶葉】やかんに水1リットルを沸騰させ、茶葉大さじ2杯を入れて3～5分煮出だす。急須の場合は、茶葉大さじ2杯に沸騰した湯500mlを注いで3分以上蒸らす。
【ティーバッグ】急須やカップに1個入れ、熱湯を注いで3分以上置く。



お茶がゆも楽しんで！

材料は米2合、米の約10倍の水、茶葉1つかみ（茶袋に入れる）。水を火にかけ、煮たったら茶葉を加えて煮出す。米を加えて芯がなくなるまで煮たら完成。

ふんわりと漂う香ばしい風味
どこか懐かしいやさしいおいしさ

カワラケツメイ茶セット 常温

カワラケツメイ茶 茶葉(100g)×1
カワラケツメイ茶 ティーバッグ(2g×15袋)×1

寄附金額 6,000円 申込番号 E065

山口市徳地で古くから飲まれているカワラケツメイ茶は、香ばしい風味とやさしい味わいが特徴のおいしい健康茶。豊富な天然ポリフェノールと、余分な油の吸収を抑える脂質分解酵素を含み、しかも、小さな子どもや妊婦、お年寄りまで、あらゆる世代が楽しめるノンカフェインです。煮出して味わう茶葉と、手軽に楽しめるティーバッグがセットに。



とくち健康茶企業組合の 返れ品ラインナップ



ほかにもたくさん！ とくち健康茶企業組合の返礼品

とくち健康茶企業組合では、「カワラケツメイ茶セット」のほか、多彩なお礼の品を用意。どくだみ茶、えごま茶、柿の葉茶などの茶葉や、カワラケツメイ茶パウダーを練り込んだ茶そばなど、「生薬の谷」とも呼ばれる徳地の自然の恵をお届けしています。

とくち健康茶生薬茶セット(ミニ) 常温

いろいろなお茶を少しずつお試しください。

寄附金額 15,000円 申込番号 D125

とくち健康茶定番ティーバッグ 3種セット 常温

お手軽ティーバッグのセットです。

寄附金額 9,000円 申込番号 E009

おすすめ
セット

とくち健康茶企業組合 代表理事 増田 久美子さん

原料はマメ科の植物「カワラケツメイ」で、山口市徳地では江戸時代から飲み継がれてきました。途中、環境の変化や生産者の高齢化などで生産が途絶えそうになりましたが、地域をあげて栽培とブランド化に取り組み、今では徳地を代表する特産品の一つとなりました。香ばしい風味、ほんのりと甘みのあるやさしい味わい、すっきりとした飲み口をぜひ楽しんでください！



とくち健康茶企業組合
山口市徳地小古祖871 TEL:0835-52-0199
<https://ocha1092.jimdofree.com/>



手間ひまかけた至福の珍味

国産生造り本からすみ



※写真はイメージです

Point 1 血管一本一本を手作業で血抜き



周防大島町在住
漁師 橋本さん

素材は主に山口県周防大島町の漁師から直接仕入れる生の沖ボラの卵。血管一本一本にマチ針で針打ちして血抜きをし、丁寧に下処理することで臭みを残しません。血抜き後は、氷水に浸けて1日冷蔵庫で休ませます。



Point 2 周防大島町産の平釜塩で塩漬け



山口県周防大島町「龍神乃里」が生産する、まろやかで澄んだ塩味の天然塩「龍神乃鹽(りゅうじんのしお)」をたっぷりまとわせ、3日間しっかりと塩漬けます。漬ける期間は、大きさや触感を確かめながら調整しています。



合同会社龍神乃里
代表 村上さん

Point 3 澄川酒造場の東洋美人で塩抜き



株式会社澄川酒造場
代表 澄川さん

塩漬けの後には、澄川酒造場の純米大吟醸「東洋美人」に浸し、3日程度かけて塩抜きます。この時に昆布も加え、香りと旨みを移しています。その後、2～3時間おきに表裏を返しながら天日干しし、頃合いを見て完成です！



おいしい食べ方



薄くスライスして 食材でサンド！

薄さ2mm程度にスライスし、同じくスライスした大根やキュウリで挟めばお酒の肴にぴったり。食べ応えを求めるなら、お餅に挟むのもおすすめ。



削ってトッピング！

削ったからすみを、パスタやカナッペ、刺身、煮卵などにトッピングするのもおすすめ。濃厚な旨みと磯の香りがアクセントとなり、料理が一段とおいしくなります！

口の中に広がる深い味わいと磯の香り
こだわりの素材と製法が生み出す逸品！

国産生造り本からすみ(45g) 冷蔵

※天然素材の物なのでグラムには多少のばらつきがあります。

寄附金額 21,000円 申込番号 D385

国産の生の沖ボラの卵が素材の本からすみ。強すぎない「ほどよいクセ」が特徴で、チーズのような濃厚な味、ウニのような磯の香り、滑らかな口当たりが楽しめます。一本一本丁寧に下処理し、塩漬けには山口県産の塩を、塩抜きには山口県産の地酒を用い、3週間から1ヵ月かけて音響熟成と天日干しで完成させます。そのまま食べてもよし、料理に使っても良しの逸品です。



ラッキーまんぼう☆の 返礼品ラインナップ



国産生造り本からすみ お試しパック(8g) 冷蔵

※天然素材の物なので
多少のばらつきがあります。

寄附金額 5,000円
申込番号 E099



大吟醸山頭火と本からすみの 山口晩酌セット 冷蔵

大吟醸山頭火(720ml)×1本
本からすみ(8g)×2パック

寄附金額 23,000円
申込番号 D276

※お酒は20歳になってから。
初めて食べる方は
お試しパックがおすすめ！
晩酌セットは金光酒造さんの
大吟醸酒と一緒に
お楽しみください！



ラッキーまんぼう☆
代表 堺谷さん

ラッキーまんぼう☆ 代表 堺谷 英雄さん

趣味で造ったからすみを友人に振る舞ったところ大好評で、思い切って商品化しました。生の沖ボラの卵を素材に、とにかく丁寧に下処理を施し、じっくり熟成して完成させています。屋号の「ラッキーまんぼう☆」には、魚のマンボウと幸運のラッキー、「う～マンボッ！」という曲のワクワク感を込めました。みなさんが私のからすみで幸せを感じてくれることを願います！

ラッキーまんぼう☆
山口県山口市秋穂二島4665-6 TEL:080-2907-2618
<https://lucky0716.base.shop/>



迷ったらコレ！

担当者の

おすすめ

返礼品

老舗味噌店のいろんな美味が楽しめるセット！

山口市の老舗味噌店「山口とくち味噌」が提供する豪華な詰め合わせセット。とくち味噌は、麦の使用量が大豆よりも多く、全国的にもこうじ歩合が高い甘口で、山口市民にとって定番の味。麦つぶみそ、麦すりみそ、合わせみそ、フリーズドライみそ汁で、懐かしさとやさしさが詰まったそのおいしさをご堪能ください！

常温

とくち味噌詰め合わせ3.2kg

- ・麦つぶみそ800g×2
- ・麦すりみそ800g×1
- ・合わせみそ800g×1
- ・フリーズドライみそ汁10g×5個

寄附金額 16,000円 申込番号 D137

和牛肉の旨みが全開！
ぜいたくハンバーグ

山口市阿知須の牧場で、ストレスなく育った「阿知須牛（あじすぎゅう）」のみを使用したぜいたくなハンバーグ。阿知須牛は山口市発のブランド和牛で、農林水産大臣賞や和牛オリンピック特別賞等、数々の受賞歴を誇ります。ミートソースやキーマカレーなどの具材にもおすすめです、いつもの料理がワンランク上の味わいに！

冷凍

黒毛和牛100%ハンバーグ

150g×10個

寄附金額 18,000円 申込番号 D085

山口市の魅力を知り尽くすふるさと産品担当が、おすすめの返礼品をご紹介します。

山口市商工振興部
ふるさと産業振興課
ふるさと産品営業担当 石丸

紹介します！

山口市のおすすめ観光地

「重源の郷」

ちよう げん さと

「重源の郷」が新しくなりました！

も安心して遊べる水深の浅い親水広場、水生植物を眺めながら散歩が楽しめる遊歩道などで、どれも豊かな自然が満喫でき、どの世代でもゆつくりのんびり楽しめる施設となっています。

ほか、リニューアル以前と変わらず、そば打ちや徳地手漉き和紙作り、竹細工製作など里山ならではのさまざまな体験を実施。また、名物「もり蕎麦とろろ」が味わえる食事処「庄屋」や、季節料理が楽しめる「かじかの里 美濃吉」、地元産の米を使ったパウムクレーンを提供する「とくち浪漫」などグルメも充実しています。創作体験に自然散策にグルメにと楽しみどころ満載の重源の郷に、ぜひ一度足を運んでみてください。

重源の郷
〒747-0235
山口県山口市徳地深谷1337番
営業時間／4月10日9時30分～17時、
11月13日9時30分～16時30分
定休日／水曜11月13日水曜日も営業
問合せ／0835-521125(ホ)

自分に合う返礼品が見つかる

寄附金額別 返礼品 一覧

1万円未満

体にやさしい
ナチュラルな琥珀糖

果物や植物由来の自然な色合いを生かしたLAWAKUオリジナル。無添加・着色料不使用の琥珀糖は、砂糖と寒天を原料にひとつひとつ丁寧に仕上げています。外はシャリッと、中は寒天ゼリーのようにぶるんと柔らか。お茶やお酒のおともにぜひどうぞ。

常温

ナチュラル琥珀糖

1袋20g×5袋

寄附金額 7,000円 申込番号 E036

※夏季はクール便にて発送する場合がございます。

LAWAKU
代表 酒向さん
山口市下市町13-45

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文化体験店舗です。店名の「LAWAKU」は、「楽(ら)しい和(わ)空間(く)」が由来。どんな方にも安心安全な体に優しい和菓子を目指しています。

1万円～3万円未満

年に一度の特別な日にはこの一本

お好きな日にちから、俳人「種田山頭火」が365日詠み続けた句がそれぞれのラベルに書いてあります。山口県産山田錦を100%使用し、精米歩合40%の純米大吟醸原酒。程よい酸味とフルーティーな香りで、深い味わいのあるお酒です。冷やまたはオンザロックどうぞ。

常温

山頭火365日限定ラベル

720ml×1本入り

寄附金額 14,000円 申込番号 D139

※お酒は20歳になってから。

金光酒造株式会社
社長 金光さん
山口市嘉川5031番地

俳人種田山頭火が、明治39年(25才)から大正5年まで11年間、酒造業を営み、酒造場跡が金光酒造防府工場になったことが由来。地域に愛される酒造りをモットーに日々取り組んでいます。

3万円以上

色・柄・顔を自由に
組み合わせてつくる

戦国大名大内氏の夫婦愛のストーリーから生まれた大内人形。「Ouchi夫婦」は、オーダーメイドで世界で一つの漆の伝統工芸品を職人が心を込めてお作りいたします。漆塗りのウエルカムボードのセット商品です。

「Ouchi夫婦」の
オーダーメイド
ウエルカムボード付き

大内人形：縦6cm×横4.8cm
ウエルカムボード：
幅17cm×奥行9cm×高さ17.6cm

寄附金額 143,000円 申込番号 A038

大内塗漆器振興協同組合
事務局 中村さん
山口市大内御堀4138番地

国の伝統的工芸品に指定されている「大内塗」。代表的な文様の「大内菱」や大内人形などの作品がある一方、オーダーメイドの漆塗りの人形や、マトリョーシカなどの枠にとらわれない発想で様々な漆塗りの商品開発にも取り組んでいます。



生涯にわたって元気に暮らす
「健康長寿」の
まちづくり

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

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

快適な住環境を整備する

「安心安全」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

全国各地からたくさんの方の
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。

寄附金の 使いみち

山口市ふるさと納税



寄附金活用事業のご紹介 (一例)

4 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

教育なら山口の取り組み強化

児童の外国語理解向上を目的として、ALTや留学生と英語での交流を図る
English Villageや、海外とのオンライン授業について、実施校数、開催回数
を拡充して実施しました。



English Villageの様子



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！

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。
カタログ請求も随時受け付けております。

2. 山口市のふるさと納税サイトから

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！▶



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

マイナンバーカードとスマホでオンライン申請可能

詳しくは「ふるまどサイト」にアクセス

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



こちらもぜひご覧ください
山口市ふるさと納税
公式Instagram ▶

