



萩がギュッとつまった味の基本

# 萩のこだわり調味料



いい味創ります

# 松美屋醤油有限公司

萩市浜崎に工場と店舗を構える松美屋醤油。メイン商品「殿さましょうゆ」の濃厚で円やかな甘味とコクは松美屋醤油伝統の熟成された味を生かし、厳選材料を加え調和させることによって完成された逸品です。



## 口に合った醤油を

松美屋醤油は明治20年創業の安永醤油を前身として始まりました。戦時中は一時休業となりましたが、戦後に再開し現在に至る老舗の醤油屋です。当代の松野裕一氏は高校卒業後、東京農業大学醸造科に進学し、醤油醸造を学んだ後、家元となる松美屋醤油に入社。「萩の醤油は甘い」と、今でこそ当たり前になっていますが、醤油に甘味料やうま味成分が添加されるようになったのは戦後からで、裕一氏が萩に戻ってきた昭和30年代、萩市周辺の山間部では本醸造の辛い醤油を使用する家庭も少なくありませんでした。そこで、東京で学んだ本醸造の醤油を萩でも展開できないか試みるも、既に甘い醤油に慣れてきていた萩の人には受け入れてもらえず、俗にいう「良い醤油」ではなく、地元の人「口に合う醤油」とスタンスを変え、試行錯誤を繰り返して、現在の味に辿り着きました。

## 時代にあった商品を

裕一氏の商品開発への情熱や発想は、松美屋醤油の企業カラーとなり、定期的に新商品や限定商品をリリースされています。メイン商品の「殿さましょうゆ」は20年以上のロングセラーの人気商品となっています。「減塩しょうゆ」は、一般的な減塩醤油が塩分50%カットに対し、松美屋醤油では塩分60%カットとなっています。

松美屋醤油では、生産する商品の1割ほどしか市内で流通しておらず、多くは市外、県外へ出荷されるほど、広く人気を博しています。



### 殿さましょうゆ

濃厚で円やかな甘みとコクは当社伝統の熟成された味を生かし、厳選材料を加え調和させる事により完成。刺身、煮物、玉子かけご飯、冷奴、漬物などに最適。塩分ひかえめのお醤油です。

1.8ℓ、1.0ℓ、500ml、300ml、110ml



### 純生しょうゆ

生きているお醤油です。自然を大切にきた昔のままの生の醤油。芳醇な味と香りをお料理に生かすことができます。

1.0ℓ



### 減塩しょうゆ ハートビン

ハート形のビンに入った減塩醤油。塩分60%カットで、塩分の取りすぎを気にされる方にも安心です。

200ml

住 〒758-0022 山口県萩市浜崎町281

☎ 0838-22-0963 FAX 0838-26-2877

営 8:00~17:00 休 土、日、祝日、年末年始、お盆、GW

P 5台 見 無

🌐 <https://matumiya-h.com>

販 県内スーパー、道の駅他



明治43年創業

# ミヨシノ醤油有限会社

ミヨシノ醤油は明治43年に創業され、萩市吉田町で100年以上その存在感を放ち続けた旧醤油蔵は現在、萩市・景観重要建造物の指定を受けています。令和を直前に、本社・工場を萩市明木に移転し、事業の幅を広げられています。



## 商圈の拡大

長く地元のみで営業されていたミヨシノ醤油は、当代で5代目の三好孝史氏が継承したのを機に商圈を拡大します。孝史氏は、広島のお醤油問屋に就職しますが、衰退の進む地方の小規模醤油屋に将来性を感じることができず、27歳でUターンします。その際、先代の勧めもあり、家業に就かず、萩を代表する企業・(株)井上商店に就職します。

井上商店で10年間、営業部で全国各地を飛び回り、プロダクトの重要性や販路や流通のノウハウを得て、ミヨシノ醤油の5代目となりました。その後、井上商店との共同プロジェクトや商品開発を皮切りに、地元企業とのコラボ商品や、地元の農産物を活用したドレッシングなど、関連商品を多く手掛けています。



## 地元の味を守る

ミヨシノ醤油は、県下JA合併に伴う事業整理を機に、JAあぶらんど萩から現在の明木工場を引継ぎ、本社・工場を移転しました。併せて、それまでJAが製造販売していた明木醤油、川上醤油、阿武の味、明木味噌も引き継ぎました。

一つの銘柄でも変わらぬ味を出し続けることに細心の注意が払われるなか、原料にもこだわり、添加物を使用しない商品にも着手しつつ、ミヨシノ醤油の味だけでなく、旧郡部の方が慣れ親しんだ味をも守るため、商品管理はより難しいものとなりました。

醤油屋の枠を超え、共生を念頭に、故郷の味、地元の調味料の存続を目指されています。



### さしみ醤油

山口県・萩名産の醤油は甘みと、とろみが特徴です。まろやかな甘みとドロツとした独特のとろみを持った濃厚なさしみ醤油です。

1.8L、1.0L、350ml、100ml



### 明木味噌 麦

麹の量を多くした自然の甘さが特徴。国産の材料で、不要な添加物を極力使用せず、余計な加熱もしないことで風味の劣化が少ない「生タイプ」の味噌です。

1.0kg



萩の橙  
ドレッシング



萩の柚子  
ドレッシング



萩の玉ねぎ  
ドレッシング

「山口県産・萩産」野菜を使って素材の持ち味を生かしたドレッシングです。

各150ml

住 〒754-0411 山口県萩市大字明木3137-2  
☎ 0838-55-5605 FAX 0838-55-5615  
営 9:00~17:00 休 土、日、祝日  
P 有 見 無  
🌐 <https://miyoshi-no.com>  
販 ネットショップ、道の駅



味で奉仕します

# 岡田味噌醤油有限公司

萩市土原前町筋にある岡田味噌醤油有限公司。昭和8年の創業時から、絶えず自社ブランドの味噌と醤油を麹から造り続けられている会社です。



## 醤油醸造の盛んな土地から

創業者である岡田信一氏は、現在の山口県周防大島町久賀の農家に生まれ、十代前半より、江戸時代から醤油醸造が盛んであった柳井など山口県山陽方面の醤油蔵で蔵人として生計を立てていました。醤油醸造の知識を持ち、大正5年、19歳の時に萩へ移住。それから17年後、今ある場所に岡田醤油工場を設け、約四半世紀培った蔵人としての力を独立して遺憾なく発揮しています。原料から醸す手法は今も変わらず「品質を同じにすることが一番難しい。機械化はできるが、同じ品質にするためには、同じ作り方でないといけない。」と当代の昭夫氏。初代からの受け継ぐ、醤油と味噌の自社醸造を守られています。



## 岡田味噌醤油ならではの

岡田味噌醤油の特筆すべきものの一つに、県内でも製造販売しているのは数少ない「ひしお（もろみ）」があります。「ひしお」は、薪窯で炒った大豆と萩阿武産の裸麦を合わせて麹を造りますが、納豆菌が入ってしまうと麹が付かないため、昔ながらの製法で造るのは至難の業とされています。同様に、その他の味噌、醤油も、県内では珍しく合成保存料を使用しないため品質管理は難しくなっています。一方、醤油の方は、旨味があり甘い醤油と評される萩の醤油の中では比較的甘さ控えめ。定番の濃口醤油「金印」はオールマイティに使える醤油として、一般家庭はもとより、飲食店、旅館、病院、介護施設、小中学校などでも使用されています。



### 醤油（しょうじょう）

山口県産大豆、小麦を使用し、萩の風土が醸した、濃厚な甘醤油です。  
720ml、360ml、100ml



### 金印醤油

当蔵の定番濃口しょうじょうです。  
1.8ℓ、1.0ℓ



### 麦味噌

萩産裸麦の麹で仕込んだ芳醇な味噌です。  
1.0kg



### ひしお

薪窯で炒った萩産大豆と萩産裸麦を合わせて造った、香ばしいおかず味噌です。  
300g

住 〒758-0025 山口県萩市大字土原247番地  
☎ 0838-22-0468 FAX 0838-26-3083  
営 9：00～17：00 休 土、日、祝日  
P 2台 見 無  
🌐 <http://www.hagi-maruoka.com/>  
販 店頭、市内スーパー、道の駅、ネットショップ



萩の味

# 安森醤油有限会社

萩市東浜崎町にある安森醤油有限会社。萩の醤油が、まろやかな甘みとコクのあるトロツとした醤油と表現されるなかでも、マルヤス醤油は甘さ、旨味、粘度の高い醤油として家庭の食卓のほか、市内飲食店やホテルで使用されています。



## 甘みととろみ

安森醤油は昭和29年創業と、既存の萩の醤油屋の中では最も新しい醤油屋ですが、創業70年を目前とし、老舗醤油屋には変わりありません。当代の安森利昌氏は3代目。利昌氏の祖父にあたる創業者誠治氏は長門市通から萩に移住し醤油屋を始めました。

一般的に、萩の醤油と同じ様に、九州の醤油が甘くてとろみがあるのは、漁場が近く、熟成され身が柔らかくなった魚より、旨味が出る前のプリプリで新鮮な魚を好んで食べるためだとされています。誠治氏は利昌氏が4歳の時に他界したため、マルヤス醤油特有の甘さ、旨味、粘度が、漁師町である通にルーツを持つのか、萩に移住して、萩の人が好む味に寄せたのかは不明となっていますが、誠治氏を作った味は、萩市内の割烹や寿司処、旅館など、鮮魚料理を扱うところはもちろん、家庭用としても好まれるようになりました。

## 変わらないものと変わるもの

大量生産せず、1本1本丁寧に手作りされるマルヤス醤油は、時代により糖類、甘味料等、混合物の素材を変えながらも、変わらないマルヤス醤油を保たれてきました。

人口減少により市内醤油の消費量は減り、マルヤス醤油の生産量も年々減少傾向にあります。今も市内のスーパーや道の駅に陳列され、定番の萩の醤油として扱われています。また、市内消費が減る半面、観光で訪れ、宿泊施設や飲食店でマルヤス醤油を知り、電話やメールで問合せ、リピーターとなる市外県外のファンも増えてきています。



### たまり甘露

新鮮なお刺身や、ステーキのかけ醤油に最適です。

1.8ℓ、1.0ℓ



### さしみ醤油

お刺身に適した、やさしい醤油です。

1.0ℓ



### ルビー

煮物用に適した醤油です。

1.8ℓ



### 淡口

食材の色を損なわないので、煮物、吸い物などに最適な醤油です。

1.8ℓ



### ぼん酢しょうゆ

萩特産夏みかんの天然果汁を原料にしてしょうゆ、調味料を合わせた風味豊かな味付ぼん酢です。

1.0ℓ

住 〒758-0024 山口県萩市東浜崎町101番地

☎ 0838-22-0093 FAX 0838-22-0040

営 7:30~18:00 休 日曜日

P 2台 見 無

🌐 <https://yasumori.com>

販 店頭、市内スーパー、道の駅



# 口コミで広まった漁師町の味 田村醤油有限公司

漁師町・萩市越ヶ浜にある田村醤油有限公司。  
製造量が限られ、販売チャネルもわずかながら  
も、萩の甘い醤油・ヤマタの醤油として地元のみ  
ならず、市外県外にもファンが多い醤油屋です。



## 漁師町の醤油

田村醤油の歴史は、昭和初期に缶詰工場から事業転換したことから始まります。越ヶ浜漁業の最盛期、50トン級の漁船が100隻ほど運航され、越ヶ浜の漁師は1000人を超え、その多くは東シナ海を漁場とする沖合漁業に従事していました。それらの漁船に積み込まれていたのがヤマタの醤油で、越ヶ浜の家庭だけでなく、船上で作る漁師飯にも好まれて使用されています。また、東シナ海を漁場とする漁船は、下関、福岡、長崎にある港を中継基地とすることが多く、地元の醤油は地元で消費されることが当たり前だった時代、漁師の口コミにより、各地の船舶関係者にもヤマタの醤油が広まりました。

ネット通販や量販店とも契約していない田村醤油ですが、当時の口コミで広まった、福岡、長崎には今もなお定期的に納品されています。

## 希少な醤油

田村醤油は現在も木桶を使い、近代化を進めた醤油蔵に比べ、労力も変わらず必要とされます。昔ながらの製法を変えずに、2年余りの月日を掛け製造し、更には、味の均一化を成し遂げるよう日々努力しています。また、近代、アミノ酸液の規制が厳しくなり、自社製造する醤油屋が激減する中、今もなお、自社オリジナルのアミノ酸液を製造しています。且つ、一部商品は日本農林規格等に関する法律の規格に適合し、JASマークを表示している県内でも著しく希少な醤油となっています。



ヤマタ さしみ醤油

コクがあり甘口です。かけ醤油としてすべてに適した醤油です。  
1.8ℓペット、1.8ℓ1升瓶、1.0ℓペット



ダイヤモンド

煮物用としても、かけ醤油としても適した醤油です。  
1.8ℓペット、1.8ℓ1升瓶、1.0ℓペット

住 〒758-0011 山口県萩市大字椿東6256

☎ 0838-25-0451

営 8:00~17:30 休 土、日、祝日

P なし 見 可

販 道の駅（萩シーマート、萩往還）、萩おみやげ博物館、  
個人配達、地方発送

明治創業

# 金波醤油醸造場

石州瓦屋根の日本家屋が建ち並び、萩市むつみ吉部上地区にある金波醤油。古くから地元の調味料を支える醤油屋として歴史の長い醸造場です。



## 山間部の醸造場

金波醤油は明治時代、創業年は定かではありませんが、初代・金左衛門によって今も残る醤油蔵を築かれました。「本家男子は短命ばかりで…」と言われる当代の小川洋平氏は9代目となります。代替わりのピッチが早かったとしても明治中期から末期にかけては創業されていたと考えられ、現存する萩の醤油屋の中でも歴史の長い醤油屋の一つに数えられます。

先代の時代に麴から作るのを止め、生揚げ醤油と味液を仕入れて再仕込み醤油の製造を始めました。材料を仕入れることで、味のブレがなくなりますが、それでも寒暖差がある山間部では火入れの時間に微妙な調整を必要とします。わずかな変化を見逃さず、明治時代よりむつみ地域に定着した味を守っています。

## 変わらぬ味と信頼

他地域同様、流通が発達するまでは地元の醤油は地元でと、元来、むつみ地域は2軒の醤油蔵によって賄われていました。人口減少により地域の醤油消費量が減少し1軒は店を畳まれました。また、醤油消費量の減少は調味料の多様化によるところもあります。それでも今日まで、山間部の醤油蔵が成り立ってきたのは、地道に味を守り続けてきたことと、対面による商売を基本としてきたからだと言われ、電話で問合せがあっても足を運び、必ず直接会って取引しています。

変わらぬ味と生産者の人柄という信頼により、地域人口が減っても、地元を離れた子どもへ送るお客さんも多く、金波醤油の生産量は変わらず横ばいとなっています。



### かけしょうゆ

お刺身や、すし、冷奴のみならず、照り焼、かば焼のかけ醤油としておいしく召し上がれる幅広い用途の醤油です。

1.8ℓ一升瓶、1.8ℓペット、1.0ℓ



### 金

魚の煮付けや、煮物料理に適した煮醤油です。

1.8ℓ一升瓶



### ゆずぼんず

金波のかけ醤油を元にゆずをブレンドし仕上げたゆずぼんずです。ドレッシングや、天ぷら、鍋料理、一番のおすめは餃子に最適です。

360ml

住 〒758-0304 山口県萩市大字吉部上2400

☎ 08388-6-0012

営 9：00～17：00 休 火曜日

P 有 見 無

販 道の駅（うり坊の郷、ハピネスふくえ、萩しーまーと）、  
むつみキッチンばあ〜ば他

# 自称 日本一小さな醤油屋 藤野醤油醸造場

萩市福井下に醤油蔵を構える藤野醤油醸造場。  
旧福栄村地域に唯一残る醸造場として、今も地  
元に愛されるフジノ醤油を醸されます。



## フジノ

醤油屋の屋号によく使われている「ヤマ」。通常の「山形」から「入山形」「出山形」とありますが、藤野醤油の屋号は藤野の「フジ」に語呂を合わせて富士山を模した印を使い「フジ」と読んでいます。また、「久」の字は、創業者の藤野久義氏から。

久義氏は農家に生まれるも発動機に興味を持ち、農業はしたくないと、自動車はまだ珍しい時代に三田尻の自動車学校に通い免許を取得しました。その後、医者のお抱え運転手となりますが、結婚後、農業を営む分家の養子に入ります。それでも農家は嫌で、他の仕事をしたいと、実姉が田村醤油に嫁いでいたのを縁に、醤油の作り方を教えてもらい、昭和5年に創業します。しばらくは麴から作っていましたが、50年ほど前より田村醤油から醤油麴を仕入れ、現在は岡田味噌醤油から醤油麴を仕入れています。

## もろみへのこだわり

昨今、混合方式の醤油を製造する小規模の醤油蔵は、生揚げ醤油を仕入れ、味液等の配合により自社の味を出す手法が主流となっていますが、フジノ醤油では、醤油麴こそ仕入れるものの、他社との違いを出すために、フジノならではの「もろみ」と自製のアミノ酸液にこだわり、増粘剤は使わず、塩分濃度を頼りに安定した味を出しています。「小規模なので新たに麴を作る設備を整えるのは無理ですし、かといって生揚げを仕入れるのも抵抗があり、岡田さんに無理を言って造っていただいています。」と当代の康博さん。販売の方もお客さんの家を回る「御用聞き」のスタイルを崩さずにいます。



さしみ醤油  
塩分を極力抑え、うまみ成分を際立たせた、まろやかな逸品です。  
1.80一升瓶、  
1.00



金  
さしみ醤油より塩分を引き立たせ、エッジの効いた逸品です。  
1.80一升瓶、  
1.00



淡口

自製アミノ酸ともろみを加え、フジノオリジナルにこだわった逸品。  
1.80瓶

住 〒758-0212 山口県萩市福井下4758-4  
☎ 0838-52-0031 FAX 0838-52-0031  
営 9:00頃~18:00頃 休 不定休  
P 有 見 無  
販 店頭、道の駅(ハビネスふくえ)、  
萩おみやげ博物館





萩みそ

## 石戸味噌醸造場

萩市東浜崎町にある石戸味噌醸造場。萩市に唯一残る味噌醸造だけを生業にする醸造場。「萩みそ」として、創業時より市民に愛されてきた白(米)みそと麦みそを造られています。



### こまめに手作りで

石戸味噌醸造場は昭和初期。父から子へ、子から孫へと受け継がれ、当代の石戸清志氏が3代目となります。原料を炊くのに薪からボイラーに変更し、攪拌に機械を使用する以外、製造過程は変わらず、現在も手作りで造られています。

甘味料は使用せず、麴から生まれる自然な甘味と塩加減で「萩みそ」特有の味が出されますが、塩分濃度は6%と少なく、そのため賞味期限も4カ月と短いです。賞味期限が短いとはいえ、「萩みそ」を購入される家庭は1ヶ月で1kgを使い切るところが多く、ひと月に白(米)みそ、麦みそ、各1回ずつ、消費量に合せ大量生産せず、こまめに造られています。



### 地元味噌醸造場の灯

ひと月に1回の仕込みと云えど、温度管理が大変な麴付けに5日、大豆を水に半日浸した後、炊き、蒸して、冷まして潰すのに2日かかります。出来た麴と大豆をアミノ酸等と混ぜ、仕込み、発酵・熟成させます。この工程を白(米)みそ、麦みそ、各1回。電話での注文を受け、完成された味噌を手作業で袋詰めし、少量からでも家庭に配達されています。また、給食に使われる学校や市内飲食店、市内スーパーなどにも納品。この骨の折れる仕事を清志氏ひとりでされています。「後継者はいません。私が辞めたら奥さんがするかもしれませんが…」と清志氏。萩市最後の味噌専門醸造場として、力の続く限り、その灯を守り続けられています。



萩みそ(白みそ)

米麴を使った塩分をおさえた甘口の米みそです。白みそ特有の香りと甘味は、食材の旨味を引き立ててくれる手作りのみそです。

1.0kg



萩みそ(麦みそ)

麦麴を使った塩分をおさえた甘口仕込みの麦みそです。麦麴の香りと甘さに、大豆の旨味をほどよく調和させた手作りのみそです。

1.0kg

住 〒758-0024 山口県萩市東浜崎町1区59  
☎ 0838-22-1009 FAX 0838-22-1009  
営 8:00~18:00 休 日曜日  
P 2台 見 無  
販 電話、FAX、道の駅、市内スーパー



素材・製法にこだわった萩ブランド

# 株式会社柚子屋本店

柚子・橙・夏みかん等を原料に、素材の味と香りを活かした完全無添加の製品を製造・販売。柚子屋本店独自の丁寧で繊細な技術がもたらした製品は、世界にも通用する美味しさです。



## 安心安全な製品づくり

創業は1978年。金城商店という個人事業から始まり、1981年に法人化し金城商店有限会社となりました。1992年には株式会社へ組織変更。同年、株式会社カネシロと名前を変え、会社名が現在の柚子屋本店になったのは2001年となります。創業時から一貫して無添加の製法にこだわり、素材のもつ自然な味わいが生きており、安心・安全な製品づくりを追求されています。それは、国際規格である食品安全マネジメントシステム（FSSC22000）を取得されていることからもうかがえます。

柚子屋の果汁製品は全て、低圧で少量ずつ機械搾汁する独自の「手搾り製法」で造られています。この製法により、搾汁率と生産効率は下がりますが、苦味、えぐ味のない、まろやかな味に仕上がります。また、高品質な製品を造るため、加工は全て人の手作業を介して行われます。

## 世界へ広がる

現在、柚子屋本店の製品は、地元や観光客のお土産として一般家庭でも使用されますが、飲食店、宿泊施設など、プロの厨房で業務用として使われています。それは日本国内に留まらず、世界各国のレストラン、日本料理店、フードセレクトショップなどでも好まれており、輸出国数は約40ヶ国となっています。

昨今、農業就労者減、後継者不在と、地元の柑橘生産者も減少しています。需要が増える一方、契約農家だけでは原料が不足し自社農園も運営しています。2020年には株式会社YUZUYA FARMを設立し、一貫性のあるものづくりにも注力されています。



左から  
搾り橙  
搾り柚子  
搾りすだち  
搾りゆずきち  
各 200ml

最高品質の贅沢な味わい  
搾り果汁シリーズ



左から  
だいたい  
ゆず  
ゆずきち  
とろみ  
各 150ml

果汁とだしの旨味が生きる  
味ぽん酢シリーズ



左から  
柚子胡椒  
赤おろし  
各 90g

大人の料理のアクセント  
辛味シリーズ



厳選調味料の詰め合わせ  
凜（りん）ギフト  
柑橘の味と香りを食卓へ。

住 〒758-0011 山口県萩市椿東1189（笠山上がる）  
☎ 0838-25-7511(代) 0838-26-2111(直売店)  
営 9：00～17：00 休 土、日、祝日及び弊社指定日（直売店休:12/31～1/1）  
P 普通車20台、バス8台 見 加工場見学有（季節による）  
🌐 <https://e-yuzuyua.jp>、<https://www.e-yuzuyua.com>  
販 直売店、ネットショップ、電話、道の駅、市内スーパー他



最高級ポン酢

# 株式会社岸田商会

萩市土原に本社と工場を構える株式会社岸田商会。全国の和食料理人の間で、その存在を知らない者がいないと言われる「岸田ポン酢」。最高品質の柑橘酢、味付ポン酢を製造し、主に業務用として販売されます。



## 全国区の調味料

岸田商会の創業は大正12年。当初は、食品、雑貨品等の販売をする個人事業者でした。その後、昭和13年に酒類小売業、昭和29年にビール卸売業と事業の幅を拡げ、本格的に柑橘果汁加工製品の製造販売を始めたのは昭和30年代後半となります。

「プロがあわせる調味料」をコンセプトとし、ターゲットを主に高級和食料理店としました。また、料理人のニーズに応じた商品を提供することを心がけ、その評判は料理人から料理人へと口コミで拡がり、「岸田ポン酢」は全国の和食料理人に知れ渡るようになりました。昭和52年には法人化され、平成元年、福岡支店開設。翌年株式会社に組織変更し、その後、約30年の間に、東京、大阪、名古屋、北陸、仙台、札幌、広島と、全国に支店・営業所を設けています。

## 世界へ

原料となる「だいたい」は個々の生産農家と契約栽培を行い、もぎたての果実を、手作業で一つひとつ丹念に選別し、包丁で皮を剥ぎ、酸味を生かしつつ、苦味を出さないよう丁寧に搾汁されています。そうして製造された製品は、1ロット毎、厳密な品質検査を施され出荷されています。

現在、「岸田ポン酢」は、国内だけでなく、売上の15%をEU、アメリカ、中東などに輸出され、日本を代表するポン酢は世界でも認識が広がっています。



味付ポン酢 味兆  
本だいたい・すだち・柚子の果汁が絶妙にミックス。だしの深みと醤油のこく、料理人もうなづく至極の一品です。  
1.8ℓ、500ml



本だいたいしぼり酢  
青取り本だいたいを搾汁した香り・味・酸味ともに際立った果汁酢です。  
1.8ℓ、500ml



ドレッシング  
だいたいの季節  
国産の橙をふんだんに使用。フルーティーな味わいのドレッシングです。  
1.0ℓ



赤柚子こしょう  
柚子こしょう  
とうがらしと柚子皮をペーストした贅沢な香辛料です。香りと辛さが様々な料理の味を引き立てます。  
各150g、50g

住 〒758-0025 山口県萩市大字土原608-1  
☎ 0838-25-5700 FAX 0838-26-0560  
営 8:00~17:00 休 土、日、祝日  
P 5台 見 無  
http://www.ponzuya.co.jp  
販 店頭、道の駅、ネットショップ他



極めれば、また道。鍋屋の味わい、かぎりなし

# 鍋屋食品有限会社

陶芸の村公園の近くにある鍋屋食品有限会社。創業から53年目の会社です。萩市特産の柑橘をふんだんに使用した、夏みかんジュースやぼん酢を製造販売しています。一般家庭用をはじめ、業務用の商品も取り揃えて販売されています。



## 独自の製造方法

鍋屋食品のぼん酢は醸造酢ではなく柑橘果汁でブレンドされます。その柑橘果汁は香りや苦みがないよう搾汁されます。

味付けぼん酢は、醤油やだしでブレンドし、だしに含まれるグルタミン酸、イノシン酸は果汁と混じり合うことによって、まろやかでさわやかな酸味や食味感を造り出します。



## 末永く、幅広く

業務用のぼん酢は、各店の味を引き出せるよう対応され、代わりのきかない調味料として好まれています。また、一般家庭用の味付けぼん酢は、旨味成分豊富な萩の醤油を原料とした製品もあり、鍋だけでなく、冷奴、さしみ等、幅広く使用できる商品を製造販売し、地元の方をはじめ、市外、県外とそのファンは少なくありません。



味付けぼん酢  
萩美人 特選

橙を基調とした柑橘をブレンドして造った商品です。醸造酢を使用していないので「ツン」とこない商品です。橙の香りと濃口醤油のバランスが抜群で柑橘果汁のコクとまろやかさを感じられます。  
300ml



味付けぼん酢  
萩美人 金

味付けぼん酢を甘口に熟成させた商品です。酸味が苦手な方にもおすすめです。鍋だけでなく、冷奴や唐揚げの下味としてご使用いただけます。  
300ml



味付けぼん酢  
萩美人 柚子

萩産の柑橘と萩の刺身醤油を使用した甘口仕立ての商品です。蓋を開けた瞬間から柚子の爽やかな香りが広がります。白身魚の刺身とも相性抜群です。  
300ml

住 〒758-0011 山口県萩市大字椿東1159-9  
☎ 0838-25-6122 FAX 0838-25-7932  
営 8:00~17:00 休 土・日・祝日  
P 有 見 無  
🌐 <https://ponzu.co.jp>  
販 電話、FAX、道の駅、ネットショップ



# 手間暇かけて手造りにこだわる マルハギ物産株式会社

萩市椿町にあるマルハギ物産株式会社。橙酢、味付けポン酢、夏みかんジュースの他、夏みかんのマーレード、夏みかん菓子、夏みかんの丸漬けなど、主に夏みかんの加工品を製造販売されています。



## 全て手作業で

マルハギ物産は昭和42年に野村茂利氏によって創業されました。創業前、茂利氏は同じく果汁加工業に勤め、そのノウハウを持って独立しました。創業時より、動力機械を導入せず全て手作業での製造にこだわっています。その理由を当代で2代目の浩幸氏に聞くと「全てを手作業で行うことで、原材料の品質を加工前だけでなく、加工過程においても事細かに把握できるからです。」と、個性差による僅かな違いにも注意を払われる姿がうかがえました。

マルハギ物産の橙酢は、皮を剥いて搾汁した果汁と皮を剥かず搾汁した果汁を研究に研究を重ねた分量で配合し、マルハギ物産にしか出せない味わいと香りの柑橘酢となっています。

また、味付けポン酢は、マルハギ物産用に萩市内の松美屋醤油さんの醤油とアミノ酸液とを合せて、こちらも企業秘密とな

る分量で配合されたものとなります。

## 萩産にこだわる

原材料も萩産にこだわり、信頼する地元の契約農家から仕入れています。高齢化により管理できなくなった農園はマルハギ物産で管理し、確かな生産を持続されています。

原材料から安心安全を心がけ製造するマルハギ物産の橙酢は、調味料として全国各地の料理店、ホテル、市場などで使われていますが、一般家庭では料理以外にも、お湯に入れ蜂蜜と混ぜて飲まれたり、健康酢としてストレートで飲まれたり、飲料としても好まれています。



ふくほんず  
360ml



合わせポン酢  
360ml

チリ鍋、水たき、湯豆腐のつけ汁として、また酢の物、天ぷら、焼き魚、各種フライなど広範囲にご利用いただけます。



橙酢  
360ml

お湯で割ってはちみつを入れて飲んだり、焼酎割りや、健康酢としてストレートでもご飲用いただけます。

住 〒758-0061 山口県萩市大字椿2962  
☎ 0838-22-3063(代) FAX 0838-26-0050  
営 8:00~16:40 休 土、日、祝日  
P 有 見 無  
🌐 <https://www.maruhagi.com/>  
販 電話、FAX、道の駅、おみやげ博物館、ホテル売店他



古式釜焼き海塩

# 萩の塩屋

萩の塩屋が製造する萩の塩は萩市笠山虎ヶ崎の海水を原料とし、ミネラルが豊富で、やわらかい味わいの塩です。



森と海からの贈りもの  
萩市笠山、虎ヶ崎の海水でつく  
まろやかな味わいの海塩です。



萩の塩

平釜で焚く古式海塩。萩市笠山、虎ヶ崎の海水でつくったまろやかな味わいのある塩です。

1kg、450g、150g

## 素材をおいしくする魔法の塩

萩の塩屋は添加物を使わない食生活を目指し、釜焼き海塩の製造を2009年から始めました。虎ヶ崎は火山岩で形成される笠山の椿群生林の麓に位置し、周りに民家も河川もなく、付近の海水はいつもきれいです。塩分濃度は萩の平均

3.4%を上回る3.7%。1回に3tの海水を伝統的な平釜製法で40時間ゆっくりと時間をかけて焚き、丹念に不純物、不要物を取り除くことで、60kgの塩ができます。



住 〒758-0025 山口県萩市椿東中ノ倉2212-2  
☎ 080-6307-2219 FAX 0838-24-0011  
営 9:00~16:00 休 木、金、土、日  
P 有 見 可 (要予約)  
販 <https://www.e-yuzuya.com/fs/yuzuya/c/haginosio>  
道の駅、市内スーパー、ネットショップ、コープやまぐち、電話、FAX



## 5つのま心 胡麻心 胡麻衛門

99.9%を輸入に頼る日本の胡麻事情のなか、胡麻衛門は萩産の美味しい胡麻を使い、ごま油を製造販売しています。



胡麻衛門オリジナルブランド  
黒ごま油、白ごま油、金ごま油  
安心・安全にこだわって、心を込めて栽培したおいしい「胡麻」を丁寧に絞りました。  
各95g

## おいしい「胡麻」がなければこの味は作れません

胡麻衛門のごま油づくりは、胡麻衛門を経営する㈱HSKが、焼肉店で、タレに使用のごま油を手作りしたいと考えたところから。萩市の離島・大島で胡麻が栽培されていることを知り、萩産ごま油の製造を始めました。

昔ながらの「玉絞り製法」を導入した搾油機でじっくりと時間をかけ搾油し、沈殿物を一滴ずつろ過し、1本のごま油を製造するのに2週間を要します。



ふりかけ  
(のどぐろ入り)  
50g



辛ごま油  
80g



ふりかけ  
50g



胡麻に塩  
55g



住 〒758-0027 山口県萩市大字吉田町22  
☎ 0838-21-7410 FAX 0838-21-7411  
営 10:00~16:00 休 土、日、祝日  
P 4台 見 無  
販 <http://gomaemon.jp>  
直販、ネットショップ、電話、FAX、メール



# ふるさと寄付お礼の品

萩市自慢の調味料をふるさと寄付のお礼の品としてお取り扱いしております。是非ご賞味下さい。

## 萩 調味料 殿さましょうゆセット

松美屋醤油  
有限会社



- 殿さましょうゆ
- だし自慢
- 寿司酢

「殿さましょうゆ」は濃厚な旨味と甘味が特長です。「だし自慢」は、濃縮タイプのだし醤油です。「寿司酢」は醸造酢を砂糖と食塩のみで調味した合わせ酢です。

## こだわり辛味と味ぼん酢のセット

株式会社  
柚子屋本店



- 味ぼん酢/橙/柚子  
/ゆずきち/とろみ
- 柚子胡椒
- 赤おろし

味ぼん酢は、それぞれの柑橘を活かして製造。特別な味と香りでお料理が一層美味しく！辛味調味料は、辛さの中に旨味があり、お料理のアクセントに。

## 萩の調味料セット

ミヨシノ醤油  
有限会社



- さしみ醤油
- 濃口醤油 吟
- 和食だし
- 玉ねぎドレッシング
- 柚子ドレッシング
- ふぐだし入り  
橙ポン酢

甘口の醤油をはじめ、味噌や萩産の野菜を使った調味料など萩の味をご賞味下さい。

## 松陰先生セット

株式会社  
HSK (胡麻衛門)



- 金ごま油
- 黒ごま油
- 白ごま油
- 辛胡麻油
- ごまから金
- ふりかけ(のどぐろ入り)
- ふりかけ(無添加)

玉搾り方式で搾油したごま油。定番のごま油3種、萩産の赤唐辛子と赤ニンニクを使った辛胡麻油、ごまから金、ふりかけのセットです。

※提供内容が変更になる場合があります。

## お申込方法

### ■ パソコン・スマートフォンの場合

- ・「ふるさとチョイス：山口県萩市」

ふるさとチョイス 萩市



- ・「ふるなび：山口県萩市」

ふるなび 萩市



- ・「楽天ふるさと納税：山口県萩市」

楽天ふるさと納税 萩市



- ・「セゾンのふるさと納税：山口県萩市」

セゾンのふるさと納税 萩市



- ・「ANAのふるさと納税：山口県萩市」

ANAのふるさと納税 萩市



※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込み頂けます。

### お問合せ先

#### 萩市総合政策部 産業戦略室

〒758-8555 萩市大字江向510番地 TEL:0838-25-3613 FAX:0838-25-3420  
E-mail:hagi-furusatokifu@city.hagi.lg.jp



