

山口のとっておき

おみやげぼん。



この本の見方について



山焼きだんご

第25回全国菓子大博覧会にて農林水産大臣賞を受賞。やわらかいお餅に香ばしいきな粉をまぶした素朴なおだんごです。昭和47年の発売以来、昔ながらの味を今も変わらず守り続けています。



や き 長

事業所名

きれん製菓
〒753-0251 山口市大内千坊6-11-10
TEL 083-925-5522

営業 8:00～17:00
休 水曜・日曜



QRコード

ここで買えます

お店の情報

「おみやげぼん。」とは

山口市のおみやげを選ぶ時にはこの一冊。選りすぐりの特産品、商品を掲載しています。また、お取り寄せできる商品も多数取り揃えておりますので、おみやげ選びのガイドブックとしてぜひご利用ください。



この本に載っているマークについて

- ホームページがございます。
- 自社サイトからお取り寄せいただけます。
- Facebookにて情報発信しています。
- X (旧Twitter) にて情報発信しています。
- Instagramにて情報発信しています。
- Youtubeにて情報発信しています。

お取扱店

- | | | | |
|----------------|---------------|----------|--------|
| 自社店舗 | 山口宇部空港 | JR山口駅 | JR新山口駅 |
| 山口ふるさと伝承総合センター | 特産品ショップやまぐちさん | 道の駅願成就温泉 | 南大門 |
| 道の駅長門峡 | 道の駅仁保の郷 | 道の駅きらあじす | 道の駅あいお |

山口市物産事業者連絡協議会の活動について

「やまぐち」を愛する事業者が集まり、活動しています。市内から「山口らしさ」あふれる商品・サービス・技を産み出し、PRし、販路を拡大することに、自ら意欲的に取り組んでいます。

特徴

- 物産事業者だけでなく生産者、商社、販売者、デザイン関係者などの幅広い業種で構成しています。
- 大規模に活動をされている事業者から起業したばかりの個人事業者の方まで、会の趣旨に賛同される方であれば、事業規模は問いませんので、ぜひご入会ください。

お問い合わせ

山口市亀山町2番1号 (山口市役所ふるさと産業振興課内)
TEL : 083-934-2812 FAX : 083-934-2650
山口市物産事業者連絡協議会のFacebookページ
<https://www.facebook.com/yamaguchibussan>

「QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です」



山口外郎

Special Edition

美味は心を和ませる

美しいものが理論理屈を超えて人の心を揺さぶるように、美味なる食もまたすべてを超えて心に語りかけてくる。その美味を育み今に伝えるのは、人々のもてなしの心である。室町時代にその起源をさかのぼるといわれる伝統の味覚「外郎」。

今日では、抹茶の色香を生かし、ほろ苦くあっさりとした「抹茶外郎」なども伝統の味に新たな趣を添え、それらのおっとりとした舌ざわりと気品のある風味が、今も西の京山口を代表する伝統銘菓として高い人気を集めている。



外郎製造・販売店

- きれん製菓 ☎ 083-925-5522
 田原屋 ☎ 083-922-2368
 本多屋 ☎ 083-925-1600
 松田松栄堂 ☎ 083-922-1164
 御堀堂 ☎ 083-922-1248

(50音順)

山口外郎



本多屋の外郎

わらび粉本来の特徴を活かし蒸したて独特のもっちりとした食感と滑らかな舌ざわりの生外郎。豆外郎、抹茶、季節（春は桜、夏は夏みかん、秋は栗、冬は黒糖）、こし餡の4種をご用意しております。

直営店（本店・新山口店）のみでのお取り扱いです。



本多屋 本店 懐古庵

〒753-0048 山口市駅通り1-4-5

TEL 083-925-1600

☎ 9:00～18:00

☎ 水曜・元日



御堀堂の外郎

伝統的製法による山口外郎を今に伝える御堀堂。創業以来、山口外郎のみ販売している専門店です。長きにわたりその優しい甘さと、えもいわれぬ弾力で人々を喜ばせてきました。秘伝の自家製こしあんと国産本わらび粉で蒸しあげる本物の山口外郎ぜひご賞味ください。



御堀堂本店

〒753-0048 山口市駅通り1-5-10

TEL 083-922-1248

☎ 8:00～19:00

☎ 元日



松田松栄堂の生外郎

やわらかいのにコシがある、出来たての口当たりと素材の持ち味を味わっていただけるよう丁寧に手作りの、こしあん・夏みかん・抹茶・をぐら・ラムレーズンと期間限定の栗の6種類の生外郎を製造・販売しています。



松田松栄堂

〒753-0056 山口市湯田温泉1-11-29

TEL 083-922-1164

☎ 10:30～19:00

☎ 火曜・第2、第4水曜日

1月1日～3日、12月31日



田原屋の外郎

わらび粉を贅沢に使った手作り外郎です。なめらかな舌触りともっちりとした食感をお楽しみください。ご利用になる日時に合わせて蒸し上げますので、ご予約をお願いします。



田原屋

〒753-0214 山口市大内御堀6-2-17

TEL 083-922-2368

☎ 8:00～18:00

☎ 元日



大内塗

Special Edition

木の温もりと、朱の雅 人形に込められた癒しの心

室町時代、山口を治めていた守護大名大内氏は西国一の権勢を誇っていた。特に第24代大内弘世が京都に模した街づくりを行い、京都の文化も多く取り入れたことから、山口は「西の京」と呼ばれるようになった。大内氏の城下町として、200年間にわたり花ひらいた華麗なる大内文化の流れを今に受け継ぐのが大内塗である。

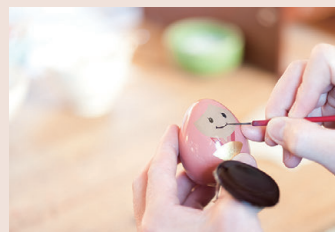
大内塗は、素材には天然木、本うるし、純金箔が用いられた本格的な漆器である。

大内塗としての特徴は朱漆塗の上に伝統の秋の七草にちなんだ草花が描かれ、大内家の家紋である大内菱の蒔絵や金箔があしらわれることである。

また、大内弘世が京より迎えた夫人が京を恋しがるため、これを癒そうと京から呼び寄せた人形師に作らせたのが大内人形。

江戸時代には一時期停滞したものの、明治には西の雅を偲ばせる逸品として再興を果たした。椀や膳、盆や花瓶などが作られてきた大内塗の中でも、今なお人気を集めているのがこの大内人形である。

大内塗には、もてなしと癒しの心が込められている。



匠の技を現代風にアレンジした「Ouchi夫婦」



大内塗漆器振興協同組合

- 木地師かねこ ☎080-9563-4874
 桑原大内塗大内人形製作所 ☎083-922-1790
 谷口漆香堂 ☎083-927-1871
 津村真衣 ☎090-6832-4990
 (有)中村民芸社 ☎083-927-0619

(50音順)

大内塗



"大内人形" -西の京...The Kyoto of the West-

「長い歴史の街“西の京”山口に生まれ育った大内人形、寄り添うように・・・。」



谷口漆香堂
〒753-0231 山口市大内氷上7-8-12
TEL 083-927-1871

☎ 8:30～18:00
🗓 年中無休



【大内塗丸盆】

大内ひな人形

「大内人形」のひな人形セットです。
ガラスケースに収まっており、コンパクトサイズですが、一点一点の飾りも華やかでとても愛らしく特別な大内人形です。



長州苑
〒753-0095 山口市木町1-6
TEL 083-925-5850

☎ 8:30～17:00
🗓 年中無休



【大内塗夫婦箸】



桑原大内塗の大内人形

華やかな大内文化の意匠を今に伝える大内人形。
厳選した木地と漆を使用し、昔ながらの工程を守り、手作りの伝統美をお届けします。



桑原大内塗・大内人形製作所
〒753-0047 山口市道場門前1-2-5
TEL 083-922-1790

☎ 10:30～17:30
🗓 日曜



大内人形イヤリング・ピアス



中村民芸社
〒753-0214 山口市大内御堀4138
TEL 083-927-0619

☎ 10:00～17:00
🗓 不定休



山口萩焼

Special Edition

伝承されるのは物ではない 物に宿った匠の心と技である

人の暮らすところに街ができ、産業がおこり、文化が育まれていく。

その時代に生きる匠によって受け継がれた文化は、工芸品や銘菓などの「物」という形として時代を超えて生き続ける。

私たちが伝えたいのは、器という道具があつてこそ人の心につながり、「器は人間の命」である。それは、それらに永遠と宿る匠の心と技である。



山口萩焼作家協会

保男窯 大和保男 ☎083-928-0480
 吉孝松緑窯 大和祐二 ☎083-928-0433
 春信松緑窯 大和 稔 ☎083-928-0460
 ヤマトズギャラリー 大和 猛 ☎083-929-3150
 大和 努 大和 努 ☎083-928-0480

(事務局：大和猛 TEL083-929-3150)

「一楽、二萩、三唐津」と名陶の誉高い萩焼。その歴史は安土・桃山時代にさかのぼる。時の太閤、豊臣秀吉が朝鮮遠征を行ったおりに連れ帰った陶工、李勺光と李敬の兄弟が毛利藩御用窯を務めたことで、高麗茶碗の技法と独特の土味とを併せ持った萩焼が誕生したと伝えられる。

山口萩焼は今から約百年前、萩の東光寺窯職長であった大和作太郎翁が一家をあげて山口に移住し、山口市宮野で「松緑窯」を開窯したことから始まった。以後、子孫らに継承されて山口地方に繁栄を見るようになり、大和保男氏は県指定無形文化財萩焼保持者に指定されるなど「山口萩焼」としての地位が確立され重厚で洒脱な趣がその特徴である。

伝統的な様式を受け継ぐ、伝統工芸の世界。しかし、創造的精神を失っては、作品に人の心を動かす力がなくなる。匠は五感を研ぎ澄ませ、自ら粘土を掘りに出かける。素材との出会いに触発され、その時から作品に魂を吹き込むのだ。だが、土で技が活かされるのではない。技が土を活かし、人の心を動かすのだ。



萩焼Carbon pattern

400年の歴史ある萩焼。新技術にチャレンジし、スタイリッシュなデザインを実現しました。サンドブラストと陶器を融合させ制作した、とっておきの作品です。



山口萩焼ヤマトズギャラリー
 〒753-0001
 山口市宮野上2419-2
 TEL 083-929-3150



あいおえび

Special Edition

車えびのまち^{あいお}秋穂

車えび養殖事業の発祥の地として知られる秋穂。

その歴史は古く、明治42年には養殖が開始されました。当時は天然の稚えびを育てる畜養でした。

戦前から秋穂の地で、萩市出身の藤永元作博士が卵から孵化させて育てる人工養殖に取り組み、世界で初めて成功し、昭和38年には企業化しました。この養殖技術はその後世界に広がり、えび養殖の基礎を築きました。

車えびは、“姿の伊勢えび、味の車えび”と呼ばれるほど



◀高級感のあるパッケージ
海老をモチーフにした鬘斗を箔押しし、箱の上に掛け紙を重ね高級感のある共通パッケージを作成。お祝いや大切な方への贈答に適しています。

美味しく、最高級の海の幸として知られています。養殖場では、えびの養殖技術を受け継ぎ、車えびを育て上げ、加工会社や飲食店では、車えびの良さを味わっていただける加工品や料理を提供し、まさに「車えびのまち」となっています。

秋穂の車えびには、このような歴史と、関係者の思いが込められています。



秋穂車えび推進協議会

- | | |
|-------------------|----------------|
| (有)あさのや | ☎ 083-984-2868 |
| (株)あいお | ☎ 083-984-2201 |
| 旭水産(有) | ☎ 083-984-2710 |
| (株)しらい | ☎ 083-984-2795 |
| 原田丸海産(有) | ☎ 083-984-2712 |
| 道の駅あいお | ☎ 083-984-5704 |
| (有)山世水産 | ☎ 083-984-2304 |
| 渡辺水産(有) | ☎ 083-984-2530 |
| 山口県漁業協同組合大海支店 | ☎ 083-984-2402 |
| 山口観光コンベンション協会秋穂支部 | ☎ 083-984-3741 |
| 山口県中央商工会秋穂支所 | ☎ 083-984-2738 |

車えびのまち 秋穂

あいおえび



活きあいおえび (車えび)

活きの良い車えびを産地直送ならではの鮮度でお届けいたします。お中元やお歳暮などのご進物にも最適です。



渡辺水産

〒754-0893 山口市秋穂二島437
TEL 083-984-2530

営業 9:00~17:00 休 日曜・祝日



車海老西京漬

山口市秋穂は車海老養殖事業発祥の地です。この海で育った活きあいおえび(秋穂産車えび)をそのままボイルし、特製味噌に漬け込みました。あいおえびの甘味、旨味を御賞味ください。(活きあいおえびは10月~3月)



旭水産

〒754-1102 山口市秋穂西3312
TEL 083-984-2710

営業 9:30~17:00 休 日曜・不定休



活きあいおえび (車えび)

えびの町秋穂から丹精込めて育てた「あいおえび」を活きたままお届け致します。旨みの増す秋から冬がおすすです。



原田丸海産

〒754-1101 山口市秋穂東6036-8
TEL 083-984-2712

営業 9:00~18:00 休 年中無休



干しえび

瀬戸内海で水揚げされる赤えびが原料です。色鮮やかな製品にするために鮮度や工程にはこだわりをもって製造しています。凝縮した海老の旨味をおつまみやお料理でご堪能いただけます。



山世水産

〒754-0893 山口市秋穂二島437
TEL 083-984-2304

営業 9:00~17:00

休 土曜・日曜・祝日



山口の酒

Special Edition

自然豊かな風土が育む

山口県は言わずと知れた、日本酒の産地。とりわけ山口市は、豊かな自然に囲まれ、清らかな水や寒暖差の激しい気候が育てる美味しいお米が豊富にあり、お酒造りに適した環境が整っています。

山口市のお酒は全国にもファンが多く、全国新酒鑑評会で何度も金賞を受賞している「山頭火」や、海外の日本酒コンクールで数々の受賞歴を誇る「わかむすめ」、ワールドビアアワード世界金賞を受賞した「山口地ビール」など、国内や海外でも評価されています。

湯田温泉では毎年、県内の酒蔵が集い、参加者は試飲を楽しむ「酒まつり」が開かれています。

市内の飲食店は日頃からさまざまな地酒をそろえています。土産で持ち帰って自宅で味わうのもよし、お店で味わうのもよし。

山口市自慢のお酒を、ぜひ地元の山の幸、海の幸とともに堪能してください。



山口の酒



純米大吟醸 Princess

山口市阿東の減農薬山田錦100%と山口三名水である山口大神宮の伏流水を使用し、ほんのり甘いフルーティーに仕上げました。さわやかな口当たりでフルーツと相性抜群。特別な日や大切な方への贈り物にもおすすめです。



山城屋酒造

〒753-0047 山口市道場門前2-1-7
TEL 083-922-5757

営業 10:00~18:00
休 水曜・日曜・祝日



山口地ビール

WBA2018ワールド・ビア・アワードで世界金賞を受賞しました。山口県産麦100%や県産の食材を使った、山口にこだわった高品質のビールをお届けします。



山口地ビール

〒753-0212 山口市下小鯖1360-4
TEL 083-941-0100

営業 11:00~22:00

休 年中無休



UMIシードル/YAMAシードル

山口市阿東徳佐地域で栽培される「徳佐りんご」を100%使用したフルーティーなりんごのスパークリングワイン。“UMI”は軽やかな口当たりで食事とも好相性の辛口、“YAMA”はフルーティーで乾杯や食後酒におすすめの甘口です。



やまぐちシードル SHOP

〒754-0005 山口市小郡山手上町13-10
TEL 080-7332-9525

営業 11:00~16:00
休 月曜・火曜・水曜



山頭火 特選大吟醸

山口県産酒造好適米山田錦100%使用し、精米歩合35%の辛口大吟醸です。柔らかくフルーティーな香りで芳醇な手作りの味をお楽しみください。



金光酒造

〒754-0897 山口市嘉川5031
TEL 083-989-2020

営業 8:00~17:00
休 土曜・日曜・祝日



わかむすめ 燕子花

イギリスにおける日本酒コンクール【IWC2021 SAKE部門】において、ゴールドメダルとリージョナルトロフィー受賞の純米大吟醸酒。フルーティーな香りと、山田錦らしいやわらかで上品な米の甘味に包まれ、後味は雑味がなくクリアにキレていきます。燕子花の花姿らしく、凛として品格のある杜氏渾身の一作です。



新谷酒造

〒747-0231 山口市徳地堀1673-1
TEL 0835-52-0016

営業 9:00~17:00
休 水曜



山口のお菓子 スイーツ

Special Edition

地元の人に愛されている 人気のお菓子・スイーツ

山口には、おみやげにぴったりなお菓子が目白押しです。
多くの賞を受けた銘菓や特産品を使った可愛いスイーツなど、
和菓子から洋菓子までバラエティ豊かなお菓子がそろっています。



にほぷりん花

無農薬の飼料やストレスを与えない鶏舎など、安全・安心にこだわった秋川牧園のたまごと牛乳で作ったプリンです。
ラベルには山口市内に飛ぶホタルと築約580年の国宝 瑠璃光寺五重塔を配し、山口の豊かな自然と歴史を表しています。



寿司の花子
〒754-0031
山口市小郡新町6-3-16
TEL 083-972-8010

☎ 11:00～15:00
17:00～22:00
☎ 火曜



しあわせ 幸福プリン

明治創業、なかや菓子店の「温泉まんじゅう」に続く次世代ぶりん。幸福(しあわせ)ぶりんは牛乳のコクと卵のまろやかな風味でいくら食べても飽きないシンプルな味わいのぶりんです。徳地のお米で育った卵を使用しシンプルながら贅沢なおいしさ。底に敷いたカラメルも小さなお子さんから食べて頂ける甘めでさらりとしたカラメルです。幸福ぶりんは3種、定番のカスタードプリンとお抹茶、地元特産品の健康茶を使用した河原決明プリンをお楽しみください。



なかや菓子店
〒747-0522 山口市徳地島地263-1
TEL 0835-54-1536

☎ 9:00～18:00
☎ 不定期



こめたまごと米粉のバウムクーヘン

農場直送のこめたまごと山口県産の米粉を使用して手作りにて焼き上げたグルテンフリーのバウムクーヘンです。
昔ながらの素朴な味わいをお楽しみください。



徳地とりたまの里
〒747-0231 山口市徳地堀1473-1
TEL 0835-52-0743

☎ 10:00～16:00 ☎ 第2・第4火曜



山口市産 安納芋のスイートポテト

山口市産の安納芋を使用した、まるでケーキの様なスイートポテト。洋食調理師が丁寧に仕上げた一品です。冷凍を解凍して食べられますので贈り物としても喜ばれています。

やまぐち湯田温泉 防長苑
〒753-0077 山口市熊野町4-29
TEL 083-922-3555
☎ 7:00～22:00 ☎ 年中無休



プラチナケアトリュフ

全国でも珍しい、美容と健康の事を真剣に考えて作ったピーントッパーチョコレートブランド。ひとときの幸せを感じるだけのチョコレートでありたくない、という想いをコンセプトに、体の内側から役に立つチョコレート作りを目指しています。

tete Bean to Bar Chocolate
〒747-0231 山口市徳地堀2206-1 TEL 0835-52-1221
☎ 火～土 10:30～18:00 日・祝 10:30～17:00
☎ 月曜日・第一火曜日・第一水曜日



山口の お菓子 スイーツ



小郡饅頭

大正三年創業、金子老舗の職人のこだわりの逸品。第21回全国菓子大博覧会名誉総裁賞を受賞しました。風味豊かな自家製こしあんが特徴で、ごく薄い皮で包んだしっとりとした味わいです。一つ一つ手で型打ちをして、鉄板一枚一枚の焼き加減を見ながら丁寧に焼き上げています。



金子老舗

〒754-0002 山口市小郡下郷1511
TEL 083-972-0517

〔営〕 平日 8:40～19:00
日祝 8:40～18:00
〔休〕 年始



にこたん糖

山口県を代表する伝統漆工芸「大内人形」を希少な本和三盆糖でかたどった愛らしいお干菓子です。

大内人形の温もり、優しさをお菓子里にぎゅうと詰め込みました。

軽くて持ち運びやすく、2個入りのパッケージは写真立てとしてもお使いいただけますので、旅の思い出やちょっとしたプレゼントとしてお楽しみいただけましたら幸いです。

山口風月堂

〒753-0034 山口市下堅小路2
TEL 083-922-2112

〔営〕 9:00～18:00
〔休〕 日曜・年末年始



名菓 舌鼓

山口県産の上質なもち米を原料とした外皮で甘味豊かな白あんを包んだ、ふんわり柔らかく、上品な味わいで、国内外の博覧会などで多くの賞を受けている山口の代表名菓です。



山陰堂

〒753-0086 山口市中市町6-15
TEL 083-923-3110

〔営〕 9:00～18:00
〔休〕 元旦



山口焼きだんご

第25回全国菓子大博覧会にて農林水産大臣賞を受賞。やわらかいお餅に香ばしいきな粉をまぶした素朴なおだんごです。昭和47年の発売以来、昔ながらの味を今も変わらず守り続けています。



きれん製菓

〒753-0251 山口市大内千坊6-11-10
TEL 083-925-5522

〔営〕 8:00～17:00
〔休〕 水曜・日曜



山口の お菓子 スイーツ



古銭クッキー

発掘調査で確認された5種類の銭貨（富寿神宝、承和昌宝、長生大宝、饒益神宝、貞観永宝）のデザインをあしらい、周防鑄銭司の歴史と文化をお菓子で表現しています。



銭の菓子本舗

〒747-1221 山口市鑄銭司5476-3
TEL 083-986-2302

☎ 9:00~19:00

🗓 不定休



焼きかきもち

焼きかきもちは、薄く作っており、お茶につけてもおいしいです。揚げかきもちは、油が中に入らないように作っているので、ヘルシーで柔らかいです。揚げあられは一口で食べることができるため、お子さんから年配の方まで人気があります。無添加・無着色で一枚一枚手作りで。



長門映美蔵屋

〒759-1232 山口市阿東篠目2185-1
TEL 083-955-0082



チョコットー

チョコットーは、トラフグコラーゲン入りのチョコ琥珀糖。職人が一つ一つ手作業で丁寧に仕上げた、外はカリッと中はぷるっとした新食感スイーツです。



LAWAKU

〒753-0058 山口市下市町13-45
TEL 083-902-6454

☎ 平日 9:30~16:00

土日祝 9:30~17:00

🗓 不定休



山口の果物・飲料

Special Edition

西日本最大のりんご農園

りんごの木は15,000本以上という、西日本最大規模のりんご農園が広がる山口市阿東。

国内の有名産地と比べて暖かいことから、糖度が高く、完熟した甘い実がなることが特徴です。

歴史は古く、昭和21年に西日本で初めてりんごの暖地栽培を始めました。りんごは温暖な地域では栽培が難しいといわれていましたが、豪雪、多雨、台風といった自然災害も乗り越えながら栽培面積を増やし、山口市を代表する果物の名産品になりました。

秋にはりんご狩りが楽しめ、地元の人たちにも人気のアップルパイやジュース、ジャムなどの加工品がたくさん販売されています。

徳佐りんご組合に所属する農園は、環境にやさしい農業を実践した農業者を認定する「エコファーマー」に認定されており、農家の皆さんは日々丹精を込めてりんご栽培に取り組んでいます。

また、山口市内にはぶどう、なし、いちご等の果樹園もあり、低農薬の果物を購入できたり、ぶどう狩りやなし狩り、いちご狩りなどを家族や友人等と楽しめたりします。



アップルパイ

西日本最大級のリンゴの産地の山口市阿東。自家農園で栽培したりんごをたっぷり使い、おいしいアップルパイを焼いています。自然な甘さとさわやかな酸味でまた食べたくなるおいしさです。



林檎の樹から

〒759-1513 山口市阿東徳佐下409-3
TEL 083-956-0266

☎ 10:00~16:00 ㊟ 水曜（臨時休業有）



濃厚果実シリーズ

エコファーマーがこだわって栽培した糖度の高い完熟りんごで手作りの濃厚果実のあっぶるジュースとあっぶるジャムです。



しもせりんご村

〒759-1421 山口市阿東地福上487
TEL 083-952-0943

☎ 8:00~17:00
㊟ 8/15~11/末は無休
その他期間は不定休



山口の果物・飲料



開園時期：8月中旬～10月上旬
直売・発送も承っております

ぶどう

限りなく自然に自由に樹枝を伸ばさせ、過度な肥料を与えず、樹体の持つ底力を信じて生育したブドウです。

品種は、巨峰、高妻、ロザリオロッシン、ロザリオピアンコ、ピオーネ、クイーンニーナ、サンヴェルデ、陽峰、ゴルビーなどがあります。

グランジャヤマネ

〒754-1277 山口市阿知須1934-2
TEL 090-3637-9026

☎ 10:00～16:00 ㊟ 開園期間中は無休



コーヒー&バウム

湯田温泉の狐をモチーフにした「こぎつね珈琲」の手みやげセットです。
すっきり爽やかなブレンドと当店のコーヒー豆をふんだんに練り込んだコーヒーバウム（グルテンフリー）を詰め合わせました。



Nishida Coffee

〒753-0056 山口市湯田温泉5-7-6
TEL 070-8410-2029

☎ 平日 12:00～18:00
土・祝 9:00～18:00
㊟ 日曜日



鴻雪園のハーブティー

山口県産の「山口茶」と様々なハーブをブレンドした商品です。

爽やかな香りが特徴の「緑茶レモンガラス」や、少し珍しい「ほうじ茶紅茶」など約8種類。お試しの2パックタイプからご家庭用の10パックタイプまで取り揃えております。



お茶の鴻雪園

〒753-0083 山口市後河原163
TEL 083-921-1717

☎ 平日：12:00～17:00
土日祝：10:00～17:00
㊟ 火曜・第2・4月曜



カワラケツメイ茶

自然と寄り添うお茶づくり

山口市徳地で、カワラケツメイ茶を中心に、自然の生薬健康茶（蓬茶、桑の葉茶、柿の葉茶、どくだみ茶）等沢山の種類の健康茶を製造販売しています。ツマグロキチョウも乱舞しており、保護活動に取り組んでおります。



とくち健康茶企業組合

〒754-0234 山口市徳地小古祖871
TEL 0835-52-0199

☎ 8:30～17:00
㊟ 土曜・日曜



ヤスミティー

無農薬・無肥料で栽培したナチュラルハーブは海と山からのミネラルをたっぷり含み香り豊か。コーンフィルターを使用した人と地球にやさしいティーは、おやすみの日のリラックスタイムにおすすめ。



yasumirelax

〒754-0041 山口市小郡令和1-1-1
TEL 080-2611-5185



あまぎけ

無添加、無加糖。山口県産米と米麹だけで醸し出す「まっすぐ、やさしい味」麹菌が生み出す自然な甘さ。もちろんノンアルコールです。「美味しく、安全で、しかも身体にもいいもの」。そんな甘酒を探している方に、きっとご満足いただけると思います。

醸金醸造

〒754-1277 山口市阿知須3248-2
TEL 0836-65-2012

☎ 8:30～18:00 ㊟ 土曜・日曜・祝日（別途有り）



山口の農産品

Special Edition

自然に恵まれた食材

山口県は、三方が海に開け、瀬戸内海や日本海の沿岸部から中国山地まで変化に富んだ地形をしており、それぞれの地域特性や気候条件を活かし、たくさんの種類の農産物が生産されています。



やまぐち特選乾椎茸

山口県の自然豊かな風土で育った原木乾椎茸です。

やまぐちブランドに認定された、やまぐち特選乾椎茸からお得な家庭用・業務用まで幅広く取り揃えております。

海外でも評価が高い山口県産原木乾椎茸を是非ご賞味ください。



山口県椎茸農業協同組合
〒753-0021 山口市桜島2-7-3
TEL 083-928-0336

営業 9:00~16:00
休 土曜・日曜・祝日



ふくふく米

食糧庁長官賞（第10回全国優良米穀コンクール）と農林水産省総合食料局長賞（第14回）を受賞した、五つ星お米マイスターの居るお米屋が自信を持ってお勧めするお米！「つや」「こし」「甘み」と最高級の当店オリジナルブランド米です。



小野商店
〒753-0212 山口市下小鯖2470
TEL 083-927-0084

営業 8:00~18:30
休 日曜・年末年始



皮ごとすれる！ アクの出ない 土井志則の自然薯

ひげ根をあぶってそのまま皮ごとすり下ろせる！農薬不使用のアクの出ないところろに最適な自然薯です。



ミライエfarm
〒747-0522 山口市徳地島地140-4
TEL 090-2312-0055

営業 9:00~18:00
休 日曜



山口の農産品

山口県産スティックはちみつ

久保養蜂場で採れた純粋蜂蜜を使いやすいスティックタイプにしました。持ち運びにも便利で、いつでもどこでも手軽に蜂蜜のある暮らしをお楽しみください。



久保養蜂場
〒754-1101 山口市秋穂東2389
TEL 083-984-3531



山口県産はちみつ贅沢食べ比べ10種セット

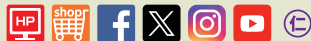
安全安心で高品質な農産物を提供できるよう、農業や化学系薬剤等は一切使っていません。ミツバチの命を守り、SDGsの取り組みとして、環境を守っていく持続可能な自然農法で、こだわり抜いた奇跡のはちみつです。



ときつ養蜂園 Bee's life HONEY'S KITCHEN
〒753-0303 山口市仁保下郷561-1
TEL 083-929-1688
☎ 10:00~18:00
📅 不定休



秋川牧園ヨーグルト プレーン・加糖



株式会社秋川牧園
〒753-0303 山口市仁保下郷10317
TEL 083-929-0451

☎ 9:30~17:30
📅 日曜・年末年始



ごまのおから

ごま油を搾った後のごまです。弊社では低温圧搾製法で1度しか油を搾らないため「ごまのおから」には栄養素が豊富でカルシウムは牛乳の13倍、食物繊維は16.6gといずれも「いりごま」よりも多いのにカロリーは低く、ヘルシーなすりごま感覚でお使い頂けます。



山口ごま本舗
〒754-0041 山口市小郡令和三丁目7番18号
TEL 083-974-2850

☎ 9:00~18:00
📅 日曜・祝日



ヴィーガン ドレッシング VEGAN DRESSING

夫婦二人三脚で愛情を込めて育てた、安心・安全な新鮮野菜を使って、原材料をシンプルに体にやさしいものを選び、こだわりを持って作っています。持続可能な農業を通じて、野菜の風味や色彩を、ワクワク楽しめるもの作りを目指しています。



YorozuFarm
〒753-0001 山口市宮野上486-1
TEL 083-981-5149

☎ 11:00~15:00
📅 月曜・火曜・水曜・木曜



山口の農産品



昭ちゃんコロッケ

山口で生まれ、全国食肉産業展手造りコロッケコンクールで金賞を受賞した、牛肉の旨みたっぷりのサクサクコロッケです。
おやつにも、食卓の一品にも、ぜひ一度ご賞味下さい。全国発送も行っております。



昭ちゃんコロッケ

〒753-0084 山口市銭湯小路15
TEL 083-922-1005

☎ 9:00～19:00 (揚げ物受付 18:30まで)
📅 日曜・祝日



つゆ・ゆず醤油

つゆは、かつおだしといりこだしをミックスした万能調味料です。めん類だけでなく色々な料理に少し加えるだけで美味しく料理ができます。



林醤油醸造場

〒754-0892 山口市名田島2263
TEL 083-987-3011



山口きららピクルス

野菜や果物にはそれぞれ旬があります。最も美味しく、栄養価も高いと言われる旬のおいしさを四季を通してお届けします。



あぐりてらす阿知須

〒754-1277 山口市阿知須1517-1
TEL 0836-65-2615

☎ 9:00～17:00
📅 不定休



とくぢみそ 特撰麦つぶみそ750g朱ダル

山口県産原料(大麦、裸麦、大豆)を100%使用した、こだわりの特撰麦つぶみそをお土産用タルにしました。ちょっとした土産にも最適です。



とくぢ味噌

〒754-0891 山口市陶1826
TEL 083-986-3537

☎ 8:45～17:00
📅 土曜・日曜・祝日



山口の農産品



名田島農産
〒754-0892 山口市名田島1146
TEL 083-972-7020

営 8:00~17:00
休 土曜・日曜



ゆめいしん奇兵隊乾パン

明治維新の原動力となった「奇兵隊」が軍隊の盛況化を進めていく中で編み出されたのが携帯用乾パン「備急餅」です。維新の原動力となった長州米を原料として現代によみがえりました。



山口の美味素材ばくだい つめこんだロケ弁じゃけえ。

山口市フィルムコミッションと湯田温泉を盛り上げる女性会（ゆだもり）が共同で開発したロケ弁。無角和牛や、ちきんちきんごぼう、山口県産のこだわりの野菜をふんだんに使った極上のお弁当。また、お弁当の帯に記載されたQRコードからロケ隊におすすめな山口のおすすめのスポットを映像で観られるという仕組みとなっている。

食しておいしい、目で見ても楽しいお弁当です。



八百屋きしも&おかずさんばくばく
〒753-0056 山口市湯田温泉1-9-1
TEL 083-922-2720

営 9:00~18:00
休 日曜・祝日



れんこんファインパウダー

国産れんこん100%のれんこんファインパウダーをはじめ、国産野菜のみを超微粉砕した野菜パウダーシリーズ。いつもの料理に加えて手軽に野菜のとれる商品です。



三笠産業
〒754-0005 山口市小郡山手上町1-10
TEL 083-973-0736

営 8:30~17:30
休 土曜・日曜・祝日



唐揚げの素

「まぶすだけ」、3秒で家庭でも専門店の味が出せる、2億個突破の山口郷土で愛され続ける逸品です。



MIHORI
〒753-0252 山口市大内中央1-8-1
TEL 083-927-6336



山口の海産品



焼抜蒲鉾 村四郎

日本海で水揚げされた新鮮なえそのみを使った、魚の風味が活きる蒲鉾は、わずかな職人だけが作ることができる特別なもの。山口伝統の焼抜き製法を守る極上の味わいです。

村田蒲鉾

山口本店
〒754-0001 山口市小郡上郷1979-8
TEL 083-974-3718

営業 9:00~18:00
休 1月1日、2日

山口中市区
〒753-0086 山口市中市町4-22
TEL 083-922-0608

営業 9:00~17:00
休 1月1日、2日



海鮮丼

JF大海直売所のバイヤーが選抜した鮮魚を使った海鮮丼です。しらす丼や鰯丼もあります。また、好きな魚だけを食べる「だけ丼」(例:アジ丼)も提供しております。また、随時お刺身盛合も受け付けております。

JF大海直売所

〒754-1101 山口市秋穂東643-1
TEL 083-984-2408

営業 平日店内イートインは9:00~14:00
テイクアウトは9:00~15:00までの受付
※15:00を超えてのテイクアウトを希望する場合は事前に連絡ください

休 水曜



鮎めしの素 各種

鮎の塩焼きと鮎魚醤と一緒に炊飯器で炊き上げれば簡単に鮎めしが出来上がります。「天然鮎めし」と「みかん鮎めし」の二種類があります。【ご用意いただくもの】お米2合、薬味(お好みで)



樺野川漁業協同組合

〒753-0831 山口市平井340-1
TEL 083-922-3537

営業 8:30~17:00
休 日曜・祝日



国産生造り本からすみ お試しパック 10g(スライス)

国産の新鮮な生のボラの卵巣を使用した「本からすみ」。チーズのように濃厚で、ウニのような磯の香りが特徴です。お酒のおつまみ、パスタやお刺身に和えるなど、お料理にも相性抜群です。

ラッキー まんぼう☆

〒754-0893 山口市秋穂二島4665-4
TEL 080-2907-2618



煮干粉末

自然豊かな周防大島で獲れた小ぶりのいりを丸ごと粉末にしました。みそ汁や、煮物、和え物等、色々な料理にお使いください。



大島いりっこ本舗

〒753-0221 山口市大内矢田北6-7-5
TEL 083-902-5351

営業 9:00~18:30 休 火曜・水曜



山口の工芸品・雑貨



大内氏和歌詠みとんぼ玉 プチネックレス 桜

大内氏のお殿様が詠んだ和歌をモチーフにして、桜模様が入った、かわいらしいドロップ型のとんぼ玉のプチネックレスです。

色は5色 コバルトブルー、水色、ピンク、クリアー、アメジスト色

*空のみか 枝にうちはへ 糸遊の 花にも葉にもぬき乱れ行く 義隆



いいだガラス工房
〒753-0021 山口市桜島6-22-6
TEL 083-924-6228

営業 10:00~17:00
休 月曜



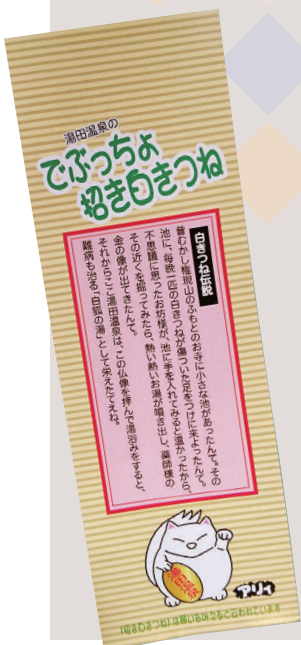
白きつねストラップ

湯田温泉を見つけた伝説の白きつね。どうぞおそばにおいてください。からだの傷も心の傷も、湯田温泉の湯で癒します。「招き白きつね」は願いを叶えると言われています。



工房アリイ
〒753-0056 山口市湯田温泉2-2-13 2F
TEL 090-8996-9004

営業 10:00~18:00
休 火曜・水曜・木曜



Re維新ジーンズ



山口発! 世界も認める日本最高級ジーンズ。日本の高い技術を世界に発信するため設立した「匠山泊」。Re維新は機能性と意思という、ハードとソフト両面において追及された最高傑作です。

匠山泊
〒753-0042 山口市惣太夫町6-9
TEL 083-902-7750
販売は取扱店またはWebで



列状文花生

オリジナルの技法である櫛目列文様を使っでの花入れ、大皿等には、今までに無い萩焼の趣があります。また、日用雑器、茶碗等オーダーでの製作も可能です。



陶房葉月
〒753-0817 山口市吉敷赤田4-11-5
TEL 083-932-8405

営業 9:00~18:00
休 年中無休



瑠璃KOU アロマエアミスト 30ml

『瑠璃KOU』は、国宝瑠璃光寺五重塔をイメージしたアロマエアミスト。五重塔の屋根根材にも使われている檜皮を含む、天然成分100%の安心安全な香りです。リラックス空間を演出します。売り上げの一部は五重塔修復のため瑠璃光寺へ寄付されます。販売は取扱店またはWebにて



有限会社ひわだや
アロマ空間デザイン株式会社
〒753-0036 山口市円政寺町5番4号
TEL 083-922-1651



山口の工芸品・雑貨



ティーポット

現代の生活、インテリアに合う、食器、花入れ、オブジェなどの陶器を制作しています。
お茶の時間が楽しくなるようなティーポットを、形、色合いなど豊富にそろえております。



伴工房
〒753-0231 山口市大内氷上5-13-1
TEL 083-927-9710

☎ 13:00~18:00 ㊟ 日曜・月曜



観光絵はがき

山口市内の史跡や観光スポットを精密な鉛筆画で描いた絵はがきです。国宝・瑠璃光寺五重塔を春夏秋冬の色合いで着色した「瑠璃光寺五重塔」のほか、市内に残る明治維新ゆかりの地を描いた「明治維新策源地」があります。いずれも8枚セット。



マルニ
〒753-0037 山口市道祖町7-13
TEL 083-925-1111

☎ 8:15~17:25
㊟ 土曜・日曜・祝日



銀河ガラス

酸素バーナーを使い2000度を超える炎で耐熱ガラスを溶かして製作されたガラス作品です。ガラスの中の模様は純銀が炎に当たって変化した物で同じ作品は二つとありません。あなただけの銀河を！



るり・あーと
〒754-0044 山口市小郡大正町7番18号
TEL 083-972-1407

☎ 10:00~18:00
㊟ 日曜・祝日



KORI KANPO HEAT GEL (コリカンポーヒートジェル)

「じんわり温熱。塗ってラク〜に。」
つらい肩・首・腰・足に塗り込むだけの温感ボディジェル。唐辛子と20種類の植物エキスのパワーで塗った直後から温熱。山口県産夏みかんの爽やかな香りでリラックス。



株式会社原企画
〒753-0047 山口市道場門前2丁目4-13
TEL 083-922-0356

☎ 10:00~19:00 ㊟ 不定休



ゆだうるる (温泉コスメ)

湯田温泉の泉質はアルカリ性単純温泉。とても肌になじみやすく柔らかいお湯が特徴です。美肌成分たっぷりの100%ピュアミスト等、スキンケアを通じて温泉の素晴らしさをお楽しみ下さいませ。



湯田温泉旅館協同組合
〒753-0056 山口市湯田温泉6-6-53
TEL 083-920-3000

☎ 9:00~17:00
㊟ 土曜・日曜・祝日



山口で体験できる

Special Edition



小学5年生以上 要予約

とんぼ玉制作体験

好きな色のガラス棒を溶かして世界で一つだけのとんぼ玉の制作が出来ます。



いいだガラス工房
〒753-0021 山口市桜島6-22-6
TEL 083-924-6228

☎ 10:00~17:00
☎ 不定休



ガラスフュージングでガラスプレート製作体験

色ガラスをガラス専用のハサミで好きな形にカットし、ガラス板に並べた物を電気炉に入れ焼成します。ガラスを冷ませば、オリジナルガラスプレートの完成です。当店ではガラスフュージング以外にもガラス製作体験が出来ます。

- ・ガラス彫刻でマイグラス製作
- ・ガラスフュージングでガラスプレート製作
- ・酸素バーナーでガラスマドラー製作



体験料 4,000円 (税込)



るり・あーと
〒754-0044 山口市小郡大正町7番18号
TEL 083-972-1407

☎ 10:00~18:00
☎ 日曜・祝日



大内塗アクセサリー作り

大内塗の伝統技術を活用してあなただけのオリジナルアクセサリーを作ります。速乾性のある代用漆を使用しますので、その日にお持ち帰りいただけます。

(体験可能時間) 1日2回 ①13:00~ ②15:00~ 各回5名様限定



料金 3,000円 (税込)



中村民芸社
〒753-0214 山口市大内御堀4138
TEL 083-927-0619

☎ 10:00~17:00 ☎ 不定休



陶芸体験

絵付け体験、ロクロ体験、手びねり体験ができます。体験時間はそれぞれ、1~2時間程度です。焼成してご指定の場所にお送りいたします。

●絵付け体験

素焼きを選んでいただいて絵付けしていただきます。

料金/1,700円~3,500円

●ロクロ体験

料金/4,500円 (1個作陶指導付き)
※複数個の場合は割引致します。

●手びねり体験

料金/3,500円 (2個作陶指導付き)
※その他、ご要望がございましたらご対応致します。



陶房葉月
〒753-0817 山口市吉敷赤田4-11-5
TEL 083-932-8405



萩焼体験 (手びねり) 体験料 2,500円

お好きなモノをお作りください。焼き上げて送ります。

色ぬり体験

体験料 1,300円~

「アリイ」オリジナルの土鈴や貯金箱、お面に色塗り。



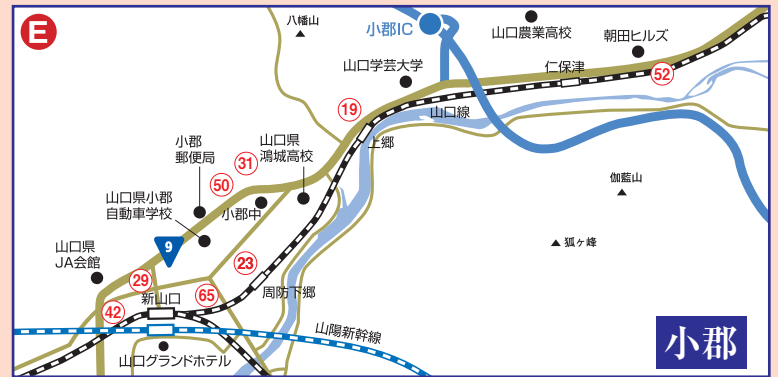
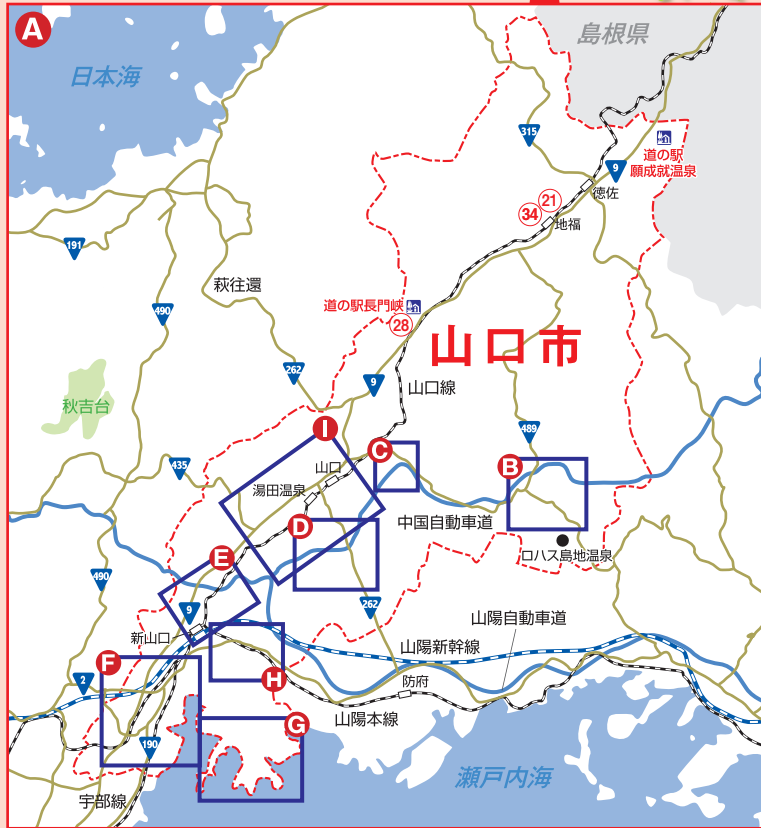
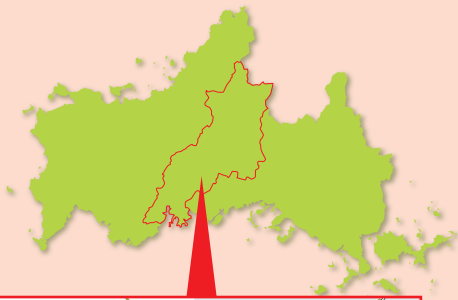
工房アリイ
〒753-0056 山口市湯田温泉2-2-13 2F
TEL 090-8996-9004
Mail: alley0291@gmail.com

☎ 10:00~18:00 ☎ 火曜・水曜・木曜



西の京山口 おみやげMAP

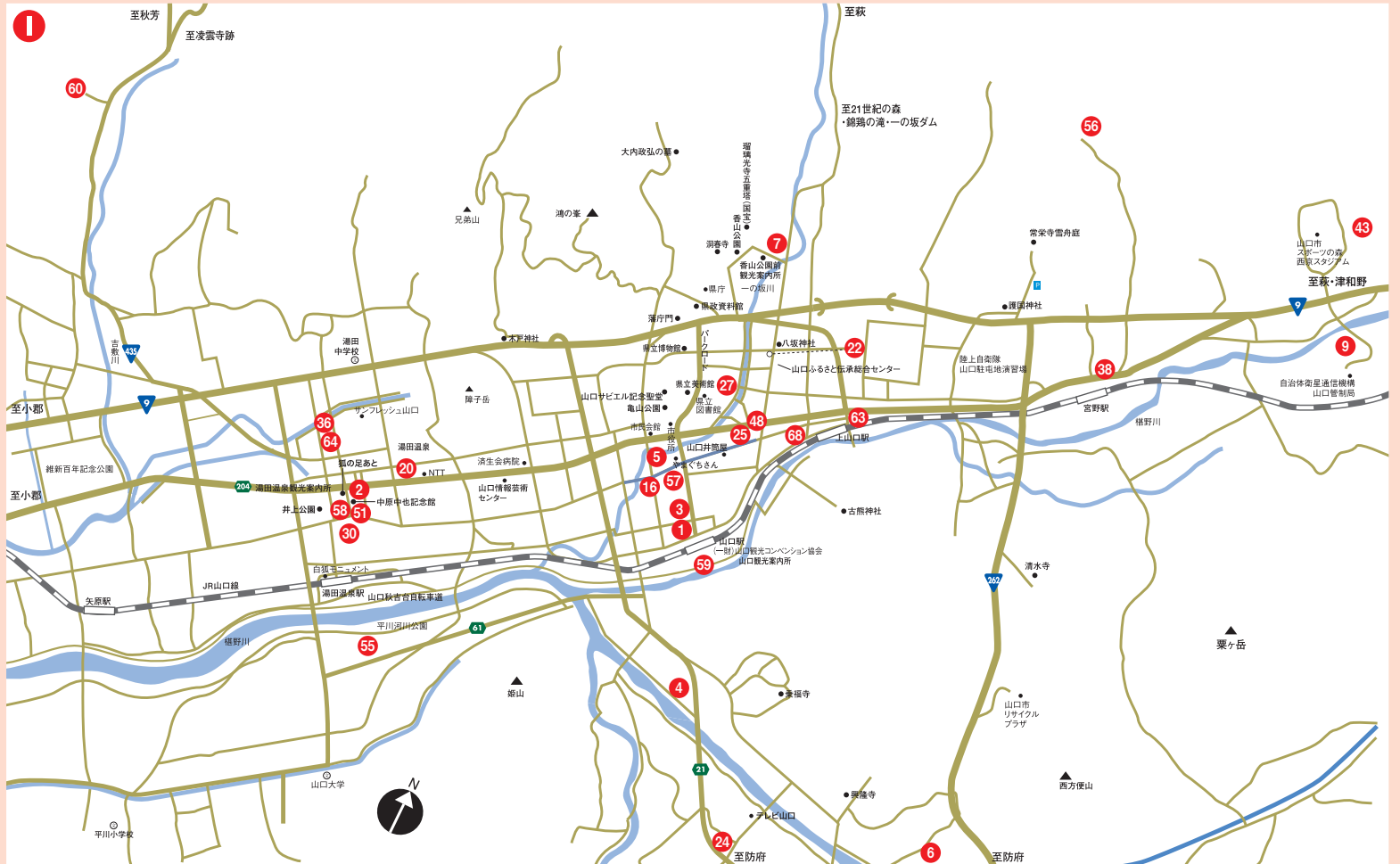
山口市広域編



*事業所一覧は、P47・48に掲載しております。

西の京山口 おみやげMAP

山口市街地編



- | | | | | | |
|-----------------|----------------|-------------------|----------------------|--------------------|-------------------------------|
| 1 本多屋 | 13 渡辺水産(有) | 25 榊山陰堂 | 37 ミライエfarm | 49 有名田島農産 | 61 中村村民芸社 |
| 2 松田松栄堂 | 14 金光酒造 | 26 銭の菓子本舗 | 38 山口県椎茸農業協同組合 | 50 三笠産業(株) | 62 伴工房 |
| 3 御堀堂 | 15 新谷酒造 | 27 榊鴻雪園 | 39 有)小野商店 | 51 八百屋きしも&おかずやさんぱく | 63 榊マルニ |
| 4 田原屋 | 16 山城屋酒造 | 28 長門峡美蔵屋 | 40 とぎつ養蜂園 Bee's life | 52 村田蒲鉾 | 64 湯田温泉旅館協同組合 |
| 5 桑原大内塗大内人形製作所 | 17 山口地ビール | 29 yasumirelax | 41 久保養蜂場 | 53 大鳥いりっこ本舗 | 65 るり・あーと |
| 6 谷口漆香堂 | 18 徳地とりたまの里 | 30 LAWAKU | 42 山口ごま本舗 | 54 JF大海直売所 | 66 なかや菓子店 |
| 7 長州苑 | 19 寿司の花子 新山口店 | 31 やまぐちシールドSHOP | 43 YorozuFarm | 55 樺野川漁業協同組合 | 67 tete Bean to Bar Chocolate |
| 8 秋川牧園 | 20 やまぐち湯田温泉防長苑 | 32 グランジャヤマネ | 44 林醤油醸造場 | 56 いいだガラス工房 | 68 旬ひわだや |
| 9 山口秩焼ヤマトスギャラリー | 21 林檎の樹らら | 33 礪金醸造 | 45 とくち味噌(株) | 57 原企画 | |
| 10 原田丸海産(有) | 22 風月堂 | 34 しもせりんで村 | 46 あぐりてらす阿知須 | 58 工房アリィ | |
| 11 有)山世水産 | 23 金子老舗 | 35 とくち健康茶企業組合 | 47 榊MIHORI | 59 匠山泊 | |
| 12 旭水産(有) | 24 有)きれん製菓 | 36 Nishida Coffee | 48 昭ちゃんコロッケ(株) | 60 陶房葉月 | |

※○は、P.45・46に掲載しております。



山口のとおき
おみやげぼん。

山口市物産事業者連絡協議会
山口県山口市亀山町2番1号
(山口市役所ふるさと産業振興課内)
TEL:083-934-2812
発行年【2026年4月発行】



Facebookでも
情報発信中



ふるさと納税
「ふるさとチョイス」