



山口たまねぎ ドレッシング ゆず香味

内容量 200ml
小売価格(税別) オープン

山口県産たまねぎをベースに、県産ゆず果汁と組み合わせました。ノンオイルで、肉料理など様々な料理にお使いいただけるドレッシングです。

全国農業協同組合連合会

🌡️ 常温 📅 賞味 6ヶ月

〒754-0894 山口県山口市佐山字産業団地南1200-1
TEL 083-988-0621 FAX 083-988-0671



完熟りんごドレッシング (醤油ベース)

内容量 200ml
小売価格(税別) 500円

自家農園の完熟りんごから作った加工酢でおいしいドレッシングができました。食卓にりんごと笑顔をお届けします。

株式会社 林檎の樹らら

🌡️ 常温 📅 賞味 180日

〒759-1513 山口県山口市阿東徳佐下409-3
TEL 083-956-0266 FAX 083-956-0338
E-mail kirara08@c-able.ne.jp http://www.kirarapie.com



やまぐち フルーツビネガーセット

内容量 100ml×4本
小売価格(税別) 2,500円

山口県特産の果実を独自の発酵で造ったフルーティなお酢のセットです。

ヤマカ醤油株式会社

🌡️ 常温 📅 賞味 1年

〒759-6603 山口県下関市安岡町1-9-7
TEL 083-258-0031 FAX 083-258-2000
E-mail yamaka-eigyo@yamaka-shouyu.jp https://www.yamaka-shouyu.jp



かほりのジュレポン 夏みかん

内容量 180g
小売価格(税別) 700円

山口県産の夏みかんの皮から、香りのオイルを抽出し、ジュレ状にして閉じ込めています。ドレッシングとしてご利用ください。

ヤマカ醤油株式会社

🌡️ 常温 📅 賞味 1年

〒759-6603 山口県下関市安岡町1-9-7
TEL 083-258-0031 FAX 083-258-2000
E-mail yamaka-eigyo@yamaka-shouyu.jp https://www.yamaka-shouyu.jp



えごぽんとマトピューレ

内容量 250g
小売価格(税別) 380円

自家農園産の鮮度の高いトマトを果皮・種子とも取り除かず丸ごと加工した、トマトの風味がぎゅっと詰まったピューレです。

株式会社 江越農園

🌡️ 常温 📅 賞味 31日

〒747-1231 山口県防府市大字切畑1829-1
TEL 0835-32-0611 FAX 0835-32-0611
E-mail egoshi@orange.ocn.ne.jp http://egoapon.com



瀬戸内コラトゥーラ

内容量 200ml
小売価格(税別) 3,000円

山口県東部に位置する平生町にある佐賀漁港でつくられています。9月~12月の間に水揚げされた片口鰯を塩漬けして、じっくり3年間熟成させて濾過した完全無添加にこだわった魚醤です。

宇佐川株式会社

🌡️ 常温 📅 賞味 2年

〒742-1111 山口県熊毛郡平生町佐賀2054-4
TEL 0820-58-5550 FAX 0820-58-1602
E-mail mayumi-usagawa@usagawa.co.jp https://www.setouchi-colatura.com



あゆ魚醤

内容量 100ml
小売価格(税別) 800円

「あゆ魚醤」は、榎野川漁協、水産大学校、ヤマカ醤油が共同開発した魚醤油です。鮎そのものを発酵させることで、鮎本来の旨味をしっかり活かした魚醤です。

榎野川漁業協同組合

🌡️ 常温 📅 賞味 製造日より2年

〒753-0831 山口県山口市平井340-1
TEL 083-922-3537 FAX 083-932-0121
E-mail fushinor@mocha.ocn.ne.jp http://www.fushinogawa.jp



塩米こうじ

内容量 250g
小売価格(税別) 350円

高村農園こだわり米の水分を調整し、熟成を途中で止めた商品です。調味料としてそのまま使用することで、食材をより美味しく変身させます。塩分は26%です。

株式会社 高村農園

🌡️ 常温 📅 賞味 90日

〒742-0414 山口県岩国市周東町田尻639-3
TEL 090-6873-8540
E-mail kouchanfarm@outlook.jp http://www.takamuranouen.com