YUZUYA HONTEN

ミニソフトクリーム
無料券
期間：2018年9月30日まで

住宅系フリーペーパー

ちょっと耳より.com

今晩のおすすめレシピ

あまだいのカルパッチョ

新企画　「はぎ探訪」

金 史一氏を訪ねて

漁獲量日本一!山口県

「萩のあまだい」

2018
9
FREE

2008年9月創刊

萩のイベント

古地図でめぐる
萩まるごとクーポン

江戸時代の地図が使えるまち　萩

古い町並みが多く残る萩。江戸時代につくられた城下町絵図を用いて現在でもまち歩きができるほど、江戸時代の町割りや建物、街路など、当時のたたずまいが現在まで残っています。
割引等の特典のついた古地図ガイドマップ（１部300円）を発行。市内の飲食店や日帰り温泉、観光施設、おみやげ店などいろいろな場所で利用でき、回れば回るほどお得♪

今月号取材　（株）柚子屋本店
直売店にてクーポン１枚につき
夏みかんジュース１杯と交換致します。

特典付ガイドブック １冊300円

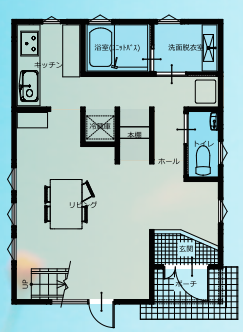
日時／2018年9月1日(土)～12月31日(月)
場所／萩市内各所
お問合せ／萩市観光協会　0838-25-1750

発行　(有)一乗建設
山口県萩市大字椿東401−10
TEL 0838-25-9484

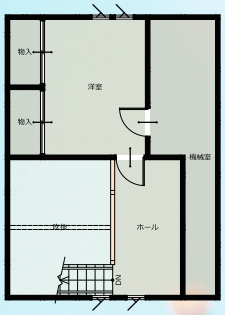
れんたるはうす ichijou のお家

元々は住宅展示場だったお家をレンタルハウスにしました。アットホームなワークショップ・セミナー会場・女子会などにご利用下さい。
また、ご宿泊もできます。居心地◎
お気軽にお問合せください。

1F



2F



Price
Rental：1h/1,000yen(9:00~17:00)
Stay　：1h/1,000yen(15:00~ 9:00)
(宿泊最大人数：大人3名 ＋ 子供2名)

場所／山口県萩市大字椿東４０１－１０
詳細はホームページで　一乗建設　検索

お問合せ｜☎0838-25-9484

新企画

はぎ探訪

金 史一氏を訪ねて

毎年椿まつりで賑わう笠山。その中腹にある社屋で、先代からのこだわりを大切に引継ぎ、時間をかけて会社を大きくしてこられた**（株）柚子屋本店**の金史一社長を取材してきました。主に山口県の柚子や夏みかん、橙といった柑橘類を化学調味料・保存料・着色料完全無添加で加工し、安心して食べられる自然な美味しさを追求してきました。自社製品はジャム・ジュースから調味料まで幅広いラインナップ。海外輸出にも注力し、今や約40ヶ国で製品が取扱われています。手搾りに近い弱めの圧で果実を搾ることで雑味やえぐ味のないクリアな果汁になるんだそう。搾汁率やコスト効率を下げてでも、品質の高い製品づくりを続けられています。直売店限定のソフトクリームも美味しい。

10月21日には創業40周年を記念した『**柚子屋まつり**』なるイベントを計画中だそうです。製品がお得に手に入るだけでなく、様々な飲食店とその日限りのコラボメニュー企画、餅まき等があり見逃せません。優しい人柄の社長がものづくりへの信念を貫かれている姿が印象的でした。

今回ちょっと耳より .com のために、特別にミニソフトクリームの**引換チケット**を頂きました。是非この機会に柚子屋本店 さんまで足を運んでみてはいかがでしょうか。

店舗住所：山口県萩市椿東1189（笠山上がる）
営業時間：9：00～17：00
電話番号：0838-26-2111

《本紙特典》
期　間：2018年9月30日まで
内　容：売店にてクーポン1枚につき白い夏みかんミニソフト1点と交換

皆様は知っているでしょうか？

「あまだい」は身がほのかに甘いことから、その名がついたといわれています。水揚量は山口県が一位。その山口県産あまだいの、7割を萩市が占めています。萩市では、年間約180トンが漁獲され、地元はもちろんのこと、東京築地市場や京都中央市場など都市部にも流通し、高い評価を受けているそうです。

萩産あまだいの特徴は延縄漁による釣り漁が中心で主に見島沖で漁獲され、萩港、仙崎漁港で水揚げされます。冬が旬ではありますが、脂肪含有量があまり変動せず一年を通しておいしく味わうことができます。漁場が近いこともあり、萩のあまだいは鮮度も高く人気が高いそうです。

今晩のおすすめレシピ

あまだいの梅カルパッチョ

材料（1人分）あまだい　刺身用半身

カルパッチョソース

南高梅	1個
オリーブオイル	大さじ1
米酢	小さじ1
塩	0.1g
ブラックペッパー	0.1g

薬味

みょうが	1/2個
玉ねぎ	10g
青じそ	1枚
オリーブ油	1/2カップ
パセリ（みじん切り）	大さじ1

①. 梅干しは種を取り除いて包丁で叩き、カルパッチョソースの材料を全て混ぜ合わせる。

②. みょうが・玉ねぎは薄切り、青じそは千切りにして水にさらした後、水気を切っておく。

③. あまだいをそぎ切りしお皿に並べ、②を盛り付け①を全体に散らしながらかけたら、出来上がり！

ひとこと

いつものお醤油で頂くお刺身とはまた一味違った食べ方で、萩のあまだいを楽しんでみてください！見た目も華やかなので、おもてなし料理にもgood！