



美祿市六次産業振興推進室

〒759-2292 山口県美祿市大嶺町東分326-1
TEL 0837-52-1115 FAX 0837-52-0387
MAIL rokujisangyo@city.mine.lg.jp
HP minecolle.com 2024年3月 改定

The Earth Banquet

Visitors to the Akiyoshida Plateau can enjoy viewing a variety of scenic features throughout the four seasons.

ふるさと美祿応援寄附金

ミネコレ認定の商品をはじめとした、美祿の地場産品が勢揃い。
ふるさと納税のお申込みは下記ポータルサイトからお願いします。



ふるさとチョイス
あなたの意思をふるさとに



楽天ふるさと納税



ふるさと納税なら
ふるなび

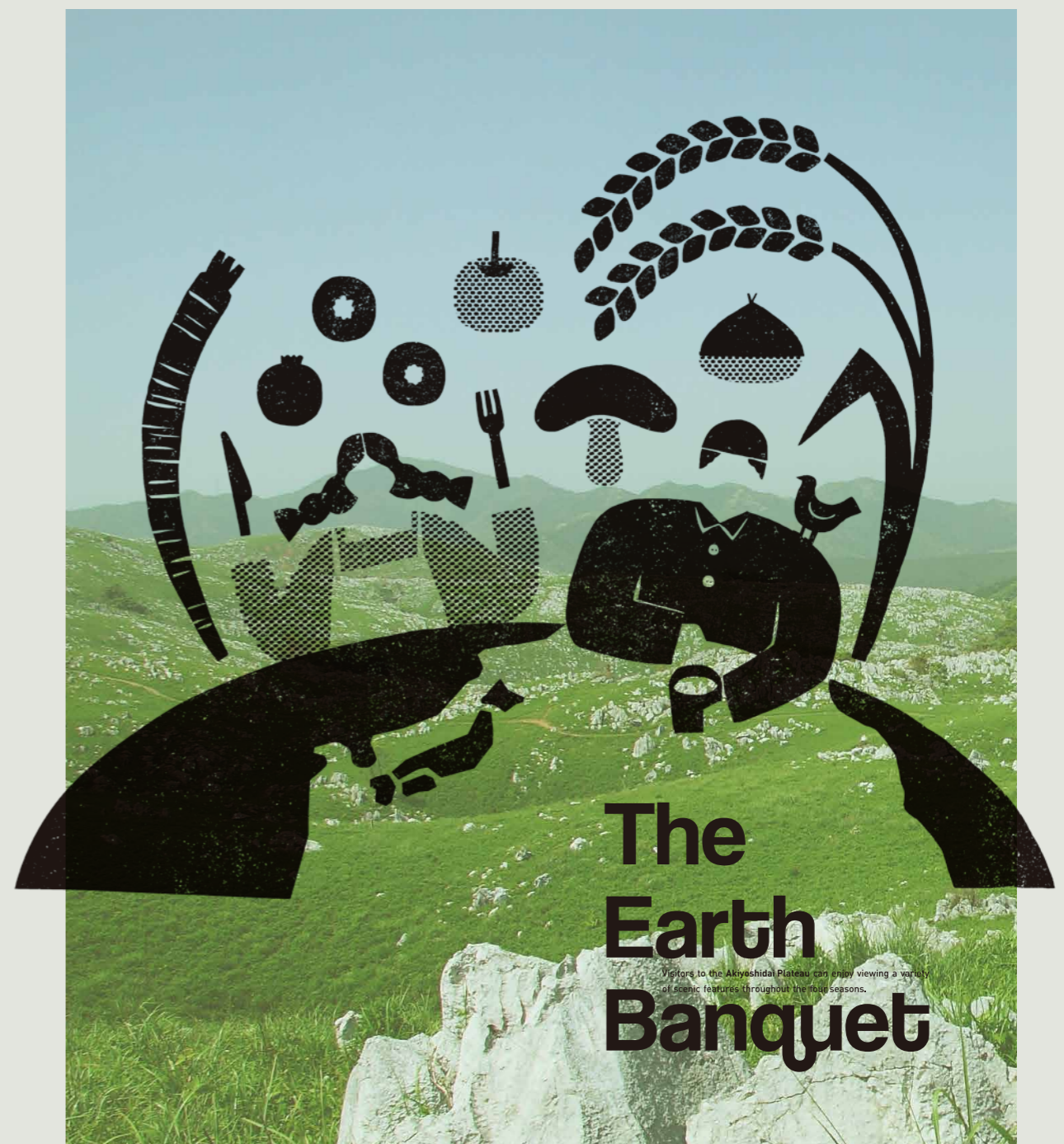
美祿市ふるさと納税 TEL0120-930-834(平日 8:30~17:15)

MADE IN LOCAL JAPAN

MINECOLLE

TOTAL GUIDE BOOK

地球のごちそう読本



The Earth Banquet

Visitors to the Akiyoshida Plateau can enjoy viewing a variety of scenic features throughout the four seasons.

minecolle.com MINECOLLECTION

多彩な地質、豊富な逸品。 地球のパワー山口県美祢市。

三億年の歴史をもつ美祢の大地。
その多彩な地質により秋吉台のカルスト台地をはじめとする
雄大な景色や、地球エネルギーに満ちたさまざまな特産物が生まれました。
アウトドアにパワースポットにグルメ、神秘的な地球の息吹を感じられる
山口県美祢市でからだも心も満たされます。

美祢市とは

山口県の西中央部にあり、山口市や下関市など、6つの市と隣接する美祢市。日本ジオパーク委員会によりMine秋吉台ジオパークとして、市内全域が日本ジオパークに認定されています。



美祢市のブランド 「ミネコレクション」

美祢市をアルファベットで表すと「Mine」。英語で「わたしたちの」という意味です。ミネコレは、わたしたち(美祢市)がおススメするコレクション=MineCollection。
日本最大のカルスト台地「秋吉台」をはじめとした豊かな地質が生み出した逸品を、どうぞお召し上がりください。

やさしい、美味しい、安心の
MineCollectionを
是非ご堪能ください。



美祢市は、日本最大級のカルスト台地 秋吉台をはじめとする特有の地質を有していることから、市内全域が日本ジオパークに認定されています。この特有の地質をもつ大地、山々から流れ出る水、そして生産者のこだわりや真心から数多くの農産物が生み出されています。
ここに紹介する美祢ブランド認定商品「ミネコレクション」は、美祢市がお奨めする厳選された地元の特産品や素材を使った商品です。多岐に渡る品を取りそろえておりますので、是非、ご賞味ください。

美祢市長 篠田 洋司



MineCollectionの認定基準

信頼性・安全性

1. 独自の基準や人材育成・研修など、商品の品質を維持・向上するための取り組みを有していること。
2. 品質管理面や衛生面など、消費者の信頼性を確保するための取り組みを有していること。
3. 関係規制法令(食品表示法、商標法、特許法、著作権法、製造物責任法(PL法)など)を遵守していること。

商品コンセプト

1. 美祢市産の素材を使用していること。
2. 美祢市ならではのストーリー性を有していること。
3. ミネコレ「Mine Collection」に対する熱い思いを有している、美祢市在住の個人または企業であること。

市場性・将来性

1. 将来にわたって、安定的な生産・販売を見込める体制、計画を有していること。
2. 消費者に対して、美祢市の知名度・イメージアップにつながる、話題性を考慮した広報活動に積極的であること。
3. 商品の認知度向上により、地域経済に高い波及効果が期待できること。

オンリーワン性

1. 他の類似商品・産地との明確な違いを有していること。
2. ネーミングや特性(デザイン・味・機能・品質など)において、独自性や希少性を有していること。
3. 何度も買いたいと思えるよう、味や見た目に工夫がなされていること。

MINECO LLECTION



秋芳梨

SHUHO NASHI

大きな寒暖差と
肥沃な土壌が育てた
芳醇な大玉梨。



01 秋芳梨 10kg 時価

認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
美祿市大嶺町東分3443-1
☎0837-52-1331 取扱店 ⑩⑬⑮
販売期間(8月下旬~9月中旬)



厚保くり

ATSUKURI

大粒で甘い。
選り抜かれた厳選栗。



07 厚保くり 3kg 3,800円~

認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
美祿市大嶺町東分3443-1
☎0837-52-1331 取扱店 ⑥
販売期間(9月上旬~10月下旬)



詳しくは
こちら

みずみずしくシャリシャリとした心地よい食感に、酸味と甘さの程よいバランス。清涼感漂う黄緑色の実が美しい二十世紀梨の中でも、秋芳梨生産販売協同組合で栽培された物に「秋芳梨」の名が付けられる。秋芳町で二十世紀梨の栽培が始まって100年以上。その当時に植えられた木が残っており、現在もたわわに梨

を実らせているという。「秋吉台は盆地特有の寒暖差の大きい気候や、カルシウムを豊富に含む土地が梨栽培に最適。また、梨の順調な成長のために、日当たりをよくするための剪定や1つを大きく育てるための間引きなど日々の手入れも重要です」と組合長の永嶺さん。全国に誇れる一級ブランドだ。

西厚保町は江戸時代から続く栗の名産地。栗林が広がる山の斜面は日当たりが良く、大粒で甘みの強い栗を育ててきた。永年にわたり培った栽培に基づく低樹高栽培指導のもと、整枝・剪定を実施するなど、「甘くて大きい」くりづくりを実施。選果に当たっては自家選果、選果場での選果と二重に行い、品質を維持してい

る。厳しい基準を満たしたものに厚保くりの名が付けられ、市場でも高い評価を得ている。約400戸の農家が栽培し「厚保くり」ブランドをより高めるため生産技術の向上に努めている。美味しい食べかたは、焼き栗、栗ごはん、天ぷら。地元では煮しめにするこ



02

新高梨 シャーベット

1個 350円~

認定事業者(永嶺ひろ子)
美祿市秋芳町別府1709
☎0837-64-0051
取扱店 ⑩⑬⑮

新高梨の魅力をぎゅっとそのまま。

ジュースで糖度が高く、完熟すると芳醇な香りを放つ新高梨。高い糖度ながらもしつこくない新高梨の甘さはシャーベットに最適で、さらに果肉を残すことで、梨の美味しさをより楽しめる。



03 秋芳の梨 フリーズドライ

1個 500円~

認定事業者(しまづ農園)
美祿市秋芳町別府2943-1
☎090-3894-0534 取扱店 ④⑩⑬⑰

味も香りも栄養もそのままに。

梨の厚み・皮と実の比率を考えてカット。

甘みと酸味のバランスが良くサクサク食感が楽しめる。



詳しくは
こちら

04

季節限定

秋芳梨シャーベット

1食 380円~

認定事業者(美祿観光開発株式会社)
美祿市於福町上4383-1
☎0837-56-5005 取扱店 ⑩⑬
販売期間(8月下旬~9月下旬)

香り、甘み、酸味をそのままに。

物産館内のシャーベット工房で毎日手作り。秋芳梨ならではの爽やかな甘さと酸味を生かして仕上げている。



1年中楽しめる 樹齢100年の樹。

樹齢100年を超える樹が、今もたわわに梨を実らせている。そんな貴重な西村農園の梨をシロップ漬けにした「秋芳の梨 百年の樹」。そのまま食べるもよし、お菓子づくりに使うもよし。「梨ジャム」は果肉の食感も楽しめる。

05 秋芳の梨 百年の樹

1個 500円~

06 秋芳の梨ジャム 百年の樹

1個 500円~

認定事業者(西村幹夫)
美祿市秋芳町別府2882
☎0837-64-0506
取扱店 ⑩⑬⑰⑲⑳㉑㉒



詳しくは
こちら



手作りの温もりを一粒ごとに。

固い皮をむき、アク抜きしながら渋皮の産毛をとること3度。手間暇かけて作られた渋皮煮。保存料などの添加物を一切使わず煮沸消毒し、つけ込むシロップは砂糖と塩のみのシンプルな味付けなので、栗のうま味をしっかりと感じることができる。地域の特産物を活かした加工品を農山村の婦人たちにより作り続け、手作業にこだわることで、味の品質を高めている。

08

栗の渋皮煮

180g 1,000円~

認定事業者(土器農産加工グループ)
美祿市西厚保町本郷1353-1
☎0837-58-0354 取扱店 ①③④⑩⑫
販売期間(10月~12月)



詳しくは
こちら



09

くり焼酎「あつ」

720mL 1,646円~

認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
美祿市大嶺町東分3443-1
☎0837-52-1331
取扱店 ⑤⑩⑪⑰⑲⑳㉑

ブランド栗を使用した贅沢な一杯。

厚保くりを鬼皮・渋皮も含めて丸ごと粉碎し仕込む、贅沢かつ他にないくり焼酎。3年間の試行錯誤を重ねて開発し商品化。くりを皮も含めてまるごと使うのはたいへんめずらしい。一口飲むと栗の甘い香りやココのある味わいが広がる。香り立つお湯割りで、キリッとロックで。どんな飲み方にも合う芳醇な味わいを楽しみたい。

美東ごぼう

MITOGOBO

やわらかで風味豊か。
ごぼうは土に旨さの
秘密あり。

10 美東ごぼう 4kg 3,100円～

認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
美祿市大嶺町東分3443-1
☎0837-52-1331 取扱店 10 25
販売期間(11月～12月)



詳しくは
こちら

美東町の赤郷地区でのみ栽培されている美東ごぼう。その歴史は古く、江戸時代には藩主へ献上していた記録も残っている。やわらかく、香りや風味が強いのが美東ごぼうの信条。通常ごぼうは砂地などの水はけの良い、やわらかな土壌で栽培されることが多いが、赤郷地区の土はそれとは正反対の粘土質。一見ごぼう作りには不向きに思える土質だが、固い土の中でじっくり育つことで、きめ細かくうま味を閉じ込めたごぼうに育つ。また、アクが少なく時間をかけた下ごしらえなしで料理に使えるというのも美東ごぼうの大きな特徴だ。



美味しいだけじゃない 健康にも嬉しいヘルシー茶。

香り豊かな美東ごぼうのみを使用。ごぼう茶には緊張緩和や高血圧を予防するカルシウム、血行を促進し便秘を解消する食物繊維など、健康に欠かせない成分がいっぱい。



11

茶々流々カルスト茶 「美東ごぼう」

3g×12袋 600円～

認定事業者
(山口県農業協同組合美祿統括本部)
美祿市大嶺町東分3443-1
☎0837-52-1331
取扱店 10 11 23 24 25 27

MINECOLLE RESTAURANT

美祿の美味しい食事はここ!

安富屋

美祿市秋芳町秋吉3442 ☎0837-62-0234



秋芳洞入口まですぐ! 美味しい食を求めるならここ。

山口県の特産品や工芸品、を揃えた物産館に食事処を併設する安富屋。食事処には山口県産の食材を生かしたオリジナルメニューが充実しており、中でもごぼう麺は何度も試作を重ねたという看板メニューだ。



詳しくは
こちら

MINECOLLECTION MITOGOBO

12 ごぼう麺 1食 900円～

認定事業者(有限会社安富屋)
美祿市秋芳町秋吉3442
☎0837-62-0234 取扱店 17

香り広がるごぼうの唐揚げ。

秋芳洞開洞100周年の記念式典に合わせてデビュー。美東ごぼう粉末を練り込んだ温かい麺の上に、ごぼうの唐揚げがてんこ盛りだ。ごぼうの風味を堪能するために、あえて薬味は使わずに味わおう。



13 ざるごぼう 1食 800円～

認定事業者(有限会社安富屋)
美祿市秋芳町秋吉3442
☎0837-62-0234 取扱店 17

サクサクごぼうと相性抜群!

水で締めたごぼう麺の上にごぼうの唐揚げがこれでもかとばかりてんこ盛り。暑い夏にから揚げのサクサク感、麺の強いコシを冷たく楽しむならこれで間違いなし!!



ごぼうの美味しさを思う存分堪能して。

コシの強さと風味が際立つ秋吉台ごぼう麺は、一口ごとに鼻から抜けるほのかなごぼうの香りが、さらなる食欲を誘う。定食には、自家製の酢ごぼうと味噌ごぼう、美祿産米のご飯をプラス。どのような料理でも美味しい、美東ごぼうの本領を発揮したまさにごぼうづくし。

14 秋吉台ごぼう麺

1食 600円～

認定事業者(中屋弘幸)
美祿市美東町赤3043-1
☎08396-2-2285 取扱店 20

15 秋吉台ごぼう麺定食

1食 750円～

認定事業者(中屋弘幸)
美祿市美東町赤3043-1
☎08396-2-2285 取扱店 20



16

秋吉台ごぼう茶

1袋(20g入) 600円～

認定事業者(中屋弘幸)
美祿市美東町赤3043-1
☎08396-2-2285
取扱店 20 22 24

100%天然素材の ノンカフェイン健康茶。

美東ごぼうを、手作業で天日に干し、炭火でじっくり直火焙煎。添加物や保存料も不使用の健康茶。煮物や炊き込みご飯、油で揚げればごぼうチップスにも。

MINECOLLE RESTAURANT

美祿の美味しい食事はここ!

ほっとビレッジ美東

美祿市美東町赤3043-1 ☎08396-2-2285



秋吉台散策にぜひ立ち寄りたい、 アットホームなお食事処。

四季折々の田舎暮らし体験が楽しめる体験民宿。ランチタイムには食事のみの利用もできる。秋吉台ごぼう麺のほか、秋吉台高原牛と美東ごぼうを使ったハンバーグもあり。やまぐち食彩店にも認定されている。



詳しくは
こちら

**MINECOLLE
MICHINOEKI**

美祿の道の駅
道の駅みとう

美祿市美東町大田5480-1
☎08396-2-2500

詳しくは
こちら



木の温もりにあふれた物産館内。
Mine秋吉台ジオパークを紹介した
コーナーもあり。

ゆっくり過ごしたくなる和みの時間を
演出する温もりあふれる空間。

穏やかな清流・大田川がそばを流れる道の駅みとう。駅の裏手は親水公園があり、休日には家族連れで賑わいを見せる。ミネコレ認定商品も揃う物産館は木の温もりと懐かしさを感じさせる造りで、ショッピングだけでなくゆっくりくつろいで過ごせる工夫も。別棟のレストランでは食事もしめるようになっており、地元特産の美東ごぼうを使用したコロッケ定食は、風味よく女性に人気のメニューとなっている。



食欲をそそられる
ごぼうの風味と
ホクホク食感。

美東ごぼうをふんだんに使った美東ごぼうコロッケを現地で味わうなら道の駅みとうで。ごぼうの風味と食感は揚げたてとあいまって食欲をそそる。ボリューム満点の定食で人気メニュー。



**17 美東ごぼう
コロッケ定食**
1食 1,000円～

認定事業者(株式会社みとう駅)
美祿市美東町大田5480-1
☎08396-5-2500 取扱店 24



**18 美東ごぼう
せんべい**

80g 550円～

認定事業者(株式会社ナガヨシ)
美祿市美東町大田2228-1
☎08396-2-0110
取扱店 11 23 24 25

サクサク軽い
ふんわり食感。

美東ごぼうを100%使用した揚げせんべい。サクサクとした口当たりと口の中でふわりとほどける軽い食感が持ち味で、1枚食べれば次から次へと手が伸びてしまう。



ふりかけはもちろん、炒飯、パスタや卵焼きの具材にも。

**19 ふりかけ
ぱらっとさん**
100g 432円～

商品番号20,21=認定事業者(株式会社さんまいん)
美祿市美東町大田5392-4 ☎08396-2-0015
取扱店 7 11 17 21 22 23 24 25 27



秋吉台のふもとの良質な地下水を
汲み上げ、肉厚で癖のない味。

貨物用の保冷コンテナを利用した菌床しいたけ栽培を行っているさんまいん。年間を通じての安定した温度管理が可能なのだとか。また、水は、良質な地下水を汲み上げて使用。「肉厚なしいたけでクセもないので、しいたけ嫌いな方にも喜んでいただいています。」

**24 美峰の恵み
さんまいん**
1kg 4,000円～



ご飯やお酒のあてや素麺などの薬味に。

**20 辛し麴和え
びりっとさん**
瓶 756円～
箱 540円～



椎茸茶はもちろん、煮物、味噌汁の出汁として。

21 ちゃちゃっとさん
缶 702円～
パック 583円～



旨味をぎゅっと凝縮。スライスしてあるので、手軽に料理のアクセントとして。

**22 乾しいたけ
からっとさん**
15g 322円～



ささっとふりかけるだけの粉末万能調味料。色々な料理の隠し味に。

23 ささっとさん
15g 324円～

商品番号20～24=認定事業者(株式会社さんまいん) 美祿市美東町大田5392-4 ☎08396-2-0015 取扱店 7 11 17 21 22 23 24 25 27



悠久の森の営みが
味わいに宿る
原木栽培しいたけ。

原木しいたけは菌菌してしいたけが生え始めるまで、約1年10か月の期間を要する気の長い栽培方法。しかし、時間をかけると香りもうま味も強く縮みも少ないため、乾しいたけに加工した時にその真価を発揮する。特に冬は成長が遅い分、栄養をため込むため美味しさが濃縮される。味に深みを与える万能食材だ。



25 しょうちゃん椎茸
50g～ 500円～

認定事業者(園田きこり農園)
美祿市大嶺町奥分3073-2
☎0837-52-1644
取扱店 9 11 12



26 サラダかぶ
350g～ 150円～

認定事業者(ふしもと農園)
美祿市西厚保町本郷759-1
☎0837-58-0074
取扱店 24



フルーツのような甘さと柔らかさで
サラダでも、煮物でも。

普通のかぶと違い、フルーツのような甘さと柔らかさがあり、生食一押し。蕪、葉もおいしく、煮たり炒めたり、漬物など色々な料理におすすめ。ハウス栽培なのでシーズンを通し食べることができる。



MINECOLLE RESTAURANT

美祿の美味しい食事はここ！
梶岡牧場 FIRE HILL

美祿市伊佐町789 ☎0837-53-0500



牧場直営ならではのレストランを目指し。

ログハウス調の店内で霜降り一辺倒の格付けにとらわれない美味しさを追求した「梶岡牛」をいただくことができる。牛の健康に気を配り、発酵させた飼料を与えた梶岡牛は、黒毛和牛本来の香り高い上質な脂と滋味溢れる肉味が堪能できると評判。



詳しくはこちら



牛飼いが贈る究極の黒毛和牛「梶岡牛」。

梶岡牧場では肉味に大きく影響する要素すべてに心血を注いで「梶岡牛」を育てる。酒粕やお米などを混合した「美味しく健康的な発酵飼料」、美味しさ至上的な銘柄による「美味しさの血統醸成」、通常は和牛でも28ヶ月飼育のところ、32ヶ月齢以上までじっくり飼育した「美味しさのための時間」により、味が際立つ黒毛和牛「梶岡牛」が生み出される。

27 梶岡牛

※価格は部位により変わります。

認定事業者〈有限会社梶岡牧場〉
美祿市伊佐町河原782
☎0837-52-2606 取扱店⑨



28

梶岡牛プレミアムハンバーグ

200g 1,080円～

認定事業者
〈有限会社梶岡牧場〉
美祿市伊佐町河原782
☎0837-52-2606
取扱店⑨⑪

梶岡牛のエッセンスを注ぎ込んだ自信作。

超長期肥育により成熟した黒毛和牛の梶岡牛のみを使用したプレミアムハンバーグは、赤身も脂肪も一頭に由来する、まさに梶岡牛のエッセンスが味わえる逸品だ。



29

梶岡牛たたき

100g 1,080円

認定事業者
〈有限会社梶岡牧場〉
美祿市伊佐町河原782
☎0837-52-2606
取扱店⑨

なかなか食べる事の出来ない「幻のたたき」。

たたきブロックに使用するのは、超長期肥育で成熟した梶岡牛のモモ肉のみ。生食用食肉取扱施設で衛生的に加工された、美味しく貴重な生肉商品。



秋吉台の高原が育てたヘルシービーフ。

緑の草原広がる秋吉台でのびのびと育つ牛たち。秋吉台肉牛ファームでは、仔牛の生産、育成、そして肥育までの一貫飼育を行っている。牛の種類は、ホルスタイン、黒毛和牛、無角和牛など。特に無角和牛は山口県でのみ飼育されている、希少種だ。近年評価が高まっている赤身肉で、アッサリしていて肉本来のうま味が感じられる上、美容や健康面からも注目度急上昇中。



30 秋吉台高原牛

※価格は部位により変わります。

認定事業者〈有限会社秋吉台肉牛ファーム〉
美祿市美東町大田3014-23
☎08396-2-1171 取扱店⑩⑪⑫⑬

MINECOLLE



長州もみじ

古来、我々の祖先の貴重な資源だった鹿・・・
貴族が、武士が好んだ山の幸。
ところが、宗教を背景に
獣肉を食べることを禁止される時代の到来・・・
それでも武家や公家は肉を薬と言い張り、
庶民も変わらず鹿を食してきました。
そんな中、市井では『鹿』を表す隠語が『もみじ』でした。
花札の絵柄からきているという説、
百人一首からきているという説もあります。
現代では増えすぎた鹿。
そんな鹿を『山の恵み』として感謝し、
活用していくという我々の生き方が・・・
今、問われているのかもしれない・・・



31 美祿市産 鹿肉のロースト

100gあたり 258円～

認定事業者〈合同会社Local Food Japan〉
美祿市伊佐町伊佐3942-9
☎050-5536-9414 取扱店⑩

高級部位である背ロースのローストです。クセがなく柔らかい味わいです。噛んだときにジュワッと口の中に広がるうま味と柔らかさのバランスは絶妙。比較的均一な厚みで焼きやすいため、ローストに向いた部位です。



32 美祿市産 鹿肉のサイコロステーキ

100gあたり 238円～

認定事業者〈合同会社Local Food Japan〉
美祿市伊佐町伊佐3942-9
☎050-5536-9414 取扱店⑩

赤身が美味しいサイコロステーキです。肉好きが『肉らしく』豪快にジュワッと焼きあげて、そして口いっぱいに広がるジビエの『うまみ』。何をかうか迷ったら、こちらをお試しください。



詳しくはこちら





MINECOLLECTION
BLUEBERRY



33 みね紫 100g 540円～
美祢の雫 150g 1,080円～

認定事業者(有限会社アグリプラン)
美祢市伊佐町伊佐2218-15
☎0837-52-0083 取扱店 ⑥
販売期間(5月～7月)

摘みたてだから味わえるブルーベリーの爽やかな甘み。

農業などの環境に悪影響を与える物質の飛来を避けるため農園の周囲には民家や田畑も少ない。さらにこの地域では珍しいカルシウム分の少ない水が湧いている。栽培地の選定にもこだわるのは、安心して口にできる美味しい農作物を届けたいという一途

な思いかからだ。ブルーベリーは直径13mm以上の果実のみを「みね紫」として出荷し、さらに18mm以上の大粒は「美祢の雫」の名が付けられる。収穫時期は5月中旬～8月いっぱいまで、6月～8月にはブルーベリー狩りも楽しめる。

35 パプリカ調味料
「マッサ」甘/塩

140g (甘)970円～(塩)1,400円～

お肉やお野菜と相性抜群!

赤パプリカを塩漬にしペースト状にしたポルトガル定番調味料。料理に合わせて旨味が引き立つ「塩マッサ」と味に奥行きがでる「甘マッサ」。



「粘質系」トマトを復活させた昔ながらの味。



超薄皮!
濃い甘みと酸味が特長。

38 トマト『RICO』

1kg 1,400円～
販売期間(9月～翌年4月)

39 ミニトマト『実桜』

1パック 600円～
販売期間(9月～翌年5月)



40 パプリカン

1kg 1,080円～
販売期間(9月～翌3月)



41 フルーツ蕪

1kg 864円～
販売期間(11月～翌5月)

肥沃な大地が育てた
“甘い”野菜たち。

「パプリカン」は、普通のパプリカと比べ糖度が高くシャキッとしてとてもみずみずしい。また「フルーツ蕪」も、蕪とは思えないほど甘さがあり果物のような。外皮を手で剥き、生でも食べることが出来る不思議なカブだ。

商品番号 35～41=認定事業者(有限会社アグリプラン) 美祢市伊佐町伊佐2218-15 ☎0837-52-0083 取扱店 ⑥

盆地特有の厳しい寒さが
驚きの甘さを生む。

脱渋することで甘くなる西条柿だが、美東町産の西条柿は特に糖度が高い。石灰岩質の肥沃な土壌が柿栽培に適し、盆地特有の厳しい冷え込みで柿が凍らないように自ら糖分を蓄える。中山間地の宿命である5月上旬までの霜対策は、生産者共通の課題だ。収穫時期は、10月上旬～11月中旬で、1年の間で1ヵ月程度しか出回らない、プレミアム級の幻の柿である。

42 みとう「西条柿」

3kg 3,500円～

認定事業者
(山口県農業協同組合美祢統括本部)
美祢市大嶺町東分3443-1
☎0837-52-1331 取扱店 ⑩⑫
販売期間(10月中旬～11月中旬)



詳しくは
こちら



美祢素材の風味そのままに。
飲みやすいヘルシー茶。

身体を温めながら穏やかに便秘も解消してくれるハブ草は、あっさりとした飽きのこない飲みやすい味に。レモンの10倍ものビタミンCを含む柿の葉は、ちょっと渋みのある大人の味を楽しんで。

43 茶々流々カルスト茶「ハブ草」

2g×15袋 600円～

44 茶々流々カルスト茶「柿の葉」

2g×15袋 600円～

認定事業者(山口県農業協同組合美祢統括本部)
美祢市大嶺町東分3443-1 ☎0837-52-1331
取扱店 ⑩⑪⑫⑬⑭



45

ドライベジタブル

20g 480円～

認定事業者(農事組合法人深土)
美祢市西厚保町原966-2
☎0837-58-5656 取扱店 ①

乾燥させてさらに増す
野菜の色味、うま味。

乾燥させた季節の野菜は、素材本来の味をそのまま楽しめる。使い方は鍋に直接入れるだけ。具だくさんのスープやみそ汁に早変わり。



46

ナスからし漬

130g 300円～

認定事業者(土器農産加工グループ)
美祢市西厚保町本郷1353-1
☎0837-58-0354 取扱店 ①⑪⑫

ほどよいからしの
風味が絶品

からし、酢、砂糖、焼酎などを合わせた調味料にじっくり漬け込み、ツンと来る辛さだけでなく甘さやコクが絡みあった味わい。

まだまだあります! 漬け物のおいしいもの



47

寒干ハリハリ漬

200g 480円～

48

高菜ピリ辛漬

200g 480円～

49

伽羅落

200g 480円～

昔ながらの味を食卓に

コクとうま味が特徴の美祢産大根や高菜を使った漬物と、山野に自生する野蔴で作った佃煮。保存料を使わず昔ながらの懐かしい味を守っている。刻みであるので手間いらず。毎日の食卓に重宝すること間違いなし。



50

ピリッと からし菜漬

150g 480円～

ピリッと鼻に抜ける辛味は絶品! シャキシャキとした食感にクセになります。古来より美祢市で保存食として加工していた手法を再現しました。ご飯のおともに、お酒のおともに。

認定事業者(合同会社Local Food Japan)
美祢市伊佐町伊佐3942-9
☎050-5536-9414 取扱店 ⑫

認定事業者(Local Food Japan)
美祢市伊佐町伊佐3942-9 ☎050-5536-9414 取扱店 ⑫

厳しい基準を守ったこだわり米。

土作りを含めた統一の栽培基準を定め、どこを切っても同じ金太郎飴のように均質なクオリティを追求した金太郎飴生産米。特別栽培米である美穂のかほりは生産者を限定し、さらに奥深い味へと改良した究極のコシヒカリだ。

MINECOLLECTION
MINE RICE




51 美穂のかほり

1kg 時価 2kg 時価
取扱店 ⑩⑪⑫

52 金太郎飴生産米

5kg 時価
取扱店 ⑩⑫

認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部) 美祿市大嶺町東分3443-1 ☎0837-52-1331



詳しくはこちら



みね食育こども米
みね食育こども大豆

田んぼの水は、美祿市の山々から直接引いた清らかなお水を使用
大豆のおススメの食べ方は、大きじ一杯の大豆をフライパンで煎って熱湯を注いで2~3分。大豆茶の出来上がり！
とても香ばしく、寒いときにピッタリ。



57
みね食育こども米
2kg 1,000円

認定事業者(稲木高広)
美祿市伊佐町伊佐5570-1
☎090-4427-5363
取扱店 ④⑪

農薬、除草剤、化学肥料は一切使用せず育てた人と環境に優しいお米。

58
みね食育こども大豆
1kg 1000円

認定事業者(稲木高広)
美祿市伊佐町伊佐5570-1
☎090-4427-5363
取扱店 ④⑪

農薬、除草剤、化学肥料は一切使用せず育てた人と環境に優しい大豆。



53
さいたん
再誕の丘
受刑米 麦めし
400g 300円~

認定事業者
(エムサービス株式会社)
美祿市豊田前麻生下10-1
☎0837-57-5135 取扱店 ②

栄養バランスに優れた
ブレンドご飯。

官民協働の刑務所として開設された美祿社会復帰促進センターで作られる美祿産米70%に国産麦30%のブレンドご飯。米は選別の際に漏れた小粒の米、いわゆる網下米を使用している。小粒だがブランド米「晴るる」なので美味しさは折り紙付き。そして麦にはビタミンを豊富に含んだ健康志向の現代においては贅沢な品だ。



100%「美祿」の本格焼酎。

美祿産の米、美祿産の麦をそれぞれ100%原料に使用し「美祿」にこだわった贅沢な本格焼酎。秋吉台は草原をイメージした緑、晴るるは米をイメージした白と、ボトルのカラーも上品で贈り物にも最適。

55 こめ焼酎「晴るる」
56 麦焼酎「秋吉台」

720mL 1,132円~ 720mL 1,132円~
認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
美祿市大嶺町東分3443-1 ☎0837-52-1331
取扱店 ⑤⑩⑪⑫⑯

54
深土のお米の食べ比べセット
450g×3袋 1,080円~

認定事業者(農事組合法人深土)
美祿市西厚保町原966-2
☎0837-58-5656 取扱店 ①

清流育ちで雑味なし。

環境の維持と安定的な農業の継続を組織的にメンバーたちが作る3種のお米セット。こしひかり、ひのひかり、もち米を3合ずつの小分けにし、こしひかりは炊きたての時に立ちのぼる香りがすばらしく、ひのひかりは噛むほどに豊かな甘みを感じられる。もち米はおこわにすると最高。





59 **KarStory**
 ほうれん草のカップケーキ
 1個 180円～
 認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
 美祿市大瀬町東分3443-1 ☎0837-52-1331
 取扱店 ①⑩

美祿市のシンボル、
 「秋吉台」をイメージ。

カルスト台地、秋吉台。その地下水系から湧き出た水と独自の肥料で栽培したほうれん草を使用して秋吉台の草原を模し、石灰岩をホワイトチョコレートで表現。



60 **生クリーム大福餅**
 1個 162円～
 認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
 美祿市大瀬町東分3443-1 ☎0837-52-1331 取扱店 ①⑩⑫⑬⑭⑮

61 **生クリーム大福餅いちご**
 1個 205円～

認定事業者(山口県農業協同組合美祿統括本部)
 美祿市大瀬町東分3443-1 ☎0837-52-1331 取扱店 ①⑩⑫⑬⑭⑮

美祿の美味しいものを惜しみなく使う和菓子。

秋吉台の地下水源から湧き出た水で栽培した、もち米を使用。小豆あんの上品な甘さと生クリームが絶妙にマッチング。美祿産のいちごを使ったあんも、ほんのりとした味がたまらない三重包み。さっぱりとした甘さが思わずくせになる。

62 **みねれんそう salt/honey**
 1個 150円～
 認定事業者(エムサービス株式会社)
 美祿市豊田前麻生下10-1 ☎0837-57-5135 取扱店 ②

美祿産のほうれん草を使ったオリジナルパン。

山口県産の小麦粉・美祿産のほうれん草を使用。法務省主催の「MINEmarketPT」にて開発されたオリジナル商品。食べごたえ満点の商品。「salt」は好きな具材を挟んで、サンドウィッチのようにアレンジしてもオススメ。「honey」はフレンチトーストにすると美味しい。



63 **美祿産はだか麦入り「花かごシフォン」**
 150g 500円
 認定事業者(花かごグループ)
 美祿市豊田前町麻生下588-6 ☎0837-57-0212
 取扱店 ①⑪



美祿のきれいな空気と秋吉台のミネラルたっぷりの土地で育ったはだか麦を使用。香ばしく、素材でつなぐおいしい味のシフォンケーキ。

MINECOLLE RESTAURANT
 美祿の美味しい食事はここ！
**ログキッチン
 ぶらすわん**

美祿市於福町下3176 ☎0837-56-1920



メインも副菜も
 全て手づくりこだわり。

地元の魚介類や野菜をふんだんに使用した季節を感じるメニュー。手造りにこだわっているため、メニューを厳選してご案内。店外も店内も植物にかこまれ、季節により移り変わる景色を眺めながらお料理をお楽しみ。



詳しくはこちら



美祿産の野菜と、肉汁たっぷりの牛肉がマッチした、クリーミーコロッケ。

具材のじゃがいも・玉ねぎ・にんじんは美祿市於福町で栽培。コロッケには珍しいピーマンも入れることでパンチがきいた、お野菜もたっぷりのビーフコロッケだ。生冷凍と揚げ冷凍の2パターンで販売しており、ネット販売できるように検査も定期的に行っているので安心・安全。旅行の際には現地のレストランで定食でも楽しむことができる。

64 **クリーミー手作りビーフコロッケ**
 6個入 1,620円～

認定事業者(ログキッチンぶらすわん)
 美祿市於福町下3176
 ☎0837-56-1920 取扱店 ①⑫



MINECOLLECTION
NIJIMASU



65 **ますバーガー**
 1個 500円～

認定事業者(堅田まちづくり協議会)
 美祿市秋芳町別府1595-1
 ☎0837-65-2263 取扱店 ⑬



詳しくはこちら

カルスト台地を表現した新グルメ。別府弁天池に行ったらぜひ味わって。

別府養鱒場のニジマスと地元の新鮮な野菜を使用。パンズはジオパークをイメージした(赤)美東町の銅、(黒)美祿無煙炭、(白)秋吉台石灰岩の3種類の色でニジマスのフライを贅沢にサンド。ソースは特製のバジルソースを使い、きゅうりは「星」や「ハート」の形に育て飾られており、可愛らしく爽やかなバーガー。

**MINECOLLE
MICHINOEKI**

美祿の道の駅
道の駅おふく

美祿市於福町上4383-1
☎0837-56-5005

詳しくは
こちら



**認定メニューのほかミネコレコーナーも特設。
温泉館のある楽しみいっぱいの道の駅。**

国道316号沿いにある温泉館を併設した道の駅。於福温泉はすべての浴槽が源泉掛け流しで、いつでも新鮮な湯が楽しめるというのも嬉しい。また、レストランやシャーベット工房でミネコレ認定メニューが味わえるだけでなく、物産館内にも認定商品を集めたミネコレコーナーがある。山口県の地酒コーナーもあり、入手困難なお酒が入荷することも。地元色いっぱいの品揃えでお土産探しなら迷わずここ!と言える道の駅だ。



ミネコレ認定商品のほか、美祿市内・山口県内の物産が数多く揃っている。物産館横には、源泉を注いだ足湯があり、無料で利用できる。



**フレッシュ素材が
生きている。**

ビタミン&鉄分たっぷりのサラダほうれん草と、食物繊維・ポリフェノールが豊富な木いちごのシャーベット。毎日、物産館内の工房で手作りされており、味はもちろん色も素材そのままを生かしている。

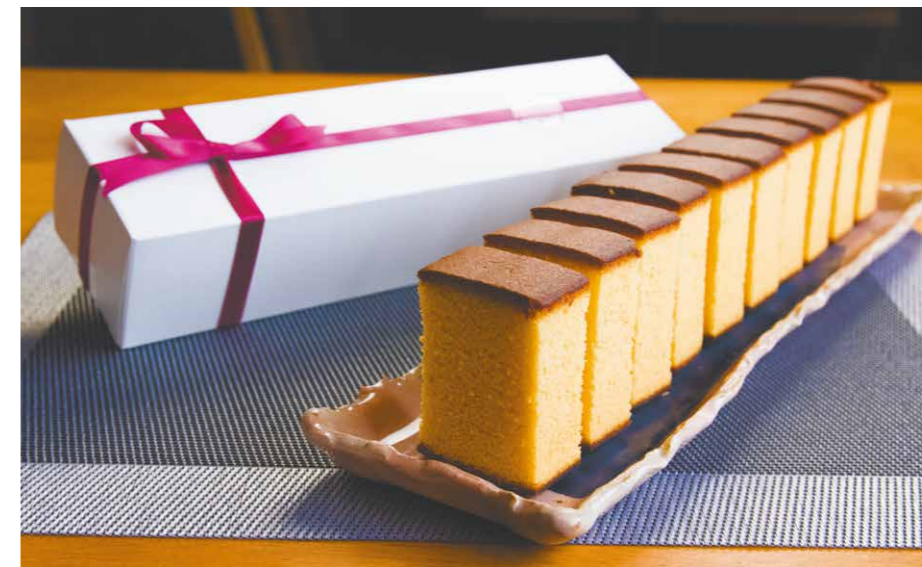
**66 サラダほうれん草
シャーベット**

1食 380円～

67 木いちごシャーベット

1食 380円～

認定事業者(美祿観光開発株式会社)
美祿市於福町上4383-1
☎0837-56-5005 取扱店 ①②



68 秋芳の梨カステラ

300g 1,480円～

認定事業者(美祿観光開発株式会社)
美祿市於福町上4383-1
☎0837-56-5005 取扱店 ①



山口県美祿市秋芳町で生産されている二十世紀梨を使用。その特徴は甘味と酸味のバランスの良さです。そんな梨をピューレ状に仕上げ、カステラ生地に混ぜ込み焼き上げました。カステラの味わいと梨の香り漂う逸品です。



69 美祿産はだか麦エール

330mL 680円～

認定事業者(美祿観光開発株式会社)
美祿市於福町上4383-1 ☎0837-56-5005 取扱店 ①

山口県美祿市の大自然の中、きれいな空気と秋吉台のミネラルたっぷりの土地で育った「はだか麦」を使用。はだか麦は県内の半分以上を美祿市で栽培しております。はだか麦は食物繊維が豊富で玄米の3倍、白米の20倍と世界でも注目されるヘルシーフードです。



70 弁天池のます寿司

230g 1,200円～

認定事業者(あまいる食堂)
美祿市於福町上4383-1
☎0837-56-5005 取扱店 ①



日本名水100選にも選ばれている美祿市別府弁天池の湧き水を使って育った鱒を使用した、鱒の押し寿司。

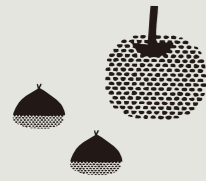


別府弁天池

名水百選に選ばれたコバルトブルーが美しい。毎秒約186ℓの湧き水。



弁天池のすぐ隣にあるマスの養殖所
30cm以上の体高のよいマスを仕入れる

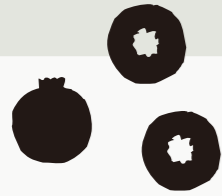


ミネコレ商品一覧 ALL PRODUCT LIST



MINECOLLE

秋芳梨 No.01 P03 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	美東ごぼう No.10 P05 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	ふりかけ ばらっとさん No.19 P08 <認定事業者>株式会社さんまいん	梶岡牛プレミアムハンバーグ No.28 P09 <認定事業者>有限会社梶岡牧場	ブルーベリーヴィネガー 黒酢入り No.37 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	ナスからし漬 No.46 P12 <認定事業者>土器農産加工グループ	こめ焼酎「晴るる」 No.55 P13 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	クリーミーな手作りビーフコロッケ No.64 P16 <認定事業者>ログキッチンぶらすわん
新高梨シャーベット No.02 P03 <認定事業者>永嶺ひろ子	茶々流々カルスト茶「美東ごぼう」 No.11 P05 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	辛い麺ええ ぴりっとさん No.20 P08 <認定事業者>株式会社さんまいん	梶岡牛たたき No.29 P09 <認定事業者>有限会社梶岡牧場	トマト『RICO』 No.38 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	かんぼし 寒干ハリハリ漬 No.47 P12 <認定事業者>合同会社Local Food Japan	麦焼酎「秋吉台」 No.56 P13 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	ますバーガー No.65 P16 <認定事業者>堅田まちづくり協議会
秋芳の梨 フリーズドライ No.03 P03 <認定事業者>しまづ農園	ごぼう麺 No.12 P06 <認定事業者>有限会社安富屋	ちゃちゃっとさん No.21 P08 <認定事業者>株式会社さんまいん	秋吉台高原牛 No.30 P09 <認定事業者>有限会社秋吉台肉牛ファーム	ミニトマト『実桜』 No.39 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	高菜ピリ辛漬 No.48 P12 <認定事業者>合同会社Local Food Japan	みね食育こども米 No.57 P14 <認定事業者>稲木高広	サラダほうれん草シャーベット No.66 P17 <認定事業者>美祿観光開発株式会社
秋芳梨シャーベット No.04 P03 <認定事業者>美祿観光開発株式会社	ざるごぼう No.13 P06 <認定事業者>有限会社安富屋	乾しいたけ からっとさん No.22 P08 <認定事業者>株式会社さんまいん	美祿市産 鹿肉のロースト No.31 P10 <認定事業者>合同会社Local Food Japan	パプリカン No.40 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	伽羅落 No.49 P12 <認定事業者>合同会社Local Food Japan	みね食育こども大豆 No.58 P14 <認定事業者>稲木高広	木いちごシャーベット No.67 P17 <認定事業者>美祿観光開発株式会社
秋芳の梨 百年の樹 No.05 P03 <認定事業者>西村幹夫	秋吉台ごぼう麺 No.14 P06 <認定事業者>中屋弘幸	ささっとさん No.23 P08 <認定事業者>株式会社さんまいん	美祿市産 鹿肉のサイコロステーキ No.32 P10 <認定事業者>合同会社Local Food Japan	フルーツ燕 No.41 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	ピリッと からし菜漬 50 P12 <認定事業者>合同会社Local Food Japan	KarStoryほうれん草のカップケーキ No.59 P15 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	秋芳の梨カステラ No.68 P18 <認定事業者>美祿観光開発株式会社
秋芳の梨ジャム 百年の樹 No.06 P03 <認定事業者>西村幹夫	秋吉台ごぼう麺定食 No.15 P06 <認定事業者>中屋弘幸	美峰の恵みさんまいん No.24 P08 <認定事業者>株式会社さんまいん	みね紫 / 美祿の雫 No.33 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	みとう「西条柿」 No.42 P12 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	美穂のかほり No.51 P13 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	生クリーム大福餅 No.60 P15 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	美祿産はだか麦エール No.69 P18 <認定事業者>美祿観光開発株式会社
厚保くり No.07 P04 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	秋吉台ごぼう茶 No.16 P06 <認定事業者>中屋弘幸	秀ちゃん椎茸 No.25 P08 <認定事業者>園田きこり農園	美祿ブルーベリーガーデン産 ブルーベリージャム No.34 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	茶々流々カルスト茶「ハブ草」 No.43 P12 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	金太郎飴生産米 No.52 P13 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	生クリーム大福餅いちご No.61 P15 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	弁天池のます寿司 No.70 P18 <認定事業者>あまいろ食堂
栗の渋皮煮 No.08 P04 <認定事業者>土器農産加工グループ	美東ごぼうコロッケ定食 No.17 P07 <認定事業者>株式会社みとう駅	サラダかぶ No.26 P08 <認定事業者>ふじもと農園	パプリカ調味料「マッサ」甘/塩 No.35 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	茶々流々カルスト茶「柿の葉」 No.44 P12 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	再誕の丘 受刑米 麦めし No.53 P13 <認定事業者>エムサービス株式会社	みねれんそう salt/honey No.62 P15 <認定事業者>エムサービス株式会社	
くり焼酎「あつ」 No.09 P04 <認定事業者>山口県農業協同組合美祿統括本部	美東ごぼうせんべい No.18 P07 <認定事業者>株式会社ナガシ	梶岡牛 No.27 P09 <認定事業者>有限会社梶岡牧場	ブルーベリー ヨーグルトスムージー No.36 P11 <認定事業者>有限会社アグリブラン	ドライベジタブル No.45 P12 <認定事業者>農事組合法人深土	深土のお米の食べ比べセット No.54 P13 <認定事業者>農事組合法人深土	美祿産はだか麦入り「花かごシフォン」 No.63 P15 <認定事業者>花かごグループ	



商品取扱店一覧



MAP
番号

1	花かご	美祿市豊田前町麻生下588-6	☎0837-57-0212
2	美祿社会復帰促進センター内	美祿市豊田前麻生下10-1	☎0837-57-5135
3	森の駅	美祿市大嶺町奥分3073-2	☎0837-52-1644
4	ぼんぼこの里	美祿市大嶺町奥分3118-1	☎0837-54-2112
5	JA山口県 西厚保支所	美祿市西厚保町本郷692-1	☎0837-58-0221
6	厚保くり選果場の直売所	美祿市西厚保町本郷691	☎0837-58-0226
7	ウスタまるき美祿店	美祿市大嶺町東分293-1	☎0837-54-1020
8	美祿ブルーベリーガーデン(アグリプラン)	美祿市伊佐町伊佐2218-15	☎0837-52-0083
9	FIRE HILL(梶岡牧場)	美祿市伊佐町河原789	☎0837-53-0500
10	あぐりプラザおふく	美祿市於福町下2867-1	☎0837-56-0863
11	道の駅おふく(美祿観光開発株式会社)	美祿市於福町上4383-1	☎0837-56-5005
12	ログキッチン ぷらすわん	美祿市於福町下3176	☎0837-56-1920
13	永嶺農園直売所	美祿市秋芳町別府1709	☎0837-64-0051
14	秋芳名水特産品直売所	美祿市秋芳町別府1595-1	☎0837-65-2263
15	秋芳梨直売所(秋芳梨生産販売協同組合)	美祿市秋芳町別府3639	☎0837-65-2221
16	あまいろcafe	美祿市秋芳町秋吉3484-1	☎0837-55-4005
17	安富屋	美祿市秋芳町秋吉3442	☎0837-62-0234
18	Karstar(Mine秋吉台ジオパークセンター)	美祿市秋芳町秋吉1237-862	☎0837-63-0040
19	清風苑(大正洞入口)	美祿市美東町赤2662-2	☎08396-2-0603
20	ほっとビレッジ美東	美祿市美東町赤3043-1	☎08396-2-2285
21	秋吉台サファリランド	美祿市美東町赤1212	☎08396-2-1000
22	美東町特産品センター	美祿市美東町大田5442	☎08396-2-0883
23	フレッシュ菜々	美祿市美東町大田5439-1	☎08396-2-2370
24	道の駅みとう(株式会社みとう駅)	美祿市美東町大田5480-1	☎08396-2-2500
25	直売所みとう	美祿市美東町真名968-8	☎08396-5-0933
26	美東サービスエリア 上り	美祿市美東町真名646	☎08396-5-0161
27	美東サービスエリア 下り	美祿市美東町真名753	☎08396-5-0165

