

 <http://www.city-yanai.jp>

やな広報い

柳井天神春まつり 夜参り

(4月18日(土))

5.14
2015
No.236



柳井ブランド 「きんさい柳井」

柳井ブランドに新しい仲間が増えました

— 第4次柳井ブランドの認証 —

柳井市地域ブランド推進協議会では、応募推薦のあったものの中から「地域の資源としての価値」「柳井らしさ」「生産能力」「将来性」などの項目で審査し、柳井ブランドとして認証しており、このたび商品13品目が新規に認証されました。

また、これに併せ、第1次・第2次認証商品の更新審査を行い、商品13品目が認証更新されました。

現在、商品42品目と自然・景観や文化財および方言などの地域資源17項目が、柳井ブランドに選ばれています。

●問い合わせ

柳井市地域ブランド推進協議会

(商工観光課内)

☎2111内線361



1 味の民芸品 手延素麺 多喜しぶき

余田の澄んだ空気と良質な地下水、厳選した素材をもとに精魂込めて製造した手延素麺。レンコン、自然薯、わかめなどの自然食材を無着色で使用しています。

瀬戸内麺業 ☎231515



4 もちり自然薯プリン

自然薯の使用が特有のもっちり感を演出。加えて、柳井産の蜂蜜を使用。風味を損なわないように、低温で長時間かけて焼き上げています。

sweet & cafe miyabi ☎220977



3 きんぎょこまち

金魚ちょうちんをイメージした焼饅頭。卵やバターを使用した洋風の餡を、こんがり焼き色のついた皮がくるんでいます。

sweet & cafe miyabi ☎220977



2 綺織り

柳井縞をイメージし、一段ずつ手作りで焼き上げたバームクーヘン風のお菓子。ブルーベリー、抹茶、柳井イチゴなど数種類の味があります。

sweet & cafe miyabi ☎220977



7 甘露醤油バターケーキ

甘露醤油を使ったバターケーキ。2013年「やまぐち美食コレクション」のお菓子部門で第1位、総合部門ランキングで2位を受賞しています。

シェ・カワモト ☎253443



10 自然薯とろろ汁

自然薯を使用した郷土料理。地元の素材でとった出し汁を使うことで、自然薯本来の美味しさを引き出し、風味豊かでトロっとした食感を生み出しています。

自然生家 ☎239511



6 芋焼酎「平郡」

温暖な気候で、まさ土の土壌が多い平郡島で生産されたサツマイモを使用し製造された、フルーティーでまろやかな焼酎です。

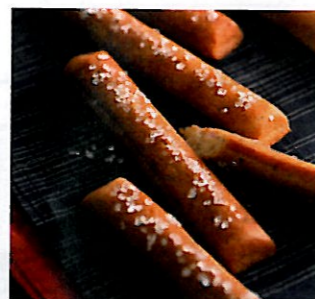
平郡東島おこし推進協議会 ☎472207



5 柳井ロール

甘露醤油を生地・生クリーム・チョコレートのすべてに使い、醤油の風味を最大限に生かしたもっちり感のあるロールケーキです。

sweet & cafe miyabi ☎220977



8 自然薯ケーキ

自然薯を贅沢に使用した焼き菓子。自然薯のくせを和らげ、もっちりとした食感と風味特徴をより引き立てるため、皮や根も加熱処理して使用しています。

シェ・カワモト ☎253443



9 汐まち鍋〜汐待ちの港「大島」、瀬戸の鯛鍋料理〜

大島瀬戸や近海で獲れた天然鯛を贅沢に使用。具材には、龍宮をイメージしたタコやエビのほか、大島瀬戸の渦潮をイメージして煮いた白菜も入っている。

大島観光協会 ☎452414



13 柳井の マスキングテープ

白壁の町並みと金魚ちょうちんをデザインに取り入れ商品化。町並みは実在の建物を描いており、金魚ちょうちんは軒先に吊るされ風にゆれる様子を表現しています。

木阪賞文堂 ☎220150



12 柳井金魚ちょうちん 祝儀袋

金魚ちょうちんをデザインした祝儀袋で、無地仕様とご当地方言手書き仕様の2種類。同封の中紙には金魚ちょうちんのエンボス入りとなっています。

木阪賞文堂 ☎220150



11 柳井金魚ちょうちん 消しゴム

金魚ちょうちんをデザインした消しゴム。色は、赤、水色、黄緑、橙、桃、金の6色で、裏の柳井地方の方言は、店主の手書きによるものです。

木阪賞文堂 ☎220150