

すべては、ここから
出航の地のスーベニール



防府市三田尻港は、古くは長州藩の参勤交代出発の地であり毛利水軍の本拠地でもあったところ。さらに、北前船によって三田尻の塩をはじめ米、紙、蠶の「四白」が全国へ送り出され、まさに瀬戸内の産業を支えた「長州の玄関口」でありました。歴史に刻まれたこの港から、いま、ふたたび。この地で育まれた良質の品々をお届けします。

三田尻湾の朝陽

陶芸家 間鍋竹士「力」
POWER

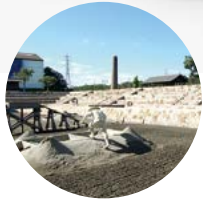
300年以上の歴史を持つ防府市三田尻の海水塩と陶芸家、間鍋竹士の器との出会い。盛り皿に使用した陶器は、土も釉薬も地元産で、間鍋氏が山々に足を運んで採取したものです。命を支える塩の力と、陶器に込めた大地の力で場を清める。盛り塩セット「力」は、日本古来から続く、浄化、開運の風習に欠かすことのできないアイテムです。



盛り皿は、土のブレンドにより、一つひとつ違う風合い。お気に入りを見つけてください。セット：2,484円(税込)、皿：1,620円(税込)、カップ：864円(税込)



防府市三田尻塩田記念産業公園
かつての入浜式塩田の施設が復元されており、塩づくりの工程を見学・体験ができる



明治時代から続く末田焼の技術を継承し、蛸壺を生産する田中窯業。平成28年に一旦廃業となりましたが、技術を継承すべく二代目に弟子入りした久野さんによって復活し、多幸窯として再スタート。市有形民俗文化財であり、国内最大級の登り窯も守られました。蛸漁に使う陶器製の壺を生産しているところは、日本でも数カ所と大変稀少です。よみがえった「多幸壺」は、小さなものから大きなものまであり、インテリアとしても人気を集めています。インテリア用多幸壺(小)1個:1,620円(税込)

田中窯業
「多幸壺」
たこうつぼ



一馬本店「一馬物語」
(もろみ味噌シリーズ)



創業明治32年。元毛利藩の米蔵に設備を整え、味噌・醤油の製造を一筋に行ってきました。中でも当地の伝統の味として親しまれているもろみ味噌のシリーズです。ご飯のお供に、また万能調味料としてふるさとの味をお楽しみください。1個:500円(税込)

- 味噌もろみ
- ごまもろ
- しょうがもろみ
- 茄子のからしもろみ漬
- しいたけもろみ

松富の
「ぎよばーぐ」



軽食にお弁当に。ぎよばーぐサンドはいかが。



防府市向島。厳島神社の門前に店を構え、地元で水産加工品を作り続けている「松富」。中でも人気ナンバー1「ぎよらっけ」がお魚ハンバーグの「ぎよばーぐ」に進化して新登場。化学調味料・保存料を使わないやさしい味わいです。1袋:540円(税込)