

幕末維新やまぐちデスティネーションキャンペーン・明治維新150年特別企画

古地図を片手に、まちを歩こう。

長州藩の絵図方などが作製した、美しい古地図が豊富に残されている山口県。これらの古地図を利用しながら、地元ボランティアガイドの皆さんの案内で、城下町や宿場町、湯のまちなどを散策するガイドウォークを、県内各地域と島根県益田市で実施しています。

全部で28のコースがあり、参加者には特典として、参加コースの「古地図リーフレット」をプレゼント。リーフレットには、古地図を読み解くヒントや、歴史の紹介、往時をしのぶ手掛かりとなる古写真なども掲載されています。

さらなるお楽しみとしてスタンプラリーも行っており、各コースのガイドウォーク(注)に参加してスタンプを15個以上集めた方には、古地図リーフレット全28種がセットになった「コンプリートボックス」がプレゼントされます。

古地図を片手に、さあ、あなたも江戸時代のまちへ！

(注)スタンプラリーは、長州街道ガイドウォークの3コースも対象です。



古地図リーフレット
コンプリートボックス



古地図リーフレット

開催期間

平成30(2018)年12月まで

※開催日は地域によって異なります(いずれも要申し込み)。
詳しくは「古地図を片手に、まちを歩こう。」のホームページをご覧ください。

<https://www.oidemase.or.jp/kochizu/> 検索



お問い合わせ

おいでませ山口観光キャンペーン推進協議会
(事務局 山口県観光連盟)

電話 (083)924-0462



スタンプラリー開催期間

平成30(2018)年12月の各コース実施日まで



寒い冬に
食べたい!

山口県産大豆「サチユタカ」 100%使用のこだわり豆腐

～やまぐちブランドのご紹介～

やまぐちブランドとは?

山口県内で生産される農林水産物や
主な原材料が県産100%の加工品を
対象に、味や品質を重視した独自の
基準を設けて厳選した登録商品です。



■ 山口県産大豆 白美もめん

小川豆腐店(岩国市)

山口県産大豆「サチユタカ」のうま味を
最大限に引き出して出来た自慢の逸品で
す。「コク」と「甘さ」が魅力です。

濃い豆乳で作っているため、大豆の香りがする「コク」と「うま味」のある豆腐に仕上がっています。



- 山口県産 黒潮もめん・絹ごし
- 山口県産 こだわり寄せ豆腐・ざる豆腐
- やまぐち育ち 木綿とうふ・きぬ・寄せ豆腐

大平食品株式会社(防府市)

山口県産大豆「サチユタカ」をじっくり炊き込んだ濃い豆乳に、沖縄県産潮にがりで、一瞬の内に寄せ込むことにより、コクやうま味を最大限に引き出しています。

ほんのりとした塩味で、大豆の甘味とともに風味も感じることができます。



■ 県産100% もめんとうふ

堀豆腐店(山口市)

創業明治37年の豆腐店が作るこだわり豆腐です。

山口県産大豆「サチユタカ」をじっくり炊き込んだ濃い豆乳を、本にがりで一瞬のうちに寄せ込むことにより、「コク」と「うま味」を引き出しています。大豆の味をしっかり感じることができます。



- 天地の恵みきぬとうふ
- 寄せとうふ

山口県産大豆「サチユタカ」をしっかり水洗いし、二重釜で十分に炊き込んだ濃い豆乳をゆっくりと絞り、天然にがりで瞬時に寄せることにより、雑味のない大豆本来の香りやうま味・甘味を引き出しています。



詳しくは「ぶちうま!やまぐち.net」から
<http://buchiuma-y.net/>



お問い合わせは
山口県ぶちうまやまぐち推進課 まで
TEL 083-933-3395

