

# 柳井ブランド

23のモノづくり、73のモノがたり。



さんさい柳井  
金魚ちょうちん映ゆる  
白壁の町瀬戸内 柳井

**YANAI  
BRAND**

# ひとの幸、まちの幸。



「おいしい」。その感激は、ひとの技と自然の恵みにより叶えられている。「たのしい」。その喜びは、ひとの知恵とまちの文化により生みだされている。「うれしい」。その幸せは、ひとの心とふるさとの伝統により支えられている。ここは、山口県柳井市。全国でもトップクラスの日照時間を誇り、恵まれた風土と穏やかな気候が自慢のまち。また、古くから、海上交通の要衝として栄え、藩政時代には岩国藩のお納戸と呼ばれた歴史あるまち。そして、もの作りに対するなみなみならぬ情熱と、地元に対するひとかたならぬ愛情を持った職人や匠が存在してきたまち、なのです。そう、豊かなのは海の幸・山の幸だけでなく、ひととまちがこしらえ、育んできた幸がたくさんあるから。私たち柳井市地域ブランド推進協議会は3年ごとに、優れた価値を有する〈ひとの幸〉や柳井らしさを主張する〈まちの幸〉を地域ブランド『きんさい柳井』として認証しています。これまで73の名作と名物、それらを手掛ける23の事業者が登録されました。すべてがこのまちの宝であり、歴史や文化を語り伝えてくれる財産です。どうぞ来て、見て、触れて、味わって、瀬戸内の商都のぬくもりと作り手のこだわりを感じてみてください。23のモノづくり、73のモノがたり。



## 金魚ちょうちん

江戸時代から伝わる柳井の郷土民芸品。今や市のシンボリックなアイコンとして、全国的に知られるようになった。その起源については幕末の頃、国内で手広く商いをしていた熊谷林三郎氏（さかい屋）が、弘前のねぶたをヒントに考案したといわれている。昔はお迎えちょうちんとして使われ、柳井の伝統的綿織物「柳井縞」の染料や、竹ひご、和紙など身近な材料を使って作っていた。以来、柳井の夏の風物詩として親しまれ、毎年8月13日に開催されている「柳井金魚ちょうちん祭り」では、白壁の町並みをはじめ随所に装飾される。

柳井市観光協会 TEL 0820-23-3655

map 5 7 8 9 10 11 12 14 26 31 33 36







#### 柳井のマスキングテープ

金魚ちょうちんと白壁の町並みをデザインした、柳井市初のご当地マスキングテープ。

map 5 9 10 33

#### 金魚ちょうちんふせん

雨風にも負けず軒先で揺れる健気な金魚ちょうちんを見て考案。強粘着仕様の付箋紙。

map 5 9 10 33



#### 柳井金魚ちょうちん祝儀袋

店主が手書きした方言メッセージ入り。中紙にはエンボス加工の金魚ちょうちん入り。

map 5 9 10

#### 金魚ちょうちんざんまいピンバッジセット

金魚ちょうちんをデザインしたピンバッジ3点セット。キャッチコピーは「三匹寄れば門寿（もんじゅ）〜る」。

map 9 10



#### 金魚ちょうちん万年筆 KIN

構想から3年以上の歳月を費やし、ふるさとへの想いを込めて制作したオリジナル商品。

map 9 10

#### 柳井のオリジナル万年筆インク

白壁の夕暮れをイメージした紺と、金魚ちょうちんの赤の、全2色。インクの色で、柳井の町並みを表現した。

map 9 10



#### 金魚ちょうちん“珠（たま）”大内塗

山口県を代表する伝統技法大内塗で仕上げた金魚ちょうちん。慶事や商売繁盛の置物として人気。

map 9 10

#### 柳井の金魚ちょうちん祈願お守り

「お鐘金魚」と「お願い金魚」をつなぐ金色袋。開閉可能で、硬貨とミニお鐘金魚を入れられる。

map 9 10



#### 柳井金魚ちょうちん消しゴム

赤、水色、黄緑、橙、桃、金の6色あり。裏側の柳井地方の方言は店主の手書き文字。

map 5 9 10 33



#### 金魚ちょうちんリングノート

郷土民芸品の金魚ちょうちんを全面にデザイン。スマホで動画が楽しめる仕掛けあり。全13色。

map 5 9 10 31 33

#### やない優美蒔絵ペン

金魚ちょうちんと白壁の町並みをシルク印刷し、手作業で蒔絵仕上げた上質な文具。

map 9 10



#### 金魚ちょうちんクリアホルダー

リングノートと同様のデザインで背面にも金魚ちょうちんの後姿をプリント。2サイズあり。

map 5 9 10 33



## 木 阪 賞 文 堂

Kisaka showbundo

キャッチフレーズは、「つくれる文具屋さん」。

明治27年創業の文具店。平成3年に先代の跡を継いだ店主が壁にぶち当たった時、ランチエスター戦略に出会う。欲張らずに痺い所に手が届くような、地元密着型の商売でいこう。文房具を知恵と感性でアレンジし、お客様一人一人の想いをカタチにしていこう。少量の注文も大歓迎。リクエストに最大限で応える。

ふるさと応援、  
金魚ちょうちんサポーター。

2つの店舗のうち、白壁店は伝統的建造物群保存地区の中に建つ。軒先で泳ぐ金魚ちょうちんは、自ずとオリジナル文具のモチーフになった。まずは柳井の人に喜んでもらいたい。そして他県の人がこのまちを知り、訪れるきっかけにもなれば。そんな想いを込めて顔かたちを图案化し、300種以上の商品を作った。

#### 有限会社 木阪賞文堂

柳井津452 TEL 0820-22-0150





## 難波工房

Namba studio

### よし、手のひらにのる 郷土民芸品を作ろう。

土産物として手軽に持ち帰れる金魚ちょうちんができないか。吊るし飾りの展覧会で見たさがり雛がヒントになった。呉服や風呂敷に使われるちりめんを材料とし、ストラップと吸盤のものを製作した。多様な好みに応えるため色柄模様は多彩に。目と口の位置や大きさで個々の表情を作り、命を吹き込んでいく。

### 富と幸運をまねく、 お守りマスコットに。

古来、不思議な力を持つ魚とされてきた金魚。災難を防ぎ、諸事を円滑に進め、幸運をもたらす。お守り代わりになれば。作り手のそんな想いが通じたのか、クルマの中やカバンに付ける人もいる。揺れるたびキョロキョロする目が愛らしい珍種の金魚ちょうちん。和テイストと素朴さ、そして縁起の良さがうけた。

#### 難波工房

南浜 1-6-5 TEL 090-1687-7016

#### ちりめん金魚ちょうちん

日本の伝統的生地を使用。金魚ちょうちんが吊るし飾りやマスコットになるように考案。

map 34



## やない自遊倶楽部

Yanai jiyu club

### 日本の文化と柳井の伝統を、 折り合わせて世界へ。

名は金の魚、色は紅白。金魚ちょうちんは、とても縁起が良い伝統工芸品だ。これを日本の文化「折り紙」にした。作り方を教えてほしいという声が多数あり商品化。国際イベントで、被災地や老人ホームで、人から人の手へ想いを込めて渡されてきた。友やペットの健康と回復を祈って、平和や復興を願って。この金魚を封筒に入れて送る。町も海も越え、心が届けられる。

#### やない自遊倶楽部

TEL 0820-22-0150 (有限会社 木阪賞文堂)



#### お願い金魚

郷土民芸品を日本製の折り紙で折る。願い事が書き込める縁起物。

map 5 9 10 11 33



## コットンスタジオ

Cotton studio

### パッチワークの世界で、 「柳井」を作り続けて二十年。

埼玉でパッチワークを学んだ後、故郷の柳井に戻りパッチワーク専門店&教室を開いた。以来、ずっと「柳井」をモチーフにコンテストや雑誌等で作品を発表し続けている。日本ヴォーグ社から夏をテーマにしたものをと依頼があった際、デザイン制作したのが「金魚ちょうちんのゆれる夏」だった。これからもパッチワークを通して、このまちの趣を多くの人に伝えていきたい。

#### コットンスタジオ

南町3-8-4 TEL 0820-23-8975



#### 金魚ちょうちんのゆれる夏

オーナメント風のタペストリーが作れるパッチワークキット。周囲の装飾で「なまこ壁」を表現するなど、柳井の風情を詰め込んだ。

map 13





### 金魚ちょうちんクリアファイル

白壁の通りにぶら下げられた金魚ちょうちんをモチーフとしてデザイン。群れが泳ぐ町並みの風景をコミカルに、ほのぼのと描写した。

[map](#) 12 26 31 33 36



### 金魚ちょうちんミニタオル

全面に金魚ちょうちんをレイアウトしたタオルは可愛さ、インパクトともに大。ハンカチサイズなので、持ち運びに便利で用途も多彩。

[map](#) 5 12 24 26 31 33 36



### 金魚ちょうちんマスキングテープ

金魚ちょうちんの風流なイメージを、親しみやすく図案化。使うたび、金魚ちょうちんたちが白壁通りを連続して泳いでいくかのよう。

[map](#) 5 12 14 24 26 31 33 36



### 金魚ちょうちん和てぬぐい

工場の職人が手捺染（てなっせん）という製法で一枚一枚丁寧に染め上げる。裏面まで色が通った逸品が、柳井を愛らしくPRしてくれる。

[map](#) 5 12 14 24 26 31 33 36

### 金魚ちょうちんキーホルダー

飽きのこないシンプルなデザイン。市のアイコンと言える金魚ちょうちんの可愛らしさを、漫画チックに表現したアクリルキーホルダー。

[map](#) 31 33



## カワノ工業

Kawano plant



### 金魚ちょうちんPRで、柳井に恩返し。

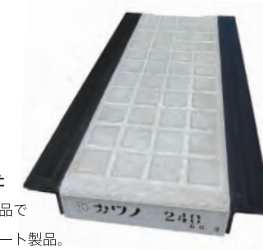
1933年創業以来、地元で事業を続けてこられた感謝の気持ちから、コンクリート製品会社の社長が金魚ちょうちんを売りにして柳井のPRに乗り出した。土産物の製作を手掛けるようになったきっかけは、イラストレーターである兄のUターン。最初に作った手ぬぐいが評判を呼び、グッズの種類を増やしていった。

### いいまちと、いいものを、掛け算して全国区へ。

グッズだけでなく、「柳井の金魚ちょうちん」の売り込みに東京や奈良など県外まで出向く。さらに、SNSを活用してその魅力を発信する。それは本業にも役立つことに。宣伝のコツを金魚ちょうちんで学んだ。自信作の「柳井発オリジナルのコンクリート製品」をPRすると、東北の方からも問い合わせが舞い込み始めた。

### カワノ工業株式会社

柳井1740-1 TEL0820-22-1111



### HCアングル付ふた

柳井発のアイデア商品でオリジナルコンクリート製品。

ふた掛りのない側溝でもふた掛け可能。

大規模な工事をせずに簡単に道路を拡幅できる。

[map](#) 7





## 柳井 縞 の 会

Yanaijima no kai

現代によみがえった、  
幻の木綿織物。

江戸時代、岩国領の検印制度により高い品質を保証され「柳井木綿」として全国に名を馳せた柳井縞。織物業の衰退という時流には逆らえず、大正時代その姿を消した。平成元年、民家から一台の機織り機が見つかる。これをきっかけに幻の伝統的織物復活の声が上がり、柳井縞の会を発足。新たな柳井縞が誕生した。

その魅力は手織り、  
木綿の糸、たて縞の柄。

新生柳井縞は、手織りの風合いを大切にしながら、現代的感覚を取り入れて創作している。使う糸は、木綿。通気性や吸水性に優れ、肌に優しく使い心地がいい。たて糸とよこ糸を交互に浮き沈みさせて織る単純な織物ながら、糸色の組み合わせで無限の縞柄を表現できる。特に草木染め特有の色合いは唯一無二のもの。

### 柳井縞の会

柳井3700-8 TEL 0820-23-2490 (やない西蔵内)

### 柳井縞

整経、糸染め、織りまですべて手作業で行う。藍色や茶織りなど古典的な縞柄の他、明るい色を使用した現代風の縞柄も考案している。

[map](#) 5 6 24 25 31 33 36



## 赤米を楽しむ会

Akamai wo tanoshimu kai

「瀬祭」の酒米を  
手がけた農家の自信作。

小豆が高価で赤飯が贅沢な食べ物であった昔、代わりに神事やお祝いの席に用いられた赤米。温暖な気候と良質な湧き水を利用し、「やない金魚米」と銘打って作っている。休耕田対策の一環として、どうせやるなら変わったものに取り組みうと始めた。すると栄養豊富な赤い玄米は、世の中の健康志向にマッチした。

天然のサプリメント、  
といわれる理由。

カリウム、ビタミン、植物繊維などが含まれ、白米に比べて数倍も栄養価の高い赤米。ヌカにはタンニンが多く、抗酸化作用もある。さらに「やない金魚米」は、玄米が苦手な人でも食べやすいように、三分づきして炊きあがり含水率をアップ。白米1合に大さじ1杯ほど混ぜれば、炊飯器で簡単に美味しく炊ける。

### 赤米を楽しむ会

余田 1385-1 TEL 0820-23-7808

### ◀ やない金魚米

炊きたてはほんのり甘く、もちもちとした食感。豊富な栄養を手軽に美味しく摂取できる。

[map](#) 26 31 36 37

### ▶ やない金魚麺

やない金魚米と山口県産小麦せときらろを使用した手延素麺で、コシの強さとなめらかさが特徴。「山口グッと産品」選定品。

[map](#) 26 31 36 37





# 大した畠

Great field

もったいないね、  
から生まれた贅沢。

捨てるものに目を付けた。小米も摘果みかんも、素材としては一級品。いい大豆と混ぜれば、いい味噌になる。丁寧に搾ってやれば酢になる。無添加で自然派なら、からだにもいい。みんなに喜ばれる味をめざした。商品1個に対して材料は贅沢に使う。商売下手でいい。儲けを気にすれば、この味にはならない。

自然なおいしさを、  
ひとつひとつ手作りで。

地元産の材料を使い、余計なものは加えない。機械やITには頼らず、農村の婦人たちが手仕事でこしらえていく。その日の気温や湿気が出来に影響する。糀の発酵具合が心配になり、夜中に工場へ行くことも。どの商品も大量に作れない。遠方からも注文や問い合わせがある。すべてに応えきれないのが目下の悩みだ。

柳井市生活改善実行グループ連絡協議会大畠特産加工開発部  
TEL 0820-22-2111（柳井市農林水産課内）



## うずしお味噌

昔ながらの素朴な製法を守り、柳井産の米と大豆を使用した塩分ひかえめの甘口味噌。

[map](#) 4 26 37 38



## いちごジャム

地元の完熟いちごと橘香酢を使用し、果実食感のあるプレザープスタイルに仕上げた。

[map](#) 4 26 31 37 38



## すももジャム

地元産完熟すももと橘香酢を使用して作られる、少量限定生産の上質な味わいのジャム。

[map](#) 4 26 31 37 38



## みかんジャム

糖度の高い早生みかんのみを使用。橘香酢で甘みと酸味の絶妙なバランスを実現した。

[map](#) 4 26 31 37 38

## 橘香酢（ぎっかす）

農業散布前の青みかんを約30個手搾りして作る。クエン酸やビタミン類が豊富な果実酢。

[map](#) 4 26 31 37 38







## まつもと

Matsumoto

このまちにあるもので、  
これまでにないグルメを。

昭和3年の創業からこだわりの品揃えで有名な食のセレクトショップ。売れ筋を見極めてきた経験を活かし、自社商品を作ろうと思い立った。目を付けたのは今や日本の国民食のカレー。全国でご当地モノが誕生し、レトルトの数は3000種類とも言われる。柳井には、最高の食材と調味料がある。傑作が生まれた。

柳井初のご当地カレーは、  
母の味を夢にみる。

角切りにした自然薯と蒟蒻を煮込み、甘露醤油を隠し味に。パッケージには市のシンボルを描き、観光名所も紹介する。ふるさとを表現した一品は、祭りやイベントのグルメとしても好評だ。レトルトではなく、いつか自然薯カレーが地元の家庭料理になり、飲食店のメニューにも加わる。そんな日を夢みている。

しあわせギフト工房 まつもと  
中央2-2-35 TEL 0820-22-0325



### 柳井じねんじょカレー

自然薯と2種類の甘露醤油を贅沢に使い、ヘルシーさに加えて深いコクと濃い旨味を実現。

[map](#) 5 11 14 26 31 36



## 政田自然農園

Masada farm

幻の山菜を栽培する。  
その夢は柳井で実現した。

自然薯は、今でこそ日本のどこでも手軽に味わえるが、かつては幻の山菜とまで言われた。なんとか畑で作れないものかと長年研究した末、世界で初めて人工栽培に成功した。優良種の種芋のみを使用すること。そして、クレバーパイプを用いて山の環境を再現すること。その栽培法が普及して産地は全国に広がった。

本物の自然薯を守り、  
さらに良い品質を追求する。

おいしく栄養価も高い自然薯。品種は一つだが、粘りと風味が強いものや肥大の良いものなど品質（系統）は多様だ。より優れた品質が見つかる可能性も。今も各地の山々で探す。一般家庭で、料亭や割烹で、本物を味わってほしい。ずっと農と食の真心をお届けしたい。自然薯の葉は、心（ハート）の形をしている。

政田自然農園株式会社  
柳井 5458-19 TEL 0820-22-2222

### ◀ クレバーパイプで栽培した自然薯

全国で初めて人工栽培に成功し、幻の食材と言われた自然薯を身近で味わえるものに。 [map](#) 28 (受注販売 31)

▶ 自然薯入り手延べそうめん「柳の糸」  
粘りの強い自然薯を練り込んだ、コシがあって栄養価の高い手延べそうめん。

[map](#) 28 31







## やまぐち 自然薯生産組合

Yamaguchi-japanese wild yam  
production union

土と話しながら、  
良質な自然薯を作る。

自然薯はとてもデリケート。山から運んできた水はけのよい無菌の土で、生育する山林と同じ環境を作ってやる。そこで良質な天然種だけをストレスなく育てる。特殊なシートを用いて栽培し、与えるのは専用に開発した高成分肥料を少量。形も色もよく、粘り・糖度・食感とも抜群のものを安定して供給している。

自然薯で、  
ふるさと柳井を全国へ。

多くの人に、おいしい自然薯を作ってほしい。北海道から九州まで、120の産地を回って普及に努めた。栽培を通じて人とふれあい、地域の活性化に取り組む。ここ数年、滋養強壮や若返りの食材として注目を浴びる中、ふるさと納税の返礼品としても人気だ。自然薯が柳井を全国に発信する存在となるよう育てたい。

農事組合法人やまぐち自然薯生産組合

柳井 4375-5 TEL 0820-23-7518

### ◀ やまぐち自然薯生産組合の自然薯

厳選した天然種の種芋を使用。山林の環境を畑に再現して、高品質の自然薯を栽培。 [map](#) 23 26 35

#### ▶ 自然薯冷めん

#### ▶ 自然薯うどん

自然薯と地元ブランド米、蒟蒻を使用してヘルシーな麺を実現。どちらも特製スープ付き。

[map](#) 26 31 35 36



## エムテックス

m-tex

味の信頼と、  
食の安心がすべて。

毎日スタッフ数名と多くの自然薯の加工食品を手がける。味付けや素材のバランス調整は社長みずから一人で担当する。デスク脇の小さなスペースは、まるで味の試験室。ここで、おいしさと安心安全のため、データによる徹底管理を行っている。苦勞するのは「しっとり、もっちり」の食感。保存料は一切使わない、油で揚げないなど健康面も追求している。

「おいしい柳井」を、  
みんなに知ってほしい。

最初は地元でも販路を開拓できなかった。それが食の見本市などに参加するうち徐々に認められて、まず首都圏で売れ始めた。今も自社商品が置かれる売り場を増やすことに心血を注いでいる。柳井を知ってもらいたい。ふるさとの味を伝えたい。その願いが原動力だ。

エムテックス有限会社

新市2-32 TEL 0820-22-0654

### ◀ 自然薯だんご汁 (味噌味)

柳井産自然薯と米粉で作るだんごは、つなぎに蒟蒻を使い、和菓子の落雁の製法を応用。 [map](#) 23 26 31 33 36

#### ▶ 自然薯ドーナツ

プレーン、チョコレートの2種類の味。自然薯をふんだんに使用した、もちもち感が特徴。

[map](#) 23 26 31 33 36







## 佐川醤油店

Sagawa soy sauce

天保元年から、  
同じ製法で、職人の手で。

歴史的町並みの一角、石畳の坂の途中に建つ白い蔵。入った途端、醤油が発酵する匂いに迎えられる。地下70mから汲み上げた伏流水を使い、今も杉の三十石桶で職人が作る。名物の甘露しょうゆは、一度出来上がった醤油に、もう一度麴を加えて再仕込みする独特な製法。仕込みから完成までに3～4年かかる。

この香り、味わい、  
いわばヴィンテージ醤油。

じっくり寝かせ、しっかり熟成させる。甘露しょうゆの味と香りは芳醇で深い。昔々、岩国藩のお殿様の御膳に献上したところ「甘露、甘露！」と感嘆の声を上げられたという逸話がその名の由来。蔵は見学自由、平日でもガイド本を手にした観光客が訪れる。現在、この醤油を原材料に使用する商品も増えてきた。

株式会社 佐川醤油店

柳井 3708-1 TEL 0820-22-1830



佐川醤油店の甘露しょうゆ 琴石山系の伏流水を使い、今も昔ながらの製法で作る伝統の味。醤油蔵は見学可。

map 1 5 12 14 23 26 29 30 31 33  
36 37 38 39



味の民芸品 手延素麺 多喜しぶき

定番の他、れんこん、自然薯、ひじき、わかめ、紫芋を練り込んだ麺も製造。

map 12 20 31 37 39



手延べで、  
多くの喜びを食卓へ。

直径0.6mmの1本の麺は、16層の生地から成る。多喜しぶきの弾力と歯応えの秘密はここにある。澄んだ空気と良質な地下水が確保できる有利な環境下で、半世紀近く手作りにこだわってきた。生地作り、伸ばし、乾燥、熟成。午前3時半から神経を使う作業が続く。めざすは、年中食べたい素麺。サラダや鍋、すき焼きのメに入れてもおいしい。年を経ると食感の変化も楽しめる。

瀬戸内麺業

余田1843-1 TEL 0820-23-1515

## 藤本コーポレーション

Fujimoto corporation

質も、味も、安全も。  
妥協を許さない、きくらげ。

大手印刷会社が一次産業への参入を考え「きくらげの里」を立ち上げた。きくらげを選んだ一番の理由は、市場に出回っているもののほとんどが“純国産”ではなかったから。安さではなく品質で勝つ。そう決めて菌床や種菌などすべて国産素材にし、無農薬で栽培から加工まで一貫して行う。ミスト散水により肉厚感の均一化にも成功。安心と安全とおいしさを生産している。

株式会社 藤本コーポレーション

南浜3-1-1 TEL0820-23-7761



瀬戸内ごちそうきくらげ

柳井のおだやかな汐風と水で育てた純国産きくらげ。菌床の原料にこだわり、衛生的な環境で育てる。肉厚で栄養豊富。有機JAS認証品。

map 29 30 33 38





# 柳井クルーズホテル

Yanai cruise hotel



## 2つのさつま芋をブレンド、感動の味覚が生まれた。

柳井で栽培が盛んだったさつま芋を、特産品としてアピールできないかと甘いもの好きの社長が考案した。レシピから試作を重ねた末にたどり着いた答は、2種類のさつま芋を1〜2ヵ月熟成させ低温で皮ごとしっかりと焼くことだった。さらにクリームチーズやチョコレートなどの配合にこだわり、濃厚な味わいと香り、絶妙な甘みと食感を実現。全国に誇れる逸品が完成した。

セイルドオーシャン株式会社

南町4-1-1 TEL0820-23-6000

### 薩摩芋チーズショコラテリーヌ

「紅はるか」と「シルクスイート」を農家から直接仕入れ、独自の製法で仕上げる。グルテンフリーで、添加物や保存料は一切使用しない。



map 33

# フジヤマ コーヒー ロースターズ

Fujiyama coffee roasters

## 世界品質のCOFFEEを、普段づかいのコーヒーに。

国際基準100点満点中80点以上の評価で、絶対的なおいしさを約束する「スペシャルティコーヒー」。全生産履歴がトレースでき、品質と信頼性も保証する。その中からさらに85点以上の豆のみを扱い、国内トップレベルの焙煎士とバリスタが提供している。適正な価格で、生活のシーンに合わせて。一日の始まりから終りまで、いいコーヒーを日常的に楽しんでもらうために。

フジヤマコーヒーロースターズ

柳井4827-2 TEL 0820-50-4571



### 金魚ちょうちんブレンド

こだわりの焙煎を手軽に味わえるドリップバッグ。「あっさり」「しっかり」の2ブレンド。

map 12 24 25 26 31 33



### 月でひろった卵

ふわふわの蒸しカステラの中に、栗の粒を混ぜたカスタードクリームがたっぷり。

map 5 11 14 17 26 31 32 33 36 38



### 鳩子の海

良質な生クリームを使ったオリジナルミルク餡が自慢。昭和49年発売以来の人気商品。

map 5 11 17 26 31 32 33 36 38



### 金魚最中

かわいらしい金魚の形の最中。名水「琴名水」で炊き上げた特製餡がおいしさの秘密。夏季限定販売。

map 5 11 38

# 果子乃季

Kashinoki

## 山口県でいちばん売れている銘菓は、柳井発。

果子乃季の他、出来立てのスイーツが味わえるCHOU CHOUや、石窯で焼く本格ベーカリーのシュクルヴァンなど、8ブランドで50店舗以上を展開するあさひ製菓。月でひろった卵は年間約300万個、6億円を売り上げる。大正6年にわずか3人で始めた菓子製造は、今や従業員300人を超える県内のフラッグシップカンパニーへと成長。その製品は、これまで数々の賞を受賞してきた。

あさひ製菓株式会社

柳井5275 TEL 0820-22-0757

# 華月堂

Kagetsudou

## 見て、食べて、感動してもらえるお菓子。

戦後の食糧難だった昭和27年4月、甘いもので人々に元気になってもらいたいと、当時23歳の先々代店主が柳井で菓子作りを始めた。お店の看板商品の『獨歩』が誕生したのはその2年後、昭和29年のこと。昭和35年からは柳井初となる洋菓子も手掛けるようになった。平成3年に菓子職人として「現代の名工」に選出。その匠の精神と技は今、三代目へと受け継がれている。

株式会社 華月堂

柳井7-2 TEL 0820-22-0582



### 獨歩（どっぽ）

柳井で青春時代を過ごした文豪、国木田独歩にちなんで開発。栗入りの白餡で作る和菓子。

map 2 3



### 町並の白壁（はくへき）

観光名所「白壁の町並み」をイメージした和菓子。大納言小豆の餡と桜葉入り求肥が特徴。

map 2 3





## シェ・カワモト

chez Kawamoto

お菓子の命に泣いた昔、  
お菓子の夢を叶える今。

お菓子の食感や製造個数にまで影響する材料、メレンゲ。今でこそ自在に操れるが、一流の泡立て方にたどり着けず傷つき、泣いたこともあった。地元の洋菓子店に生まれ育った兄弟が、各々の武者修行を経て2012年自分たちの店をもつ。まず柳井をケーキで表現した。

作り手が苦勞した分だけ、  
お客様に笑顔が生まれる。

妥協だけはしたくない。材料も製法も全部に。お客様のためならことんやる。わごと面倒をやってみる。ケーキの生地は20種類以上。各々の個性と相性を見極め、ベストなものを作る。甘露醤油バターケーキは絶対の自信作。「やまぐち美食コレクション」お菓子部門第1位に輝いた。いつも夢のある商品とイベントを考案中。大人にも子供にも喜んでほしくて。

株式会社 シェ・カワモト

南町 1-11-7 TEL 0820-25-3443

### ◀ 柳井甘露醤油バターケーキ

「やまぐち美食コレクション2013」お菓子部門第1位。  
年間1万台を売り上げる。 [map](#) 15 33

### ▶ 自然薯ケーキ

地元産の自然薯を加熱処理して皮や根も使用。  
素材特有の食感を活かした焼き菓子。

[map](#) 15



## ひがしや菓子店

Japanese confectionery shop Higashiya

1845年創業、  
柳井最古の和菓子屋。

江戸時代の人が口にしていた和菓子を、昔のまま今も作り続ける。朴の木の作業台、昭和初期の銅鍋、大正からの秤が並ぶ職場。饅頭も生菓子もカステラも、匁（もんめ）で計算してすべて手作り。人間の手が材料を一番生きた状態にしてやれるから。味や粘りも違う。手間はかかる。午前4時前に仕込みが始まる。

門外不出の製法と、  
銘菓の誇りを守り続けて。

日本で作られた日本の材料でこしらえる日本の菓子、それが和菓子。その信念で材料はすべて国内産、手に入る最上のものを使う。粉も小豆も、柳井銘菓「翁あめ」の寒天も。「味は変えるな、質は落とすな」そして「手間を惜しむな、菓子職人はしぶとくあれ」とは先代の教え。心に刻み、頑なに守り続けている。

ひがしや菓子店

姫田 15-6 TEL 0820-22-0038



### 翁あめ

江戸時代からの製法で手作りするゼリーのようにやわらかい和菓子。完成までに8日間かかる。

[map](#) 12 14 16 22 31 33 36 38



# 平 郡 東 島 お こ し 推 進 協 議 会

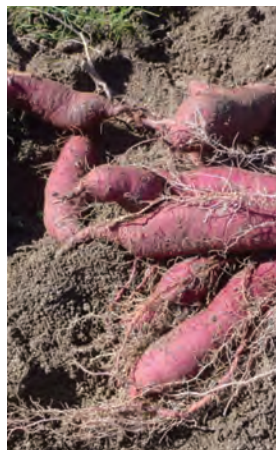
East of Heigun-Island revitalization promotion council



## 芋焼酎「平郡」

島内生産の「紅はるか」を原料とし、  
県内酒造メーカーで製造。フルーテ  
ィーでまろやかな味わい。

map 31 33



海から、大地から、  
夢の原料がとれる島で。

山口県最大の有人離島、平郡。その東の集落が  
平成25年、900本の芋焼酎を作った。最初は自  
分たちが飲んで楽しむため。どうせならと拔群  
に美味しいさつま芋を原料にした。これが評判  
になり、5年で年間生産5,000本を超える商品に  
育った。農産物も海産物も豊富にとれ、ここ  
にしかない品種もある。優れた加工品がもっと  
作れるはず。島に夢が咲き、活気と和が生まれた。

## 平郡東島おこし推進協議会

平郡1843 (平郡出張所内) TEL 0820-47-2211

# 大 畠 観 光 協 会

Oobatake sightseeing association

汐まち港の料理人たちの  
味の共作、鍋の競演。

日本三大潮流の1つ、大畠瀬戸で育った鯛を使  
う。鯛の骨で出汁をとる。渦潮に見立てた白菜  
卷を入れる。竜宮をイメージした魚貝を添える。  
塩味にする。以上5つを条件に、地元の料理人  
たちが完成させた郷土グルメが「汐まち鍋」だ。  
大畠界隈の4店舗で味わえる。作り方や盛り付  
けは各店オリジナル。舌と目で感動してほしい。  
瀬戸内海の多島美の眺めも各店自慢のご馳走だ。

## 大畠観光協会

神代4830 TEL 0820-45-2414



## 汐まち鍋

新鮮な天然鯛と地産食材を使用した海鮮鍋。  
鯛の身がしめる秋から冬にかけて完全予約制。

map 41



惹 句

Catchphrase



柳井で暮らす喜びを表現し、  
ふるさとを応援し、  
このまちの人たちを  
元気にするフレーズ。

## 柳井市商工観光課

TEL 0820-22-2111



祭

Festival



### 阿月神明祭 (あつきしんめいまつり)

毎年2月11日(祝)に開催。360年以上の歴史を誇る伝統行事。平成21年に国の重要無形民俗文化財に指定された。

開催場所：阿月東西神明宮  
阿月公民館 TEL 0820-27-0001



### 伊陸南山神社の神楽

毎年3月3日直前の日曜日に開催。荒神神楽の性格を持ち、300年以上継承。松舞は24年周期で奉納される。

開催場所：伊陸南山神社  
伊陸南山神社神楽保存会 TEL 0820-26-0807



### 柳井天神春まつり

毎年4月25日直前の日曜日に開催。乗馬した大行司、小行司などが市内中心部を練り歩く大名行列は圧巻。

開催場所：柳井天満宮～白壁の町並み  
柳井商工会議所 TEL 0820-22-3731



### 柳井金魚ちょうちん祭り

毎年8月13日に開催。数千の金魚ちょうちんをまち中に飾り、幻想的な夜を演出。金魚ねぶたや様々な催しで盛り上げる。

開催場所：柳井駅通り(麗都路通り)～白壁の町並み  
柳井市商工観光課 TEL 0820-22-2111

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月



### やない白壁花香遊 (はなこうゆう)

毎年3月に開催。花と香りをテーマに「和」「古」の風情を体感してもらうイベント。

開催場所：白壁の町並み  
柳井市観光協会 TEL 0820-23-3655



### 伊陸 (いかち) 天神祭

毎年4月第1日曜日に開催。着飾った牛が歩く御神幸行列から「牛天神」とも呼ばれる。かつては牛のせり市も開かれた。

開催場所：伊陸氷室亀山神社  
柳井市観光協会 TEL 0820-23-3655



### 日積八朔 (ひづみはっさく) 大踊り

毎年9月1日直前の土曜日に開催。柳井地方最後の盆踊りで、県内最大規模のやぐらが組まれる。

開催場所：日積大帯姫八幡宮  
柳井市観光協会 TEL 0820-23-3655



### 柳井まつり

毎年11月23日(祝)に開催。柳井市制発足を記念して始まる。市内の事業所や各種団体が参加する花傘踊りは壮観。

開催場所：柳井駅通り(麗都路通り)～白壁の町並み  
柳井市商工観光課 TEL 0820-22-2111



# 歴史

Historical resources

## 幕末勤皇僧月性（げっしょう）関連史跡

月性は遠崎妙円寺に生まれ、嘉永から安政にかけて全国諸氏と交わり海防論を展開。高杉晋作らに影響を与えた。また私塾「清狂草堂」を開き、教育者として多くの門弟を育てた。

場所：遠崎 728-1

TEL 0820-45-2211（大島公民館）

[map](#) 21



## 般若姫伝説

湘江庵にある柳と井戸が「柳井」の地名発祥のもと。昔、豊後の国の般若姫がこの井戸の傍らに楊枝をさしたところ、一晩で柳の大木となったという伝説に由来する。また、姫が身を投げた大島瀬戸のパワースポット「龍宮の西門」にまつわる伝説も神秘的。

場所：柳井 3058-1

TEL 0820-23-3655（柳井市観光協会）

[map](#) 18



## 柳井にっぽん晴れ街道

市内を通る「小瀬上関往還」と「岩国堅ヶ浜往還」からなる全長約 44 km の街道。沿線には多くの歴史的資源があり、商都として繁栄した柳井の根幹をなす道として重要な役割を果たした。

場所：柳井市内全域

TEL 090-7509-3163（柳井にっぽん晴れ街道協議会）



## 古市金屋重要伝統的建造物群保存地区

中世の町割がそのまま残り、約 200m の街路に面した両側に江戸時代の商家が今も連なる町並み。見学可能な商家博物館「むろやの園」や、国の重要文化財「国森家住宅」もある。

場所：柳井津

TEL 0820-23-3655（柳井市観光協会）

[map](#) 19



# 観光

Sightseeing

## やまぐちフラワーランド

広大な園内で四季折々の花が楽しめる。様々なイベントや体験教室も年中開催。

場所：新庄 500-1

TEL 0820-24-1187（やない花のまちづくり振興財団）

[map](#) 36



## 余田臥龍梅

国指定天然記念物の梅の木は全国 5 カ所にあり、その 1 つ。室町時代のものと伝えられる原木から飛び梅が育ち、梅園となった。

場所：余田 2446-1 TEL 0820-22-2111（柳井市商工観光課）

[map](#) 40



## 平郡三景

伊予灘に浮かぶ離島、平郡島ならではの美しく雄大な景観。五十谷三島（いやみしま）、大嶽（おおだけ）、蛇の池からなる。

場所：平郡島 TEL 0820-47-2211（平郡東公民館）

[map](#) 27



## 果子乃季あじさい園

6 千坪の敷地に約 100 種類 2 万株以上が植えられ、毎年 6 月にあじさい祭り開催。

場所：柳井 5275

TEL 0820-22-0757（あさひ製菓 株式会社）

[map](#) 5



## 琴名水

あさひ製菓敷地内に湧き出すおいしい天然水。お客様に水汲み場を無料開放。

場所：柳井 5275

TEL 0820-22-0757（あさひ製菓 株式会社）

[map](#) 5



## 大島瀬戸の真鯛

日本三大潮流で知られる大島瀬戸で育った真鯛は、身がしまって美味。遊漁も人気。

TEL 0820-45-2414（大島観光協会）





【伊陸地区】



【日積地区】



【神代地区】



【余田地区】



【大島地区】

# 方言

Dialect

あはれ

「お疲れさまです」  
「い苦労さまです」の意で、  
労をねぎらう時に  
使われるフレーズ。

柳井市商工観光課  
TEL 0820-22-2111



【伊保庄地区】



【柳北地区】



【新庄地区】



【柳井地区】



【柳東地区】



【阿月地区】



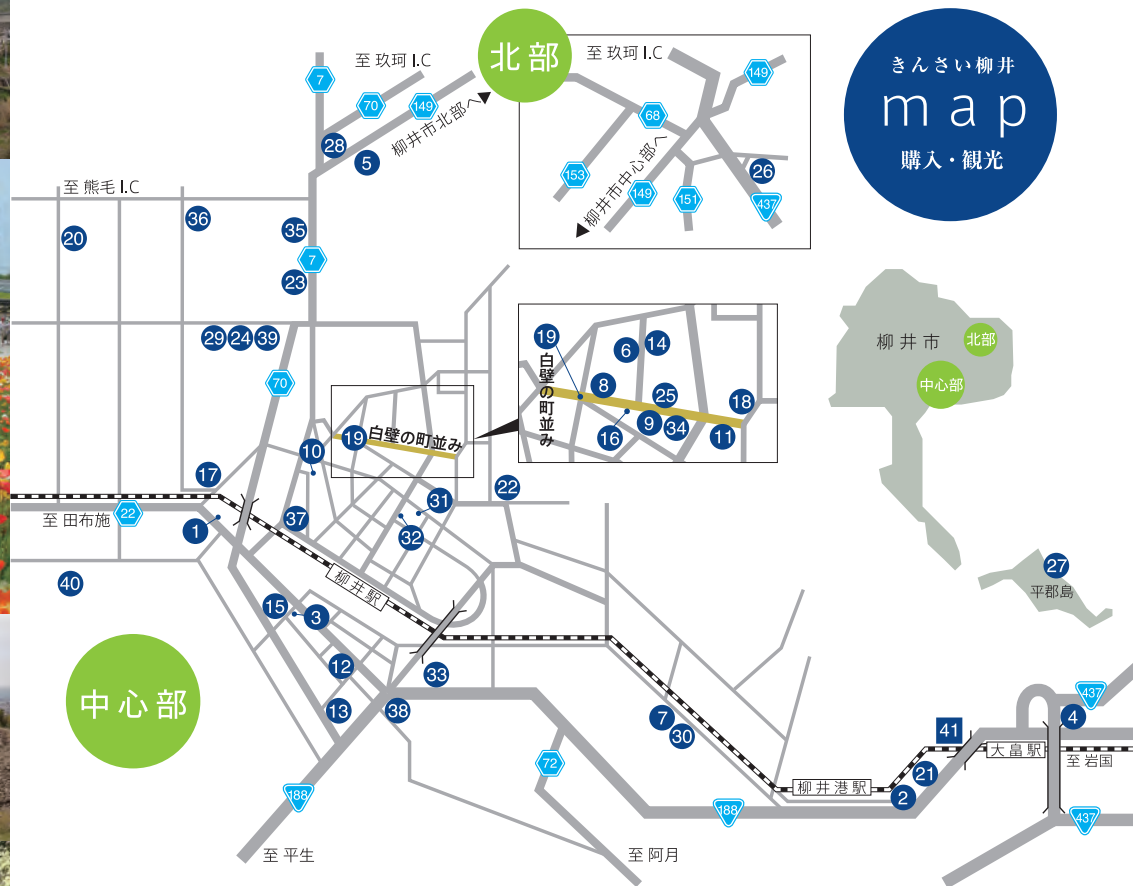
【平郡東地区】



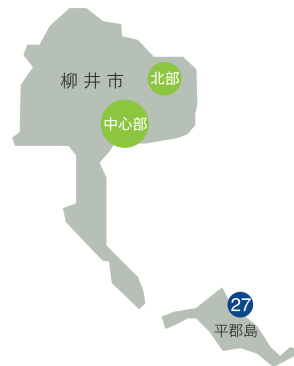
【平郡西地区】



【遠崎地区】



きんさい柳井  
map  
購入・観光



中心部

柳井みやげに、  
柳井ブランドを。



- |                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| 1 アルク 柳井中央店     | 16 重枝醤油醸造場          | 31 まつもと         |
| 2 エスバリエカゲツ 本店   | 17 CHOUCHOU 柳井店     | 32 柳井グランドホテル    |
| 3 / 南町店         | 18 湘江庵 (般若姫伝説)      | 33 柳井クルーズホテル    |
| 4 大島観光センター      | 19 白壁の町並み           | 34 やないろ         |
| 5 果子乃季 総本店      | 20 瀬戸内麺業            | 35 やまぐち自然薯生産組合  |
| 6 からり           | 21 幕末勤王僧月性関連史跡      | 36 やまぐちフラワーランド  |
| 7 カワノ工業         | 22 ひがしや菓子店          | 37 遊気百菜館        |
| 8 河村信男工房        | 23 フジ柳井店            | 38 ゆめタウン柳井      |
| 9 木阪賞文堂 白壁通り店   | 24 フジヤマコーヒーロースタース本店 | 39 ゆめマート柳井西店    |
| 10 / 中央店        | 25 / やない白壁出張店       | 40 余田臥龍梅 (50音順) |
| 11 きじや          | 26 ふれあいどころ 437      | 41 「汐まち鍋」提供店    |
| 12 ギャラリー&ギフト アド | 27 平郡島              | ●旬・鮮・彩 レストラン鳴門  |
| 13 コットンスタジオ     | 28 政田自然農園           | ●鮮魚 網代          |
| 14 佐川醤油店        | 29 マックスバリュ 柳井新庄店    | ●馳走業            |
| 15 シェ・カワモト      | 30 / 柳井店            | ●旅館 海月          |

※ 中面のブランド認証品 map 番号に対応しています。





きんさい柳井

金魚ちょうちん映ゆる  
白壁の町 瀬戸内 柳井

**YANAI  
BRAND**

柳井市地域ブランド推進協議会

〒742-8714 山口県柳井市南町 1-10-2  
柳井市商工観光課内 TEL 0820-22-2111(代)

掲載されている内容は令和6年12月現在の情報によるものです。  
柳井ブランド「きんさい柳井」は3年ごとに審査・更新されます。