

# おいしい たのしも

from Shimonoseki

## 2026年度 認定産品一覧

### 3回目を迎える今回は 15の産品が新たに仲間入り!

「おいしい!たのしも!」認定産品はこのたび新たに15商品を  
加え合計45商品となり、皆様にもっと楽しんでいただけるラ  
インナップとなりました。

下関ならではの素材や、独自性・卓越性のある技術など、下  
関の魅力がたっぷり詰まったおいしい産品たちを、これから  
も皆様と一緒に広めていきます!



### しものせき 咲がゆ

株式会社旨楽庵

山口県産米と下関の老舗酒造の  
酒粕を使った、やさしい甘さの発  
酵がゆ。その日の体調・気分にあ  
わせて、温めて・冷やして・凍らせ  
て。トッピングで自由にアレンジ  
できて、楽しみ方が広がる新しい  
発酵食品のお粥です。



### 明太子、ザクッ。

株式会社林商店

「林商店」の辛子明太子をフリー  
ズドライ加工した新感覚のおつ  
まみです。ザクッとした食感と、  
噛むほどに広がる明太子の旨み  
と辛さをお楽しみください。常温  
保存が可能で、酒のおつまみ、お  
土産に最適な商品です。



### 魚麺

有限会社橋本商店

創業七十余年の技と製法を活か  
して開発した新感覚の麺。直前  
に鍋に絞り出し、麺として召しあ  
がれる生すり身をご家族やご友  
人達で新感覚の体験をお楽しみ  
ください。4種のフレーバー(抹  
茶・明太子・コーン・蓮根)をご用  
意しました。



### くじら煮込み

オンガネジャパン株式会社

下関の鯨食文化を手軽に味わえ  
るレトルト商品です。鯨の希少部  
位「須の子」を贅沢に使用し、調  
理の難しい鯨肉をホロホロと柔  
らかく濃厚な味わいに仕上げま  
した。ご家庭で本格的な伝統の  
味を楽しめます。



### こうじ発酵めんたい

有限会社  
マルイチ彦島醸造工場

下関の食の魅力を全国へ。長年  
培った発酵技術を生かし、明太子  
を米麹とともに発酵・熟成。旨み  
を引き出し、まろやかに仕上げま  
した。ごはんやパン、おつまみに  
も合う新しい発酵めんたいです。



### 北海道産がごめ昆布の とろとろキムチ和え

株式会社さえ喜

北前船が北海道と下関を結んだ  
歴史に想いを重ね、北海道産が  
ごめ昆布を下関発の新しい味に  
仕立てました。がごめ昆布のとろ  
とろ食感とキムチの旨辛さを組  
み合わせたもので、納豆、冷奴、  
刺身などにも合う一品です。



### ごま香る旨味醤油

赤間醸造株式会社

150年余受け継がれてきた杉樽  
で熟成させた諸味の一番搾り醬  
油で作る、ごまたっぷりのピリ辛  
醤油だれ。サラダやハンバーグ  
のタレ、麻婆豆腐やきんぴらにも  
合い、酢を加えるとピリ辛中華風  
甘ダレとしても楽しめます。



## 幸ふくまんじゅう

有限会社幸ふく

創業当初より作り続ける『幸ふくまんじゅう』。下関産の卵を使ったしっとりとした生地で、上品な甘さのミルク黄身あんを包み、一つひとつ丁寧に焼き上げた、幸ふくを代表する銘菓です。



## 鯨すじ煮込みカレー

株式会社蟹屋

鯨すじ煮込みをベースに、スパイスを加えて、カレーを作りました。やわらかくとろける食感と優しい甘さを引き出した、スパイスの香りが食欲をそそる一品。鯨の食文化が根付くまち、下関ならではの当地グルメです。



## あん肝のみそ漬

株式会社  
ビーインミュージアム

下関市はあんこうの水揚げ量日本一。下関漁港で水揚げされた新鮮なあんこうの“肝”だけを使った、贅沢な珍味です。おつまみや温かいご飯のお供に、鍋料理の隠し味にも使え、多彩な用途でお楽しみいただけます。



## 匠粒うに

小川うに株式会社

「もっと、うにを食べてほしい！」から生まれました。アルコールの香りを抑え、塩はミネラル豊富な“藻塩”を使用し、まろやかな風味に仕上げました。ご飯にはもちろん、パスタや牛肉にのせて食べるのもオススメです。



## くじら皮の旨キムチ

株式会社山賀

鯨本皮ならではの上品な脂の甘みと、とろけるような舌ざわりが、ピリッとしたキムチの辛味と絶妙に調和。口の中で広がるまろやかなコクが、これまでにない奥深い味わいを生み出します。



## 山口辛子明太子

はねうお食品株式会社

『だし・酒・塩』三つのこだわり素材を使用して風味と旨味、卵の粒々感が豊富な明太子に仕上げました。明太子を取り出した残りの調味液は炒飯や野菜炒め等お料理のアレンジに最適です。



## シナモン美茶+9

有限会社ふじ珈琲

芳醇なシナモンの香りに9種の和漢植物をブレンドした美容健康茶です。温活やめぐりケアをサポートし、毎日のすっきり美ボディメイクを後押しします。身体に優しくホッと巡ります。



## 家庭用瓦そばセット

2人前、4人前

株式会社瓦そばたかせ

お店の味をご家庭でも味わっていただきたい、そんな想いから生まれた商品です。抹茶をそば粉に練り込むことで、見た目の特別感だけでなく、口に入れた瞬間に広がるお茶の香りが印象的な、下関市の郷土料理です。

# 下関市