

ふくランチ付下関⇄釜山往復乗船券



韓国・釜山へ行く前に「ふく」のランチを食べてもよし！

帰ってきてからランチに行くもよし！
通常価格から大幅に割り引いた往復乗船券にランチをセットしたお得な乗船券の開発を行います。



●事業(商品)ワンポイントPR
ふくの街・下関ならではのセット乗船券でオトクに釜山へ行こう！

「選べるふくのランチ付きセットでオトクな下関⇄釜山往復乗船券」
関釜フェリー株式会社(☎224-3000)



主原料に市場に流通しない規格外の垢田のトマトやごま油の搾りかすを使用することで、環境に配慮するだけでなく、油分は疲労回復や老化を抑えるのに有効な成分を含む「搾りごま」の油分のみとし、健康にも配慮した商品の開発を行います。

【とまとドレッシング】
株式会社大津屋(☎258-1101)



●事業(商品)ワンポイントPR
サラダやパスタ、ピザにも合う！
垢田トマトの胡麻ドレ！



国内外までブランドが確立している銘酒「獺祭」の製造過程で産出される酒粕に下関の特産品である「ふく」や「あんこう」を粕漬けし、純米大吟醸特有のフルーティな酒粕の特徴を生かした新たな商品の開発を行います。



●事業(商品)ワンポイントPR
特産を生かした、他には無い地域性の強い美味しい粕漬けです。

「銘酒「獺祭」の酒粕を使ったふく等の粕漬け商品」
株式会社林商店(☎222-2585)

地域資源活用促進事業計画の認定を行いました

地域の「強み」となりうる地域資源を活用して新商品の開発などを行う中小企業者を、下関商工会議所などと連携しながら、新商品開発から販路開拓まで一貫した支援を行う「下関市地域資源活用促進事業」を創設しました。今後は、山口銀行や西中国信用金庫とも協力して厚みのある企業支援に努めます。
詳細 商工振興課(☎232-7214)



下関市地域資源活用促進事業計画認定式を9月12日(金)に行いました



下関の地域資源クジラを活用した『旨い熟成鯨肉』の開発と『熟成肉』を原料に『旨い熟成鯨肉のたたき』を開発します。新商品を展示会などへ出品し商品の優位性をアピールして全国への販路拡大や販売チャンネルの拡大を図っていきます。



●事業(商品)ワンポイントPR
鯨肉を熟成することで「旨味成分」が増殖した『熟成鯨肉』です。

「旨みを追求した『熟成鯨肉』」
マル幸商事株式会社(☎267-3727)



長府藩主毛利綱元侯がこよなく愛した名湯川棚温泉へ続く道「毛利侯御殿湯街道」。歴史ウォークで楽しみ、ご当地食材と郷土料理を詰め込んだ「毛利侯弁当」を味わい、温泉でリフレッシュする観光サービスの開発を行います。

【「毛利侯御殿湯街道」体験型歴史ウォーク】
川棚温泉まちづくり株式会社(☎774-3855)



●事業(商品)ワンポイントPR
山・海・湯に恵まれた川棚温泉の歴史と食をお楽しみください。