

うに加工品を使った洋菓子和パスタソース

園株式会社アラドモ (☎250-7779)



下関発うにをぜいたくに使用したパスタソースと洋菓子が出来ました

イタリアンシェフが考案したソースに、ウニ加工の老舗うに基本舗のウニを使用したパスタソース。洋菓子が培った技術で、新感覚のうにフィナンシェを開発します。展示会や商談会に積極的に参加し商品PRを行い、下関のお土産品として提案致します。

平成29年度地域資源活用促進事業計画の認定を行いました

【詳細】産業振興課 (☎232-7214)



下関市では、地域の「強み」となりうる農林水産物や鉱工業品、生産技術、観光資源などの地域資源を活用して新商品・新サービスの開発などを行う中小企業者を積極的に支援するため、新商品の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」を実施しています。

山口銀行や西中国信用金庫とも提携して厚みのある企業支援に努めてまいります。

サムゲタン 韓国 参鶏湯風スープの完全無添加化商品

園オンガネジャパン株式会社 (☎246-3005)



手羽元、ナツメ、高麗人参を入れ食べやすくした参鶏湯風スープ

原料製造の段階から完全無添加とした「参鶏湯風スープ」を開発し、食へのこだわりを強く求めるお客さまにも喜んでもらえる商品を作ります。

ハモや垢田トマトなどを活用した仕出し及び宅配

園有限会社古串屋 (☎245-0051)



山口県の素晴らしい食材を全国に発信し、食文化に貢献致します

新しく運行された観光列車「^{まるまる}〇〇のはなし」に合わせた、下関のうま味が凝縮されたお弁当の開発と、「地元ハモと垢田トマト」をはじめとした下関の地域資源を活用した高級ギフト商品を開発します。

下関あんこうと山口地酒の酒粕を使った名産品

園株式会社ビーインミュージアム (☎228-2452)



下関あんこうの肝と地酒酒粕のコラボで山口オリジナルの珍味を！

水揚げ日本一の下関あんこうの肝を、山口地酒の「酒粕」で熟成させた珍味の開発。開発はあんこう・ふく料理「旬楽館」の料理人が担当。あん肝の濃厚な味わいと酒粕の醸し出すうま味を生かしこれまでにない珍味となるよう何度も試作を重ねた逸品に取り組みます。

下関産アスパラガスなどを使った野菜スープ・スムージー

園株式会社Maazel Corporation (☎263-3636)

低カロリーで栄養価の高い、便利な常温保存タイプのスープです

「アスパラガス」をはじめとした地元野菜を活用したレトルト製法による即席の健康スープ(34種類の野菜&米こうじ入り)を開発。国内外に下関の地元野菜の魅力と、手軽にたくさんの栄養素をおいしく取れる商品を通じて、皆さまに“輝き”を届けていきます。

