

「ふく」料理をおいしく味わえる日本酒 関下関酒造株式会社 (☎252-1877)



「ふく料理」に合う日本酒はこれ！ と言われるお酒を醸します。

「ふく」の街・下関にふさわしい「ふく」に合う日本酒を開発します。酵母、種麹の選定から醸造方法に至るまで、すべてを「ふく」に焦点を絞り、「ふく」のおいしさを際立たせる、他にはない独自の日本酒を開発し、広く国内外に販路を開拓します。

下関産ふくのコーゲンボールおよびジュレ 関株式会社道中 (☎223-4129)

食べて実感！ 翌日、美肌でプルプル！

ふく皮に含まれる「コーゲン」を化学物質を使わず、水だけで抽出し、「球体」の状態冷蔵、また常温での形状保持を可能にしました。「コーゲンふく鍋」のメニュー開発と、洋風料理に供するジュレの商品開発を行い、販路開拓を行うことで、地場産業の振興に寄与する事業となります。



山口県産大豆・小麦を使用した木桶仕込みの醤油および醤油加工品

関ヤマカ醤油株式会社 (☎258-0031)



山口県産大豆・小麦を使用し木桶で仕込んだ醤油 および加工の開発

山口県産大豆と小麦を使用した、昔ながらの木桶仕込みの醤油、またその加工品の開発を行い、工場見学や展示会への出展を通して新たな販路の創造を目標とします。

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、観光資源等の地域資源を活用して新商品・新サービスの開発等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タイアップして厚みのある企業支援に努めてまいります。

「下関ジビエ」を使用した加工品

関有限会社玄洋社 (☎250-5229)



この商品の注意事項を申し上げます。 「うま過ぎ注意！」

深刻な農作物被害を与える野生のシカやイノシシの肉を使用した「ジビエ加工品」を生産・販売することで地域活性化を図り、県内外へPR、特産品ブランド化を進め、地域の目玉となる商品を目指します。

山口県産和牛100%ウインナー

関静食品株式会社 (☎231-4734)

和牛の持つおいしさ、日本唯一の和牛100% ウインナーです



山口県産和牛を原料とした、国内唯一の和牛100%ウインナーを開発し、県産和牛のブランド構築に貢献します。当社はジューシーな牛肉100%ウインナーの製造が可能で、その技術と特許を有しており、当社にしかできない商品です。