

IONAL RESOURCES

生かした新商品

令和元年度
認定事業



貴重なジャージーミルク100%
下関プレミアムジェラート
角島ジェラートポポロ
☎786-0051

角島いちご、垢田トマト、
下関酒造の酒粕、加藤の刺
身醤油など、下関のにおい
しさを「ギュッと！」と詰め込
んだ特別なジェラートです。



潮風育ちの垢田トマトと
トラフグのスープ
マーゼルコーポレーション
Maazel Corporation
☎263-3636

垢田トマトとトラフグの身
をぜいたくに入れ込んだ
スープ。国産野菜34種類と
下関産米麴がベースで、ヘル
シーギフトにも最適です。



山口県産和牛を使った
牛炊

玄洋社
☎250-5229

牛骨を16時間煮込んだスー
プに、和牛肉をトッピング。
温かいご飯にかけるだけで
ぜいたくなスープかけご飯
「牛炊」の出来上がり。



今話題のスーパーフード
あかもくもぐもぐ

山西水産
☎258-0032

海藻類一の栄養価を誇ると
もいわれる今話題の「アカ
モク」のつくだ煮です。下
関の新名物として、開発と
販路拡大を図ります。

地域資源って何？

WHAT ARE REGIONAL RESOURCES?



地域資源とは、「その地域ならではのリソース
(産業資源)」である、特産品や生産技術、観
光名所のことです。

下関市では、地域資源の認知度や付加価値を
向上させ、地場産業の振興を図ることを目的
に、山口銀行や西中国信用金庫とタイアップ
し、地域資源を活用した事業を行っています。
令和元年度は10の事業計画が認定されまし
た。(地域資源例：サワラ、アスパラガス、関
の花、下関ねぎ、萩焼、船舶、菊川温泉、角
島、川棚温泉、コリアンフードなど)



はちみつ屋さんのドライフルーツ
梨&ユズキチ

サンヨー蜂園
☎287-0132

添加物・砂糖不使用のセミ
ドライフルーツ。濃縮され
た梨に、ユズキチと蜂蜜で
加えた爽やかな酸味が特徴
で、食感も優れた逸品です。



山と海の
クジラのウインナー

静食品
☎231-4734

「くじらの街下関」で、国内
初となる海のくじらと山の
くじら(猪)を合体させた、
誰にでも食べやすいウイン
ナーを作りました。

SHIMONOSEKI REG

下関の地域資源を



軟らかい天ぷら 朝市のどぐろ味天

阿川靖商店
☎286-5500

イトヨリダイを主な原料として、下関に揚がった「のどぐろ」の身にスープを練り込んだ、軟らかい食感の天ぷらです。



数種類のチーズをブレンド とらふくチーズせんべい 食天地

☎250-5320

トラフグのエキスを使ったせんべいに、チーズをサンドしたお菓子です。第51回山口県水産加工展で「下関市長賞」を受賞しました。



コラーゲン含有量を表記した トラフグ皮サラダ

河久
☎267-8829

トラフグ皮のコラーゲン含有量を測り、商品に表記。食べやすく、おいしい、完全無添加のフグ皮サラダにしました。



牛肉のような軟らかさ 鯨須の子

日本給食品
☎267-1136

くじらの中でもかみ切れない部位「須の子」を軟らかくし、牛肉の代用として食肉にしました。今後、全国に向け販路を開拓します。

下関三海の極味

SHIMONOSEKI MITSUMI NO KIWAMI



市では、地域資源のさらなる活用を促進するため、三方を海に開かれた環境で育まれた魚介類や職人の高い技術に裏打ちされた下関を感じる海産物や料理を「**下関三海の極味**」と名付け、プロモーションしています。

詳しくは特設サイトをご覧ください。

☎232-7214

