



Mitsumi
no
Kiwami

下関三海の極味

～最高の晩餐さん～

岡産業振興課 ☎232-7214

下関三海の極味とは一



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。

今回は「下関三海の極味 最高の晩餐シリーズ」をテーマに、自宅で洋食としてアレンジ可能な5商品が開発されました。

以下、各社から商品を紹介します。



河久 ☎267-8829

トラフグスープ極

トラフグの旨味を極めたコラーゲンたっぷりの美活スープ。保存料、化学調味料無添加。食塩も不使用。パエリアやリゾットなど幅広くお使いいただけます。



山賀 ☎250-5025

トラフグのサフランリゾット

トラフグの旨味を凝縮した濃厚なスープで炊いたこんにゃく米に、高級スパイスサフランの香りを加えました。トラフグの身も入った贅沢なリゾットです。



みつ樹海産 ☎254-5133

熟成関門たこ エスカルゴ風

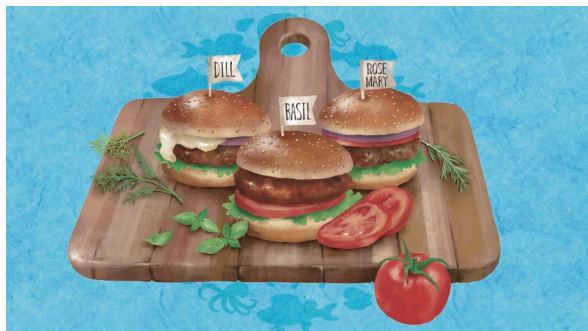
地元酒蔵の塩麴で熟成させた関門たこをパセリたっぷりのガーリックバターと合わせました。パンの上に乗せて加熱すれば、豪華なガーリックトーストに！



玄洋社 ☎250-5229

ふぐのスモークマリネ

国産天然マフグの旨味を特殊冷風乾燥機で凝縮。ウイスキー樽のチップで冷燻製仕立てにし、香り豊かなマリネに仕上げました。ぜひ白ワインとご一緒に。



魚健 ☎0837-26-4807

究極のノドグロバーグ

高級魚ノドグロと大豆ミートが出会い、究極のヘルシーバーグが誕生しました。パンと合わせて、海香る贅沢なフィッシュバーガーをお楽しみください。