

SHIMONOSEKI REGIONAL RESOURCES

下関市地域資源活用促進事業

地域資源とは、「その地域ならではの産業資源」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、ふく、垢田トマト、醤油、関門海峡しょうゆなどの地域資源を指定しています。地域資源を活用して新商品・新サービスの開発を行う場合に、その費用の一部を補助します。詳しくは市HPをご覧ください。



▲市HP

最大
50万円
の補助

金融機関の
タイアップ支援
を受けることが
できます

開発したものを
市で紹介
します

優れた商品などに
市長賞、優秀賞
を授与します

地域資源を生かした

計画提出期限
7/15
まで!

売れる!

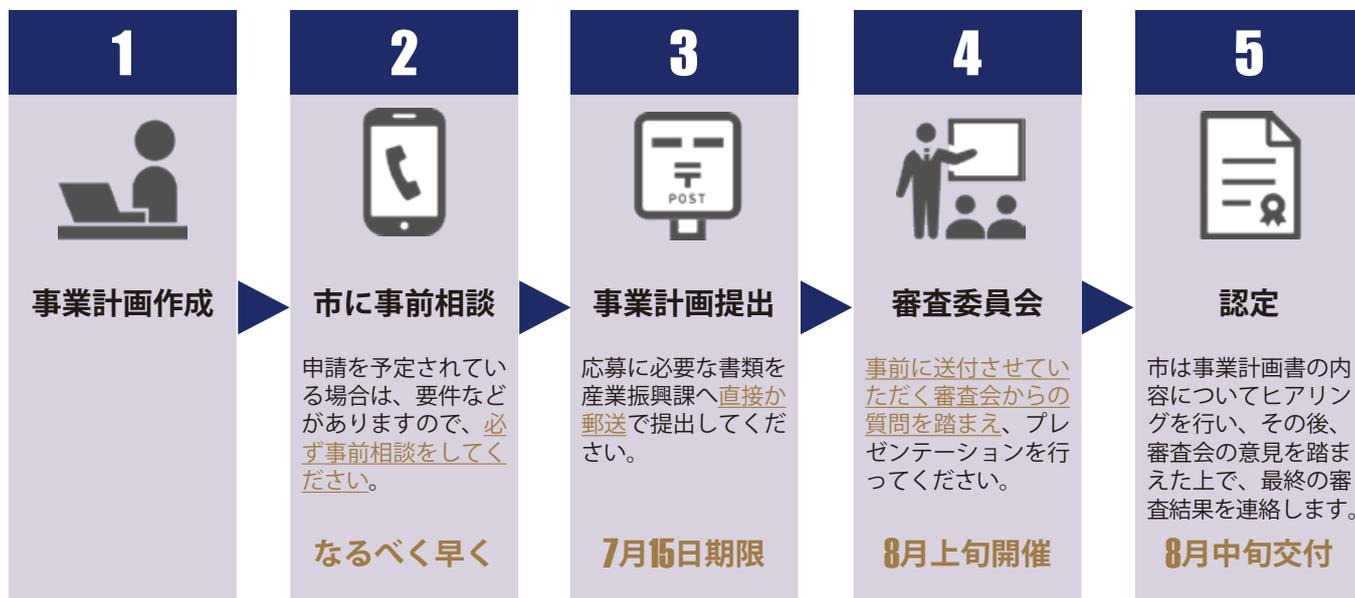
商品・サービス
募集中

売れる!

まずはお電話ください! 産業振興課 ☎232-7214



認定までの流れ



＼ふく、くじらなどが、こんな商品に！／
令和3年度 地域資源を生かした新商品 各社から紹介します

鯨油入り
ボタニカルキャンドル
 司ガーデン
 ☎788-1321

下関の商業捕鯨の原点ともいえる鯨油と、廃棄される花や果物を使った「もったいない」から生まれたキャンドルです。「伝統と再生の炎」をお楽しみください。



国産天然真ふく 出汁たっぷりの
グリーンスープカレー
 ウミノネコーヒー焙煎所
 ☎291-1261

国産天然真ふくと茄子の味わいを生かしたグリーンスープカレー。化学調味料無添加。薬膳コーディネーター・和ハーブインストラクター監修。



とらふくとくじらの御弁当から始まる、
しものせきの旅
 ふく旅庵 下商會館
 ☎222-0075

下関の名物となる御弁当をかわいい染め手拭いで包みました。贅沢にも、とらふくとくじらを使用したメンチカツ。旅のお供に、お土産、会食にいかがでしょうか。



フィーカのおくりもの
 小澤
 ☎250-7833

ゆずきちとミカンを低温でドライフルーツに加工し、チョコでディップ。爽やかな酸味とチョコのマリアージュ。少し大人なスイーツです。



ふく^{ようかん}羊羹
 ふじ珈琲
 ☎249-6512

とらふくの魚醤^{ぎょしょう}を使用し、喜界島産のミネラルたっぷりのザラメと白インゲンで作りしました。魚醤の豊かな風味は日本酒とも合い、男性にも人気です。



ふとふく麺
 加島製麺所
 ☎287-1934

下関産小麦「ふくさやか」を使い、手延製法で仕上げた乾麺です。独特の麺の太さとモチモチの食感、和・洋・中どんな料理にも最適です。



ヴィーガンラーメン
 醤油・味噌・柚子塩・謹製野菜だし
 Maazel Corporation
 ☎263-3636

34種類の純国産野菜と米麴を練り込んだ麺と、動物性エキス・魚介エキス・うま味調味料不使用スープの「体にやさしく、ちゃんとおいしい」ラーメンです。



Sakura Wit
 Shimonoseki Craft Beer
 ☎249-6266

ビール作りには世界初の試みとなった、「やまぐち・桜酵母」を使用しました。爽やかで優しい味わいのベルギースタイルのウィートエールです。



下関ねぎ DRESS & SAUCE
 マガサン
 ☎242-2373

最高級とされる無農薬の安岡ねぎを2種類ブレンドした香味豊かなドレッシングソース。自然農法と調和する原材料を使用しヴィーガン対応の体に優しい商品です。



長門ゆずきち ラングドシャ
 食天地
 ☎250-5320

山口県オリジナル柑橘の「長門ゆずきち」の搾り果汁を使用し、爽やかな香りとまろやかな酸味を生かしたサクサクのラングドシャに仕上げました。

