



ほうほうおこげせんべい (さしみ吟醸醤油)

/ 株式会社道の駅豊北

豊北町田耕産「きぬむすめ」と、豊北町「加藤味噌醤油醸造場」のさしみ吟醸醤油を使用。封を開けると広がる醤油の香り。羽釜でごはんを炊いた時にできる“おこげ”のような香ばしさとザクザク食感が楽しいお煎餅です。



(彦島みそ) コラーゲンおみそ

/ 有限会社マルイチ彦島醸造工場

やまぐち発酵文化研究所と開発した、下関発の新しい発酵調味料。下関の地域資源【とらふぐ】の皮が熟成され溶け込んでいるため、コラーゲンを余すことなくいただけます。野菜スティックにつけたり、チーズと一緒にトーストにのせて食べても◎。



下関プレミアム ジェラートセット

/ 株式会社ポポロ

豊北町「加藤味噌醤油醸造場」さしみ醤油、江原さんちの柚子味噌、下関産青のり、下関酒造の酒かすなど、ジェラートとは結びつかないような地元素材を使いました。その意外性にワクワク、そしておいしい調和に感動のご当地ジェラートです。



DOREBI

/ AWAKENTOWN

下関の水産大学校で学ぶ学生が、試作を重ねて作ったエビドレッシング。海の恵みとゴボウの香りとごまのkokoroが優しく広がる濃厚で少し甘めのドレッシングです。レモンやオリーブオイルでアレンジするのもおすすめです。



辛子明太子 上切子

/ 株式会社林商店

完熟した天然のたらこをオリジナルの秘伝のタレに漬け込んだ自慢の一品。上切子ならではの手頃さと贅沢な味わいが魅力です。ごはんのお供はもちろん、パスタやおつまみにもピッタリです。



しものせきの百花和蜜

/ 西岡養蜂場

特定の花を選ばず、その時期に咲く多様な花から集められた「百花蜜」。下関の自然の中を飛び交うニホンミツバチたちから採れた蜂蜜は、この土地の味そのもの。季節によって変わる風味の変化もお楽しみください。



ふくっ子10本入

/ 株式会社奥野壽久商店

サバフグから抽出したスープと、数種類の魚エキスをブレンドして生地に練り込みました。新しくのどぐろエキスをブレンドしたことで、よりコクがある風味に。おやつやおつまみにも最適な小ぶりサイズのちくわです。



珈琲豆茶ジャミラ

/ 有限会社ふじ珈琲

コーヒー生豆を独自製法で絶妙な加減で焙煎。珈琲に含まれるポリフェノールの一種「クロロゲン酸」の成分を生かしたお茶を作りました。珈琲の香ばしさとお茶の飲みやすさをお楽しみいただける新感覚の一杯です。



長州ジビエ 鹿ハンバーグ

/ 静食品株式会社

下関市で有害獣駆除された鹿を価値のある食材として活用。余分な調味料や添加物を加えず、和牛脂や玉ねぎなどを組み合わせて素材本来の旨みを引き出したハンバーグです。しっとりやわらかな食感に仕上げました。



とらふくのこつ酒

/ 下関酒造株式会社

下関の南風泊港で水揚げされたとらふぐの骨を、遠赤外装置でしっかりと焼き日本酒に。ひれ酒のような香ばしさと、骨から出る旨みをあわせもつこつ酒。熱燗にしてひとつまみの塩を入れると、さらに旨みが増します。