

SHIMONOSEKI REG

下関の地域資源を



鈴木浩介建築設計事務所一級建築士事務所 ☎277-0193

LIG HAT(木製ランプシェードシリーズ)

マツやシイなどの地域資源木材ならではのやさしい表情や質感と、シェード本体と帽子の組み合わせによって木(着)替えることができるのが特徴的です。



食天地 ☎250-5320

山口のんたぐろラングドシャ

香ばしさが抜群の山口県オリジナル品種黒大豆「のんたぐろ」と山口県産米粉を使用して、ふくよかなうま味で、サクサクのラングドシャに仕上げました。



ふじ珈琲 ☎249-6512

ノスタルジック珈琲

日本遺産「関門“ノスタルジック”海峡」の建築物とコーヒー文化に思いをはせて、誕生しました。コーヒー豆の香りとコクをお楽しみください。



寿美れ ☎222-3191

しあわせ あん肝パテ(ブレン・ガーリック)

アンコの肝をかつぼう旅館ならではの本格的な味付けに仕上げ、ペースト状にしました。ディップソースや他の料理のちょい足しにも利用できる一品です。



みつみ きわみ

下関三海の極味

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。

詳しくは市ホームページをご覧ください。

☎232-7214




Mamena ☎782-1095

ジェラートビスケット〜きたうら朝摘みいちご〜

豊北町産の朝摘みイチゴを使用し、シャーベットや、山口県産の牛乳と合わせてジェラートを作りました。オリジナルビスケットで挟んだ新スイーツです。

REGIONAL RESOURCES

生かした新商品

令和2年度
認定事業



UMINONE ☎291-1261

下関ジビエ「鹿肉」の薬膳スパイスカレー/ソーセージ
下関産ジビエの鹿肉を使用した化学調味料無添加の薬膳スパイスカレーと増粘剤・発色剤無添加の薬膳ソーセージです。体に優しい一品です。

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。

今年度は10件の事業計画が認定されました。以下、各社から商品を紹介します。



金城寺 ☎223-1311

金城寺 下関豊田梨ドレ

豊田町産の二十世紀梨のピューレをベースにして仕上げました。野菜の苦手なお子さまにも食べやすい、フルーティなノンオイルドレッシングです。



河久 ☎267-8829

蒟蒻麺製品(瓦そば味)

「瓦そば」をヘルシーなこんにやく麺で作りました。麺は独自製法により無臭化。常温で1年間保存でき、緊急時の保存食にも最適です。



松琴堂 ☎222-2834

関門ノスタルジー

松琴堂の丸ぼうろと、山口県産小麦「せときらら」を使った和風クッキーの詰め合わせ。日本遺産「関門“ノスタルジック”海峡」をイメージしています。

※1月時点の商品写真のため実際に販売する商品とは見た目が異なる場合があります



玄洋社 ☎250-5229

下関産 梨チップス

特殊製法でパリッとサクッとした食感に仕上げました。下関産の梨の甘みが「ギュッ！」と凝縮された、新食感のチップスです。

下関市地域資源活用促進認定事業について、
令和2年度は10件の事業計画が認定されました。

山口県行政書士会では、
新商品・新サービスの開発・開拓に係る事業制度周知や計画策定等
の助言などのお手伝いをさせていただきました。

