

**【とらふくの  
だし入りみそ汁】**  
(有限会社マルイチ彦島醸造工場)

「とらふく」を活用した即席みそを開発することで、ふくの本場・下関の味を醸し出したみそ汁を手軽に提供し、みそ離れが進んでいる現代に日本独特の発酵食品(みそ)の効能・良さを届けたいと思います。

☎266-1325

下関のとらふくをだしにした、フリーズドライのみそ汁です。



**【鯨油を有効利用した  
「フィードオイル(養魚用飼料油)」】**  
(株式会社吉田総合テクノ)



鯨肉を加工する際に残渣として排出される鯨油を有効利用した「フィードオイル(養魚用飼料油)」の開発に取り組み、環境に配慮した商品開発を行うとともに、フィードオイル量産体制のための技術を確認させます。

☎772-0140

下関ならではの商品。鯨油の成分を生かしたフィードオイルです。

**平成27年度地域資源活用促進事業計画の認定を行いました(第1次募集)**

下関市では、地域の「強み」となりうる農林水産物や鉱工業品、生産技術、観光資源などの地域資源を活用して新商品・新サービスの開発を行う中小企業者を下関商工会議所などと連携しながら、新商品の開発から販路開拓まで一貫した支援を行う「下関市地域資源活用促進事業」を実施しています。山口銀行や西中国信用金庫ともタイアップして、厚みのある企業支援に努めてまいります。

この度、7月17日(金)に下関市役所で平成27年度下関市地域資源活用促進事業計画認定式を行いましたので、認定された事業計画を紹介します。



**【鯨油のドレッシング】**  
(株式会社東冷)



「鯨油のドレッシング」など、下関市の伝統的な地域資源であるクジラを活用して新しい視点から商品開発を行い、首都圏を中心とした販路開拓を行うとともに、鯨肉の良さを啓発し、鯨食文化を全国へ伝えていきたいと思ひます。

【くじらの維新! プロジェクト】

☎252-8380

鯨油で、食べておいしく元気になれるドレッシングを作ります!



**【「垢田トマト」を使用した  
「ういろう」・「わらび餅」】**  
(有限会社幸ふく)



下関特産「垢田トマト」の域外での更なる認知度向上やブランド力強化のため、「垢田トマト」を活用した「ういろう」や「わらび餅」などの生菓子を新たに開発し、既存商品である「垢田のトマトゼリー」との相乗効果によって更なる販路拡大を図っていきます。

☎262-4737

垢田のトマトの濃い味を生かし、もっちり和菓子を作りました。



**【第2次募集】  
下関市地域資源活用促進事業  
認定事業者  
募集中!**

申込期限 9月18日(金) ※消印有効

県の指定した地域資源を活用して新商品・新サービスの開発や販路開拓などに取り組む中小企業者(市内に本店が主たる事業所を有し市税に滞納がない者に限る)に、50万円を上限として補助金を交付します。

☎申請書に必要資料を添付して、産業振興課(〒750-0009市内上田中町一丁目16番3号)へ。※申請書は産業振興課で配布。市ホームページからもダウンロード可 ※申請を希望する事業者は、必ず事前に産業振興課工業係まで相談をお願いします 園産業振興課(☎232-7214)