[ふく]料理をおいしく味わえる日本酒

問下関酒造株式会社(☎252-1877)



「ふく料理」に合う日本酒は これ! と言われるお酒を醸します。

「ふく」の街・下関にふさわしい「ふく」に合う日本酒 を開発します。酵母、種麹の選定から醸造方法に至る まで、すべてを「ふく」に焦点を絞り、「ふく」のおいし さを際立たせる、他にはない独自の日本酒を開発し、 広く国内外に販路を開拓します。

下関産ふくのコラーゲンボールおよびジュレ 間株式会社道中(☎223-4129)

翌日、美肌でプルプル! 食べて実感!

ふく皮に含まれ る[コラーゲン]を 化学物質を使わず、 水だけで抽出し、 「球体 | の状態で冷 蔵、また常温での 形状保持を可能に しました。「コラー ゲンふく鍋|のメ



ニュー開発と、洋風料理に供するジュレの商品開発を 行い、販路開拓を行うことで、地場産業の振興に寄与 する事業となります。

山口県産大豆・小麦を使用した木桶仕 込みの醤油および醤油加工品

週ヤマカ醤油株式会社(☎258-0031)



山口県産大豆・小麦を使用し木桶で仕込んだ醤油 および加工の開発

山口県産大豆と小麦を使用した、昔ながらの木桶仕 込みの醤油、またその加工品の開発を行い、工場見学 や展示会への出展を通して新たな販路の創造を目標と します。

平成29年度地域資源活用促進 事業計画の認定を行いました

【詳細】産業振興課(☎232-7214)



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、観光資源等の 地域資源を活用し て新商品・新サー

ビスの開発等を行う中小企業者を積極的に支援するた め、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。

「下関ジビエ」を使用した加工品

間有限会社玄洋社(☎250-5229)



この商品の注意事項を申し上げます。 「うま過ぎ注意!」

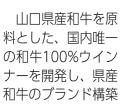
深刻な農作物被害を与える野生のシカやイノシシの 肉を使用した「ジビエ加工品」を生産・販売することで 地域活性化を図り、県内外へPR、特産品ブランド化 を進め、地域の目玉となる商品を目指します。

山口県産和牛100%ウインナー

問静食品株式会社(☎231-4734)

和牛の持つおいしさ、日本唯一の和牛100%

ウインナーです





に貢献します。当社はジューシーな牛肉100%ウイン ナーの製造が可能で、その技術と特許を有しており、 当社にしかできない商品です。