

下関三海の極味

～最高の晩餐^{さん}～



※五十音順(事業者)

開発商品

究極のノドグロバーグ 開発事業者:株式会社魚健



高級魚「ノドグロ」と「大豆ミート」が出会い、究極のヘルシーバーグが誕生しました。パンと合わせて、海香る贅沢なフィッシュバーガーをお楽しみください。

開発商品

トラフグスープ極 開発事業者:株式会社河久



トラフグの旨味を極めたコラーゲンたっぷりの美活スープ。保存料、化学調味料無添加。食塩も不使用。パエリアやリゾットなど幅広くお使いいただけます。

開発商品

ふぐのスモークマリネ 開発事業者: 有限会社玄洋社



天然マフグの旨みを特殊冷風乾燥機で凝縮。ウイスキー樽のチップで冷燻製仕立てにし、香り豊かなマリネに仕上げました。ぜひ白ワインとご一緒に。

開発商品

熟成関門たこ エスカルゴ風 開発事業者: 株式会社みつ樹海産



地元酒蔵の塩麴で熟成させた関門たこをパセリたっぷりのガーリックバターと合わせました。パンの上に乗せて、バターが溶ける程度に加熱すれば、豪華なガーリックトーストに！

開発商品

トラフグのサフランリゾット 開発事業者名: 株式会社山賀



トラフグと野菜の旨味を凝縮した濃厚なスープで炊いたお米(こんにやく米配合)に、高級スパイスサフランの香りを加えました。トラフグの身も入った贅沢なリゾットです。



みつみ きわみ 下関三海の極味

三方を海に開かれた山口県下関市。
荒波の日本海・穏やかな瀬戸内海・潮流の関門海峡で育まれた新鮮な素材や
古から伝わる下関の熟練工の高度な海産物の加工技術、
伝統を重んじつつ今の下関の味を追求する料理人が生み出す品々、
下関を感じていただける海産物や料理を
「下関三海の極味」と名付けました。

2018年度：地域資源の認知度向上を目的とした戦略プロモーション

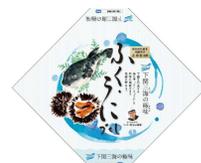
本州の西の端、山口県下関市。三方を海に開かれたこの街は、ふぐの本場として知られています。日本海、瀬戸内海、その両方の海をつなぐ関門海峡、潮流の厳しい海峡や温度差の違う海によって育まれた海の幸は、ふぐやのどぐろをはじめ他にはない質の高さ、種類を誇ります。下関市では、この三つの海の個性が響き合う環境によって育まれた魚介類や職人の高い技術に裏打ちされた下関の海産物の魅力を多くの方に味わってもらおうべく、「下関三海の極味」(しものせきみつみのきわみ)と名付け、2018年秋からオフィシャルサイトを立上げ、ブランド背景や下関の生産者、料理人、加工に携わる方々を紹介したり、素材を生かしたメニューを提供してきました。

2019年度：下関を味わう究極のお弁当を目指して、2種類の『下関三海の極味 弁当』

もっと手軽に多くの方に「下関三海の極味」を味わってほしいと2種類のお弁当を開発致しました。『下関三海の極味 三味』:ふく・うに・はも・さわら・たこ・あじなど下関を代表する素材を、全国の名店を食べ歩き取材してきたマッキー牧元氏の見識と明治四年創業老舗料亭「古串屋」の実力で味付けされた、正に下関を味わう究極のお弁当に仕上げました。『下関三海の極味 ふく・うにづくし』:ふくとうにという贅沢な海産物をコラボしたふく・うに各々2品目に加え、ふくめし・うにめしも入った下関を象徴する2素材を堪能できるお弁当となりました。



「下関三海の極味 三味」



「下関三海の極味ふく・うにづくし」

2020年度：下関市の「強み」となりうる地域資源を活用した新商品の開発

下関市の恵まれた地域資源及び本市の企業の優れた技術や創意工夫を活用し、下関市のOnly One(市を代表する地域資源商品)を創出することにより、地域資源の認知度向上及び本市ブランドイメージを牽引する商品開発を図り、かつ市内事業者の商品開発力向上を支援することにより、地域産業の振興を図ることを目的とし、「下関三海の極味～最高の晩餐～」と題して、市内事業者による新商品が開発されました。