

市民試食審査会 出展産品一覧

SCHEDULE

前半パート 11:00-13:30

OISHIMO! TANOSHIMO!

ENTRY



1 潮風育ちの垢田トマトとトラフグのスープ

/ 株式会社Maazel Corporation

出店 11:00-12:30 PR 11:00-11:02

34種類の国産野菜と、伝統発酵食材の米こうじを混ぜ合わせたオリジナルペーストをベースに、垢田トマトとフグの王様と称されるトラフグの身を使用した下関の魅力が満載なスープです。

ENTRY



6 かにを使わずに作ったかに香るかに風味かまぼこ

/ 有限会社村田豊商店

出店 11:30-13:00 PR 11:49-11:51

水産大学校食品科学科と共同開発した、かに風味のかまぼこです。本商品はかにを一切使用していませんが、これまでのカニカマ製法と異なる「香気付加技術」により、リアルなかにの風味が再現された不思議な商品です。

ENTRY



2 天然ふぐの下関パエリアの素

/ マガサン

出店 11:00-12:30 PR 11:03-11:05

お米を用意するだけで、簡単にふぐのパエリアを楽しめる商品です。旨みを閉じ込めた天然真ふぐに香味野菜、サフランなどのスパイスを加え、お店の味を自宅でも再現できるよう仕立てました。

ENTRY



7 菊川手延そうめん 菊川の糸

/ 菊川手延そうめん協同組合

出店 11:30-13:00 PR 11:52-11:54

下関市菊川町のおいしい空気と綺麗な水を生かし、熟練の職人によりこだわりぬいた手延熟成製法で作られたそうめんです。強いコシとのごしの良さをもち、焼いたり炒めたりといったアレンジも楽しめます。

ENTRY



3 鯨ユッケ

/ 株式会社蟹屋

出店 11:00-12:30 PR 11:40-11:42

下関で水揚げされた鯨の肉を、ミンチ状にたたいて、しょうがや油等で味付けしたユッケです。臭みがなく、商品を明かさず食べると牛肉ユッケと言ってもわからないくらいお肉の味わいを楽しめます。

ENTRY



8 瓶詰ボトルピクルス おすすめピクルス5本セット

/ 株式会社トレーダー愛

出店 12:00-13:30 PR 12:40-12:42

下関で収穫された野菜を主原料に、色とりどりの野菜を瓶に詰めた宝石のような見た目のピクルスです。和・洋・はちみつ・パニラのピクルス液を素材に合わせて使い分け、色々なフレーバーを楽しめます。

ENTRY



4 関門海峡にのぼる月

/ 有限会社松琴堂

出店 11:00-12:30 PR 11:43-11:45

下関の地域資源である「関門海峡」と「下関産れもん」を使い、レモン餡を黄身餡のしぐれ生地で包み蒸しあげた、まん丸の黄色いお月様のようなお菓子です。ふんわりした口当たりの爽やかで優しい味わいです。

ENTRY



9 山口のんたぐろ ラングドシャ

/ 株式会社食天地

出店 12:00-13:30 PR 12:43-12:45

香りの良さが特徴の下関特産黒大豆「のんたぐろ」と山口県産米粉を使用してつくったラングドシャです。米粉を使ったサクサク食感のクッキー生地に、プレーンなチョコレートサンドし、「のんたぐろ」の香りを引き立てました。

ENTRY



5 北浦のアジと地酒を使用した辛子明太子

/ 株式会社イリイチ食品

出店 11:30-13:00 PR 11:46-11:48

北浦産の鰯の煮干しを自社で燻製したうえで出汁をとり、地酒「角島大橋」とともに漬けて込んだ明太子です。古い歴史を持つ下関の明太子を、一層下関らしく仕上げました。

ENTRY



10 とらふく皮めんたい

/ 株式会社林商店

出店 12:00-13:30 PR 12:46-12:48

ふくの王様とらふくの皮と、当店自慢のオリジナル辛子明太子のコラボ商品です。とらふくの外皮だけでなく、内皮（とおとうみ）も使い、プリプリ、コリコリとした独特の歯ごたえが楽しめます。

ENTRY



11 ふく福お米ピッツァ

/ KOMEKO88

出店 13:30-15:00

PR 13:40-13:42

下関産のお米、ふくを使った、グルテンフリーのお米生地のお米ピザです。生地は、米粉ではなく生米から作り、天日塩、湧水、压榨米油など材料一つひとつにこだわり仕上げた唯一無二のピザとなっています。

ENTRY



16 下関缶詰研究所・01 河豚のアヒージョ

/ 有限会社玄洋社

出店 14:00-15:30

PR 13:46-13:48

天然マフグを使用した贅沢なアヒージョです。ふくとキノコから出た旨味とニンニク風味が存分に味わえる豪華な逸品で、バケットにもパスタにもよく合う様に仕上げました。下関から発信する商品として、パッケージにもこだわっています。

ENTRY



12 マメナミルク

/ Mamena

出店 13:30-15:00

PR 13:43-13:45

下関市で製造されている「やまぐちきらら牛乳」を使用し、本場イタリア製のジェラートマシンで作るオリジナルミルクジェラートです。甘さ控えめですが、しっかりコクがあり牛乳本来の美味しさが味わえます。

ENTRY



17 無添加無砂糖 ドライフルーツ

/ 花咲

出店 14:00-15:30

PR 13:49-13:51

新鮮で美味しいフルーツを農家さんより直接仕入れ、一切の添加物や砂糖を加えずに作ったドライフルーツです。フルーツ本来の美味しさと栄養価を損なわないように乾燥温度にもこだわり仕上げています。

ENTRY



13 豆乳マヨ

/ ヤマカ醤油株式会社

出店 13:30-15:00

PR 12:49-12:51

フレッシュな山口県産豆乳で作ったマヨです。卵をはじめ、動物由来の原料は不使用。一般的な全卵型マヨネーズと比べ、カロリーは20%控えめです。ベジタリアン・ビーガンの方も美味しく楽しめる商品です。

ENTRY



18 蔵人の自慢酒

/ 下関酒造株式会社

出店 14:30-16:00

PR 14:53-14:55

地元農家の方から仕入れる下関産酒米「山田錦」の個性を生かしたため50%精米の純米吟醸酒です。優しいバナナテイストをベースに程よい青リンゴのような酸味が爽やかな飲み心地を演出します。

ENTRY



14 奇兵隊のおやつ

/ フードテック株式会社

出店 13:30-15:00

PR 12:52-12:54

特殊製法の求肥を、贅沢に栗餡で包んだ一口サイズのあんころ餅です。明治の礎を築いた奇兵隊の方達が食べたお菓子をイメージして作りました。求肥専門会社だからこそできる、もちもちの食感を味わってください。

ENTRY



19 やまみの焼うに20g

/ 下関水陸物産株式会社

出店 14:30-16:00

PR 14:56-14:58

うにと魚のすり身を混ぜて薄く延ばして焼き食べやすく約1センチ角のサイコロ状にした焼うにです。四角い見た目からは想像できないほど、一粒食べるとパッと濃厚なうにの風味が口いっぱいに広がります。

ENTRY



15 てっちりしゃぶ鍋セット

/ 山西水産株式会社

出店 14:00-15:30

PR 14:50-14:52

下関直送の天然ふぐを使用し、職人の卓越した技術と情熱が詰まった鍋セットです。ふぐ鍋のふわっとした食感と旨み、ふぐしゃぶのさっぱりとした味わい、ふぐのつみれの優しい風味を一度に楽しめます。

ENTRY



20 Honey Ale

/ ハニーエール

出店 14:30-16:00

PR 14:59-15:01

下関の水と下関産の蜂蜜を使用したマイルドで飲みやすいドライなエールです。絶妙なバランスで配合されており、口の中に華やかな蜂蜜の香りが広がります。

たくさんのご参加、お待ちしております！

from Shimonoseki