



おいしい
周南
届けます



山口県周南市



☆ あなたの“イチ押し”の一品を選ぶ ☆



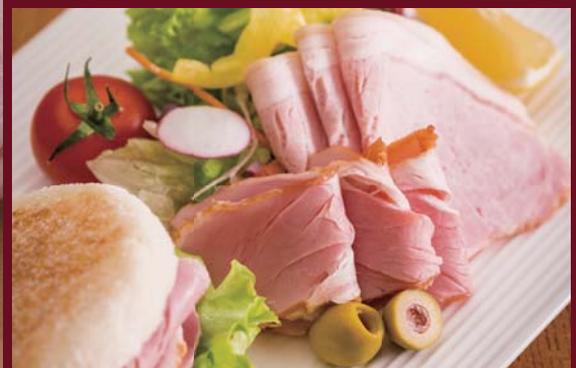
しゅうなんブランド総選挙 リーダー決定!!

鹿野高原豚

しゅうなんブランドの中から“イチ押し”を決定する今回の総選挙は、2018年11月15日から2019年1月31日までの投票期間中、1,773票の投票を頂き、その中から「鹿野高原豚」に決定しました。

あわせてしゅうなんブランドを代表し、多くの皆さまに親しまれる称号を募集したところ、その称号として、しゅうなんブランド「極」に決定しました。

しゅうなん
ブランド
選定商品



鹿野高原豚の特徴は肉質の歯触りとスッカリとした脂身の甘さにあります。妥協の無い徹底した管理方法だからこそ安心・安全・美味しいが実現できています。

有限会社 鹿野ファーム

📍: 周南市大字巢山1950

☎: 0834-68-3420

主な販売先

道の駅ソレーネ周南、アルク、ゆめタウン、マックスバリュ



鹿野ファーム
代表取締役社長

隅 明憲

このたびは、周南市民の皆さんに私たちの商品を選んでいただき、大変うれしく思います。「極(きわみ)」の名に恥じめように、これからも生産者ならではのこだわりの美味しさをお届けすべく、初心を忘れずに研鑽してまいります。

鹿野地区

鹿野高原和牛



有限会社 鹿野ファーム
 ☎:周南市大字集山1950
 ☎:0834-68-3420

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

鹿野の高地ならではの気候と養豚業のノウハウを生かし、平成3年から和牛の飼育に取り組んでいます。直営店「ビストロ鹿野農場」ではハンバーガーやコロッケなど自社の和牛を使用した加工品を販売しています。

鹿野わさび



鹿野わさび生産組合
 ☎:周南市鹿野上3277

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、
菜さい来んさい

江戸時代に石見国からわさびを持ち帰り、鹿野に広めたのが栽培の始まりです。鹿野の水と気候を活かし現代では畑わさびの栽培が中心となっています。地物のわさびは大変希少で、おろしたての香りが別格です。

山口県鹿野産ひとめぼれ 鹿野アグリ



エコファーマーとして米の循環型農業に取り組んでいます。農協の米検査において1等に格付けされたお米だけ出荷しています。

有限会社 鹿野アグリ
 ☎:周南市大字鹿野上3317-1
 ☎:0834-68-5111

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、
菜さい来んさい、アルク、ゆめタウン

山口県鹿野産こしひかり 鹿野アグリ



エコファーマーとして米の循環型農業に取り組んでいます。農協の米検査において1等に格付けされたお米だけ出荷しています。

有限会社 鹿野アグリ
 ☎:周南市大字鹿野上3317-1
 ☎:0834-68-5111

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、
菜さい来んさい、アルク、ゆめタウン

山口県鹿野産白大豆 鹿野アグリ



化学農薬・化学肥料を県基準より50%以上削減、または使用しないで栽培した農産物を認証する山口県独自の認証制度である「エコ50」の認証を受けた白大豆です。平成24年には農林水産大臣賞を受賞しました。

有限会社 鹿野アグリ
 ☎:周南市大字鹿野上3317-1
 ☎:0834-68-5111

主な販売先
道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

アクト de トマト



株式会社カレーライス
 ☎:周南市鹿野下1126
 ☎:090-8712-6027

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

鹿野の気候を生かして栽培された、甘みと酸味のバランスが取れている完熟トマトです。果肉部分が多く、ゼリー部分が少ないという特徴があり、完熟しても型崩れしにくいトマトです。

ほうれん草日和



ふくぶくファーム株式会社
 ☎:周南市大字鹿野中1192-2
 ☎:0834-68-2211

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、
菜さい来んさい、アルク、ゆめタウン、
マックスバリュ

鹿野の気候をいかし、1年を通して栽培されるほうれん草は、土づくりにこだわっているため、えぐみが少なく、甘いほうれん草です。「安全・安心」を心がけ、減農薬栽培に取り組み、「特別栽培農産物」として山口県に認証されており、栽培履歴はホームページで確認できるようになっています。

つるの里米



農事組合法人 ファームつるの里
 ☎:周南市大字八代545
 ☎:0833-91-2530

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

八代は本州唯一のナベヅル飛来地として有名な地域です。八代の清流の恵みを受け、循環型農業と減農薬・減化学肥料でツルと環境に配慮したお米(コシヒカリ、ひとめぼれ、マンゲツモチ)を生産しています。エコやまぐち農産物としてエコ50とエコ100の認証を受けています。

新南陽地区

鶴の里の果物



瀬田農園

☎:周南市大字八代1493

☎:0833-91-2519

主な販売先 自農園、道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

本州唯一のナベツルの越冬地である八代地区で、減化学農薬・無化学肥料に努め、堆肥による土壌改良を行っています。環境に配慮した栽培方法で、梨、ぶどうをはじめ、周南市では珍しいリンゴも栽培しています。

和田丸太



周南森林組合

☎:周南市大字須々万本郷1153-3

☎:0834-88-0039

主な販売先 周南森林組合 和田事業所

約40年前から和田地区において、地区全体で丸太の加工技術を取得するため、和田の気候・風土に合うサシスギの育成に励んできました。その中で小丸太や絞り丸太の生産に至り、優れた建材として県内唯一の特産品となっています。

徳山地区

須金梨



須金ぶどう梨生産組合

☎:周南市大字金峰2751-1

☎:0834-86-2000

主な販売先

各農園(8月上旬~10月上旬)、

ふれあいプラザ須金、道の駅ソレーネ周南

昭和10年代に梨栽培が始まったことにより、須金は果樹栽培が盛んな地域となりました。昼夜の寒暖差のある丘陵地で栽培された梨は、糖度が高く品質が良いものとなっています。20世紀梨や幸水をはじめ、様々な品種を栽培しています。全組合員が県のエコファーマーに認定されています。

須金ぶどう



須金ぶどう梨生産組合

☎:周南市大字金峰2751-1

☎:0834-86-2000

主な販売先

各農園(8月25日~10月上旬)、

ふれあいプラザ須金、道の駅ソレーネ周南

須金は標高240mの丘陵地で昼夜の寒暖差があるため、糖度が高く品質の良い果樹の産地として知られています。ピオーネや巨峰はもちろん、多様な品種が栽培されており、8月の終わりから10月頃までぶどうを味わうことができます。全組合員が県のエコファーマーに認定されています。

泣かす米



都濃自然米生産グループ

☎:周南市大字中須北419

☎:0834-89-0722

主な販売先 まちのポート

やまぐちの棚田20選に選ばれた中須北地区で、安心安全な食品を消費者に届けることをモットーにコシヒカリを無農薬・無化学肥料で栽培しています。昔ながらの天日干しでの乾燥にこだわっています。

夜市産ごぼう



J A 周南夜市園芸組合

☎:周南市大字夜市2331

☎:0834-62-6706

(J A 周南西部営農センター)

主な販売先 菜さい来んさい、道の駅ソレーネ周南

夜市地区は山を造成して整備した3つの畑作団地を有しており、通気性も良く、ほどよい粘土質の赤土と、団地の低い気温が、やわらかいホクホクの根物野菜を生み出しています。その中でもごぼうは香りが高く、食感のよい上質な味となっています。

夜市産里芋



J A 周南夜市園芸組合

☎:周南市大字夜市2331

☎:0834-62-6706

(J A 周南西部営農センター)

主な販売先 菜さい来んさい、道の駅ソレーネ周南

夜市地区は山を造成して整備した3つの畑作団地を有しており、通気性も良く、ほどよい粘土質の赤土と、団地の低い気温が、やわらかいホクホクの根物野菜を生み出しています。その中でも里芋は贈答品として使用されるほど、消費者から喜ばれている一級品です。

周南じねんじょ



周南自然薯生産部会

☎:周南市大字湯野2056

☎:090-8996-0643

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

周南自然薯生産部会は6名の生産者が湯野や四熊等で自然薯を栽培しています。自然薯は山芋の仲間です。「山菜の王者」と呼ばれ、強いねばりと弾力、洗練された香り、豊富な健康成分が含まれています。

じねんじょうっ子



じねんじょう山芋のツルに成る子実(むかご)で、自生の天然種から選りすぐりの優良種をほ場にて育種し、そのじねんじょうから採取したものです。親芋のじねんじょうと同じ性質を持ち、滋養に優れています。



やまいもまつり有限会社
 ☎: 周南市大字徳山1019-90
 ☎: 0834-32-0873

主な販売先
 自社販売、道の駅ソレーネ周南

長州じねんじょう



「自然に生える」ことからじねんじょうと呼ばれています。長州じねんじょうは日本原産種のじねんじょう山芋で自生の天然種から選りすぐりの優良種をほ場にて育種したものです。他産地のじねんじょうと比べて粘り、伸び、アクの強さが優れています。

やまいもまつり有限会社
 ☎: 周南市大字徳山1019-90
 ☎: 0834-32-0873
 主な販売先 自社販売、道の駅ソレーネ周南

みいちゃん家の畑で採れた ミディトマト



ミディトマトの中でも甘みが強いのが特徴で、また、皮が薄く食感も良いです。栽培をするうえで、優良で機能性のある堆肥を基に土作りに力を入れており、作物が本来持っている力を十分に生かせるよう心がけています。



みいちゃん家の畑 フマ美里
 ☎: 周南市戸田2946-8
 ☎: 080-3886-3067

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、
 菜さい来んさい

鹿野地区

しぶかわかしわ餅



もち米、うるち米はもちろん、小豆も渋川産にこだわり、オール渋川のかしわ餅として製造しています。白餅とよもぎ餅の2種類を販売し、防腐剤は一切使用していません。

(農) 渋川加工部 しぶかわ工房
 ☎: 周南市大字鹿野上1017-3
 ☎: 0834-68-0755
 主な販売先 菜さい来んさい、
 道の駅ソレーネ周南

しぶかわキムチ



キムチの本場である韓国に滞在し、家庭のキムチづくりを学びました。甘くておいしい渋川産の白菜を使用し、日本人の味覚に合うよう改良を重ねてしぶかわキムチを作りました。



(農) 渋川加工部 しぶかわ工房
 ☎: 周南市大字鹿野上1017-3
 ☎: 0834-68-0755
 主な販売先 菜さい来んさい、道の駅ソレーネ周南

しぶかわこんにやく



周南市産のこんにやく芋にこだわり、昔ながらの製法で伝統を守って作ったこんにやくです。防腐剤を使用していないため、賞味期限は5日ですが、さしみこんにやくとして食べてもとてもおいしいです。

(農) 渋川加工部 しぶかわ工房
 ☎: 周南市大字鹿野上1017-3
 ☎: 0834-68-0755
 主な販売先 菜さい来んさい、道の駅ソレーネ周南、大田屋

らっきょう酢漬



100%周南市産のらっきょうを使い、渋川の家庭に昔から伝わる製法で漬けたらっきょう漬です。防腐剤を一切使っていないので、一般的ならっきょう漬よりも賞味期限が短いですが、代わりに愛情がたっぷり入っています。



(農) 渋川加工部 しぶかわ工房
 ☎: 周南市大字鹿野上1017-3
 ☎: 0834-68-0755
 主な販売先 菜さい来んさい、道の駅ソレーネ周南

せせらぎ豆腐



鹿野産の大豆と錦川の源流の地下からくみ上げた美味しい水から作った木綿豆腐です。原材料にこだわり、大豆そのものの味がしっかり分かるコクのある豆腐です。

大潮田舎の店
 ☎: 周南市大字大潮1386-6
 ☎: 0834-68-4010
 主な販売先 大潮田舎の店、菜さい来んさい、道の駅ソレーネ周南

豆乳ババロア



大潮田舎の店
 ㊚: 周南市大字大潮1386-6
 ㊚: 0834-68-4010

主な販売先 大潮田舎の店、道の駅ソレーネ周南

鹿野産の大豆と錦川の源流の地下水を使い、大豆の味と香りを活かした豆乳で作ったババロアです。まるやかな舌触りと甘さ控えめな味で、豆乳を使っているのでもヘルシーなスイーツです。

わさび新芽漬



周南市鹿野高齢者生産活動センター
 ㊚: 周南市大字鹿野中734-4
 ㊚: 0834-68-3640

主な販売先 自社販売、道の駅ソレーネ周南、まちのポート

鹿野特産のわさびに付加価値をつけようと、二所山田神社の宮司が自ら加工所を作り、しょうゆベースのわさびの新芽漬を商品化したとされています。冬季の12月～2月の限られた期間にしか原料の新芽(ガニ芽)が収穫できないため、希少価値の高い商品となっています。

やき米



周南市鹿野高齢者生産活動センター
 ㊚: 周南市大字鹿野中734-4
 ㊚: 0834-68-3640

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、
 まちのポート

やき米は未熟米の青米や種もみの残りを利用し、粉を釜で炒って加工したものをおやつや保存食として鹿野地区で昔から親しまれてきた食品です。自家栽培の天日干しにしたもみを原料に手作りしたやき米です。

昔ながらのポン菓子



周南市鹿野高齢者生産活動センター
 ㊚: 周南市大字鹿野中734-4
 ㊚: 0834-68-3640

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、
 まちのポート、生活彩家

鹿野産のお米に圧力をかけてふくらませ、溶かした砂糖を加えた昔ながらの素朴な味わいのポン菓子です。子供からお年寄りまで親しみやすいお菓子です。(パッケージ変更予定)

のんたそば粉



株式会社かの高原開発 石船温泉
 ㊚: 周南市大字鹿野上1667-4
 ㊚: 0834-68-2542

主な販売先
 石船温泉、菜さい来んさい、
 まちのポート、大田屋、生活彩家

鹿野の冷涼な気候はそばの栽培に適しており、このそば粉は100%鹿野産のそばで作っています。そばを傷めないよう石臼挽きで製粉しています。そばがきにすると簡単に美味しくいただけます。

のんたそばかりんとう



株式会社かの高原開発 石船温泉
 ㊚: 周南市大字鹿野上1667-4
 ㊚: 0834-68-2542

主な販売先
 石船温泉、菜さい来んさい、
 まちのポート、大田屋、生活彩家

鹿野地区で自社栽培しているそば粉を使ったかりんとうで、甘さの中にそばの素朴な味わいがします。そば粉を使っているのでヘルシーで、子どもからお年寄りまで楽しめるお菓子です。

わさびドレッシング



鹿野特産のわさびの根を使った、しょうゆ味の和風ドレッシングです。さっぱりとした味で、ピリリとしたからさが楽しめ、お肉との相性もばっちりです。

株式会社かの高原開発 石船温泉
 ㊚: 周南市大字鹿野上1667-4
 ㊚: 0834-68-2542

主な販売先
 石船温泉、菜さい来んさい、
 まちのポート、大田屋、生活彩家

十割のんたそば



鹿野地区で自社生産したそば粉100%使用し、つなぎなしで仕上げた十割そばの乾麺です。手打ちそばに勝るとも劣らない味わいで日持ちしますので、お土産や贈答品にも最適です。

株式会社かの高原開発 石船温泉
 ㊚: 周南市大字鹿野上1667-4
 ㊚: 0834-68-2542

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、石船温泉、大田屋

のんたそばがき



株式会社 かの高原開発 石船温泉
 ㊚:周南市大字鹿野上1667-4
 ㊚:0834-68-2542
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、
 石船温泉、大田屋

そば栽培に適している鹿野地区で自社生産したそば粉を石臼で挽き、専用の器で手軽にそばがきを味わえるセットです。そばつゆや砂糖をつけて、そば本来の香りと豊かな風味をお楽しみください。

プチうま わさびむすび



企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
 主な販売先 菜さい来んさい、
 道の駅ソレーネ周南

錦川上流の水と高原の空気がきれいな中で育てたコシヒカリとわさびを使い、きざんだわさびの茎を混ぜ込んだご飯で結んだおむすびを、わさびの葉で包んだものです。わさびの風味がきいた他地域にはないおむすびです。

プチうま三色むすび



企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
 主な販売先 菜さい来んさい、
 道の駅ソレーネ周南

鹿野産の原材料にこだわり、俵型のおむすびをわさびの葉で包んだものと、わさびみそを具にしたものと、鹿野ファームの豚肉を使った肉巻の3色むすびです。鹿野の特産品である、米、わさび、豚肉を味わうことができます。

ひらもち



企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい、
 大田屋、ゆめタウン新南陽

稲作に適した鹿野地区のきれいな水と空気に育まれた、もち米を100%使用し、蒸し時間、つき時間にこだわった、おいしいお餅です。よもぎ餅のよもぎも組合員が鹿野で収穫したものを使用しています。

あんもち



企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい、
 大田屋、ゆめタウン新南陽

米どころ鹿野地区で栽培されたもち米100%のお餅に、じっくり練り上げた自慢の手作りの“あん”を包んだ、軟らかいのにコシのあるあん餅です。お客様の要望で、こしあん、粒あん、塩あんの様々なあん餅を作っています。

肉巻むすび



企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、
 ゆめタウン新南陽

鹿野産コシヒカリと鹿野の特産「鹿野高原豚」を使用し、見た目はこってりなのに、食べるとさっぱりとした肉巻むすびです。タレも地元産のんにくと玉ねぎを調味料で手間ひまかけてじっくり煮込み、こだわって作っています。

わさび大根漬け



企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

地元産の大根とにんじんの酢漬けに、鹿野の特産品であるわさびの根を入れたお漬物です。大根とにんじんのサクサクした食感と甘酢のさっぱりとした味に、わさびの風味がよく合う一品です。

いも納豆



遊休地を利用し、鹿野産のさつまいもを使用したシンプルな商品です。農薬、消毒を使用していない土地で栽培したものを使用しています。

企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、
 菜さい来んさい

干いも



遊休地を利用し、鹿野産のさつまいもを干したシンプルな商品です。健康等にも配慮した商品ですので、ぜひお試しください。

企業組合しゃくなげ
 ㊚:周南市大字鹿野上2945-1
 ㊚:090-9506-7455
主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

アクトdeドライトマト



自社で栽培している「アクトde トマト」の水分を95%以上蒸発させ、甘さと酸味を凝縮させたドライトマトです。食品添加物は一切加えておらず、「安心・安全」で、乾燥しているのので保存期間が長く、様々な料理に活用できます。

株式会社カレーライス
 ㊚:周南市鹿野下1126
 ㊚:090-8712-6027

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

熊毛地区

ベーコン&トマチーフライ



周南市産のトマトを周南市産の豚肉で巻き、チーズ、大葉でバランスを取り、パン粉を付けて揚げました。トマトの瑞々しさと豚肉の旨みがバランスよくまた、食感も楽しめます。

有限会社 鹿野ファーム
 ㊚:周南市大字巢山1950
 ㊚:0834-68-3420

主な販売先 道の駅ソレーネ周南 (ビストロ鹿野農場)

きういじゃむ



熊毛産のキウイをまるごと使ったジャムです。キウイの食感を味わってもらうために果実を大きくカットしています。また、人工着色料は不使用で、さわやかな酸味と甘みが楽しめます。

熊毛農産物加工所
 ㊚:周南市大字小松原1721-1
 ㊚:0833-91-2233

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

なすびじゃむ



熊毛特産の筑陽なすをまるごと使ったジャムです。ももとは熊毛北高校の生徒が熊毛で生産されているなすに着目し、ジャムができないかと考案したものを、アレンジして商品化したものです。砂糖とレモンでさっぱりとした味に仕上がっています。

熊毛農産物加工所
 ㊚:周南市大字小松原1721-1
 ㊚:0833-91-2233

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

いちごじゃむ



熊毛産にこだわり、新鮮ないちごを丸ごと使ったジャムです。いちごの食感を味わってもらうために果実を大きくカットし、酸味と甘みのバランスがほどよい風味豊かな仕上がりとなっています。

熊毛農産物加工所
 ㊚:周南市大字小松原1721-1
 ㊚:0833-91-2233

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

くまげ漬



熊毛産の野菜にこだわって作った漬物です。大根、なす、にんじん、きゅうりなど10種類の野菜を使い、熊毛に昔から伝わる漬け方で製造しています。平成元年から作り続けています。

熊毛農産物加工所
 ㊚:周南市大字小松原1721-1
 ㊚:0833-91-2233

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

田舎みそ 八代小唄



ナベツルの飛来地として有名な八代の清涼な水とおいしい空気を作る田舎みそです。米と大豆は周南市産にこだわり、添加物を使用しない安全で、健康のために塩分控えめなみそを作っています。

周南農業協同組合 八代加工所
 ㊚:周南市大字八代826-8
 ㊚:0833-91-0727

主な販売先
 菜さい来んさい

米八(米粉パン)



米粉を80%使用したパンを八代で作っているため、「米八」と名付けました。小麦粉のパンに比べ、食感はもちもちで低カロリーです。添加物を使用していないため、消費期限は1日です。

周南農業協同組合 八代加工所
 電話: 周南市大字八代826-8
 電話: 0833-91-0727

主な販売先 菜さい来んさい

オリゴのめぐみジャム ぶどうジャム



地元でできたぶどうの甘みを生かし、オリゴ糖シロップでじっくり煮込んだ砂糖不使用・添加物なしの健康志向のジャムです。腸内環境を整えて健康維持にお役に立てればという思いで製品作りに力を入れています。

オリゴのめぐみ工房フローラ
 電話: 周南市大字大河内1581
 電話: 080-6307-7458
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、まちのポート、ゆめタウン

オリゴのめぐみジャム 梨ジャム



地元でできた梨の甘みを生かし、オリゴ糖シロップでじっくり煮込んだ砂糖不使用・添加物なしの健康志向のジャムです。腸内環境を整えて健康維持にお役に立てればという思いで製品作りに力を入れています。

オリゴのめぐみ工房フローラ
 電話: 周南市大字大河内1581
 電話: 080-6307-7458
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、まちのポート、ゆめタウン

オリゴのめぐみジャム キウイジャム



地元でできたキウイの甘みを生かし、オリゴ糖シロップでじっくり煮込んだ砂糖不使用・添加物なしの健康志向のジャムです。腸内環境を整えて健康維持にお役に立てればという思いで製品作りに力を入れています。

オリゴのめぐみ工房フローラ
 電話: 周南市大字大河内1581
 電話: 080-6307-7458
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南、まちのポート、ゆめタウン

新南陽地区

浜のえび天



福川港で水揚げされた新鮮なえびをかき揚げにしています。ほんのり甘くてサクサクのえび天はお客様の評判が良い商品で、完売になることが多いです。

新南陽マリンレディース
 電話: 周南市新田2丁目5-6
 電話: 0834-64-0255
 主な販売先 浜のえび天(毎週土曜 8:00~15:00)、道の駅ソレーネ周南

せぐろ天



徳山沖で獲れる魚種で一番漁獲量が多いものが、煮干しの原材料になっているせぐろイワシです。福川港で水揚げされた新鮮なせぐろイワシを天ぷらにしています。1月から9月にしか製造していない季節限定の商品です。

新南陽マリンレディース
 電話: 周南市新田2丁目5-6
 電話: 0834-64-0255
 主な販売先 浜のえび天(毎週土曜 8:00~15:00)、道の駅ソレーネ周南

はもフライ



福川港で水揚げされた新鮮な「周防はも」をフライにしています。身がふわふわで6月から10月の季節限定で販売しており、お客様から好評をいただいている商品です。

新南陽マリンレディース
 電話: 周南市新田2丁目5-6
 電話: 0834-64-0255
 主な販売先 浜のえび天(毎週土曜 8:00~15:00)、道の駅ソレーネ周南

とっくり沢庵



福川の伝統野菜の「とっくり大根」は首が細く小型の大根で、ほかの地域では栽培が難しい野菜です。昔ながらのぬか床に漬けているため酸味が入り、歯切れの良い田舎漬の沢庵です。

とっくり大根生産グループ
 電話: 周南市かせ河原町2-2
 電話: 0834-63-5286
 主な販売先 アルク

このわた・このこ



周南地区は昔から全国有数のなまこの産地で、なまこの腸を塩漬けしたものが「このわた」で、卵巣を塩漬けしたものが「このこ」と呼ばれています。冬から春先の寒の味覚・栄養素をたくさん含んだ商品です。特にこのわたは日本3大珍味のひとつに数えられています。

有限会社 マルエ水産
 ㊧:周南市大字温田2丁目7-4
 ㊦:0834-62-3286

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、まちのポート

ばちこ



なまこの卵巣(このこ)を乾燥させたもので、形が三味線のバチににていることから「ばちこ」とよばれています。1枚作るのになまこ30から50匹分のこのこが必要で、珍味中の珍味です。

有限会社 マルエ水産
 ㊧:周南市大字温田2丁目7-4
 ㊦:0834-62-3286

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、まちのポート

いりこ・かえりいりこ



周南市海域において自社のイワシ網船で漁獲し、いりこ本来の味を引き出すよう、無添加・減塩製法で仕上げています。上乾燥しているのので、料理はもちろんそのままでも味わえます。かえりいりこはいりこの小さいものです。

有限会社 マルエ水産
 ㊧:周南市大字温田2丁目7-4
 ㊦:0834-62-3286

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい、まちのポート、ゆめタウン

かえりミックス



当社製造の減塩いりこで佃煮風に仕上げ、ご飯のともとして子どもから大人まで親しまれています。食卓でより美味しくカルシウムを摂取できるよう、減塩のかえりいりこ厳選した材料でブレンドしています。

有限会社 マルエ水産
 ㊧:周南市大字温田2丁目7-4
 ㊦:0834-62-3286

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、まちのポート

高瀬茶



江戸時代から茶の産地として知られている高瀬地区は、水がきれい霧が発生する山間地という茶の栽培に適した環境です。伝統的な手摘みによって収穫された茶葉は味わい深く、程よくまろやかな渋みと高い香りを持つ高級煎茶として評価されています。

高瀬茶業組合
 ㊧:周南市大字高瀬668
 ㊦:0834-67-2161(家永悌夫宅)

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

高瀬みそ



高瀬地区の高齢者が手間ひまかけて栽培した大豆を使用したみそで、米麴を多めに使用しているので甘目に仕上がっています。添加物・保存料不使用の「安心・安全」なみそなので、お子さまから高齢者まで自然な味わいを楽しむことができます。

和田農産物加工所
 ㊧:周南市大字高瀬690-3
 ㊦:0834-67-2316

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

徳山地区

グルグルグリーンカレー



自家製の青唐辛子を使ったグリーンカレーのペーストです。安心して食べられるこだわり素材を使用、調味料としても色々使っていただけます。本場タイの味を再現するのではなく、日本人の好みに合わせて辛さや甘みをアレンジしています。

fu do ku kan bamboo
 ㊧:周南市大字須万2460-6
 ㊦:0834-86-2037

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

ゆずこしょう



須金産の素材にこだわり、赤とうがらしと青とうがらしの2種類のゆずこしょうを作りました。ピリっときいた辛みにゆずの香りが風味を豊かにします。

須金の里ひまわり会
 ㊧:周南市大字須万2435
 ㊦:0834-86-2221

主な販売先 ふれあいプラザ須金、生活彩家

梨のパウンドケーキ



須金特産の梨をコンポートにして、小さくきざんでケーキの生地混ぜ込んで焼いたパウンドケーキです。梨のさわやかな甘みとバター風味がおいしいケーキです。

須金の里ひまわり会
 ㊚:周南市大字須万2435
 ㊚:0834-86-2221

主な販売先 ふれあいプラザ須金

梨のコンポートケーキ



須金特産の梨をコンポートにして、スライスしたものを円形のスポンジケーキの上にきれいに並べて焼き上げたケーキです。梨のさわやかな甘みとスポンジケーキの相性の良いケーキです。

須金の里ひまわり会
 ㊚:周南市大字須万2435
 ㊚:0834-86-2221

主な販売先 ふれあいプラザ須金

ポレール徳山巨峰SUGA~NE



須金特産の巨峰を100%使って作られたロゼワインです。上品でフルーティーな香り、甘みと酸味が調和した上品な味わいがする、口当たりの良いすっきりとした飲み口です。

サッポロビール株式会社 中四国本部
 ㊚:広島市中区胡町4-21
 ㊚:082-242-6200

主な販売先 市内酒類取扱い店

うさしろ



水を張った棚田に写る満月のうさぎをモチーフに、100%中須北の素材を使用した白い桜餅です。中の餡は黒大豆から作った餡で、大豆の風味豊かな、甘さ控えめな大人の味です。

中須北営農組合 加工部 里のはな
 ㊚:周南市大字中須北346
 ㊚:0834-89-0111

主な販売先 里のはな (毎月第1・3水曜)

へた長寿もち



湯野産のじねんしょう山芋と戸田産のもち米を使い、栄養価の高いじねんしょうの皮やもち米の胚芽を残してまるごとつきこんだ健康志向のお餅です。味は薄い塩味で、軟らかいうちはそのまま、少し硬くなったら焼いたり、汁物に入れると良いです。

さくら工房
 ㊚:周南市大字戸田4293-2
 ㊚:0834-83-2174

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

へたご飯



あぐり西徳山が丹精込めて作った米と正直漁師が獲った周南たこを使ったあらゆる世代に楽しんでもらえるお弁当です。周南たこを軟らかく煮て、その美味しいエキスで炊いたタコ飯の上に、煮たタコとタコフライをのせ、2種類の食感の違いを味わうことができます。

企業組合ひとめぼれ
 ㊚:周南市大字湯野2009-1
 ㊚:090-5709-8516

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

ブドウジャム



ぶどうの産地として有名な、須金地区で栽培された自家製ぶどうを使い、砂糖やレモン果汁の原材料にこだわった、美味しいジャムです。旬の時期に収穫したぶどうの果実を半分にカットしそのまま、丁寧にジャムにしました。

有限会社 福田フルーツパーク
 ㊚:周南市大字須万2780
 ㊚:0834-86-2138

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい、まちのポート、ふれあいプラザ須金、ゆめタウン新南陽

ブルーベリージャム



果樹の栽培に適した須金で、自家農園のブルーベリーとこだわりの原材料を使用した、自慢のジャムです。果実をそのまま使用するプレザーブスタイルのジャムで、パンだけではなく、ヨーグルトやアイスクリームにも良く合います。

有限会社 福田フルーツパーク
 ㊚:周南市大字須万2780
 ㊚:0834-86-2138

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい、まちのポート、ふれあいプラザ須金、ゆめタウン新南陽

梨ジャム



梨の産地として有名な、須金地区で栽培された自家製完熟梨を使い、砂糖やレモン果汁の原材料にこだわった、美味しいジャムです。カットした梨の果実がそのまま入っており、贅沢感が味わえます。パンだけではなく、ヨーグルトやアイスクリームにも良く合います。

有限会社 福田フルーツパーク
 〓:周南市大字須万2780
 ☎:0834-86-2138

主な販売先 道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい、まちのポート、ゆめタウン新南陽

瀬戸乃花はちみつ



市内の無農薬地域に巣箱を移動し、安全安心の樹々や花々からミツバチが集めた蜜を採取し、濾過・瓶詰まですべて手作業で行います。採れた日にち、味、色、濃度にこだわり丁寧な販売を行います。

上田 始
 〓:周南市大字戸田4840
 ☎:0834-82-0055

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

アクトdeトマトゼリー



しゅうなんブランドでもある「アクトdeトマト」をふんだんに使用した商品です。トマト本来の甘さを最大限に引き出したやみつきになる味です。

(一社)周南ツーリズム協議会
 〓:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

ご近所畑のトマトジュース



まるごと大玉トマトを使用し、酸味が少なくスッキリとした味わいのストレートジュースです。原材料にまるごと大玉トマトのみ使用し、トマト本来の味、酸味を絶妙なバランスに整え、まるごとトマト本来の味を最大限に引き出したやみつきになる味です。収穫の時期により味が変わり旬の味を長期に渡り提供できます。

(一社)周南ツーリズム協議会
 〓:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

周南物語 肉みそ



鹿野ファームの「鹿野高原豚」とシマヤのみそ「ぶちうまい」が道の駅で出会い、ソレーネ周南オリジナルブランド「周南物語」シリーズ商品として、新たに誕生しました。豚肉の食感とみその風味を最大限に活かした商品です。

(一社)周南ツーリズム協議会
 〓:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

すがねのなしジュース



しゅうなんブランドである須金梨20世紀梨を100%使用したジュースです。須金梨以外の原料、調味料等は一切使用しておらず、須金梨の美味しさをそのまま活かした商品です。

(一社)周南ツーリズム協議会
 〓:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

周南物語 須金梨ワイン



須金地区で収穫される二十世紀梨をふんだんに使ったワインです。やや甘口で飲みやすく冷やして飲むとなおおいしくいただけます。贈答や、ご家庭でも気軽に飲んで頂ける商品です。

(一社)周南ツーリズム協議会
 〓:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

周南物語 清酒 純米大吟醸



酒米は周南市内で収穫される「山田錦米」を100%使用し、水は鹿野地区の清水を使用したオール周南市の逸品です。

(一社)周南ツーリズム協議会
 〓:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303

主な販売先 道の駅ソレーネ周南

周南物語 清酒 特別純米酒



酒米は周南市内で収穫される「山田錦米」を100%使用し、水は鹿野地区の清水を使用したオール周南市の逸品です。

(一社)周南ツーリズム協議会
 ☎:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南



周南物語 清酒 特別純米にごり酒



酒米は周南市内で収穫される「山田錦米」を100%使用し、水は鹿野地区の清水を使用したオール周南市の逸品です。

(一社)周南ツーリズム協議会
 ☎:周南市大字戸田2713
 ☎:0834-83-3303
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南



徳山みそ



地元産の大豆と米を使った、昔ながらの製法にこだわって30年以上製造している米みそです。米麴は「麴室(こうじむろ)」を使い、室仕込みの手作りみそは半年間寝かせて出荷をしています。

須々万加工場グループ
 ☎:周南市大字須々万奥608
 ☎:0834-88-1400

主な販売先
 菜さい来んさい



徳山漬



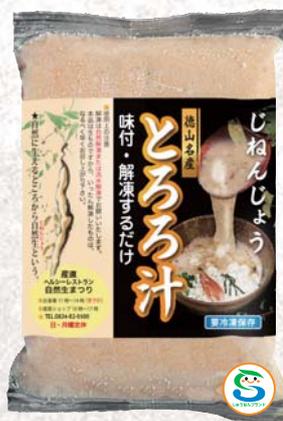
大根、なす、きゅうりなど周南市産の野菜10種類をしょうゆ漬けにしたものを、30年以上徳山の特産品として製造しています。市内の給食のメニューとして提供することもあり、大人だけでなく子どもたちにも親しまれるお漬物です。

須々万加工場グループ
 ☎:周南市大字須々万奥608
 ☎:0834-88-1400

主な販売先 菜さい来んさい、アルク



じねんじょうとろろ汁



日本原産種のじねんじょう山芋である「長州じねんじょう」を、ダシですり伸ばしたとろろ汁です。他の商品より粘り、伸び、風味が強く、長期保存が可能な冷凍食品です。

やまいもまつり有限会社
 ☎:周南市徳山1019-90
 ☎:0834-32-0873

主な販売先
 自社販売、道の駅ソレーネ周南



じねんじょう蒲焼



じねんじょう山芋で作る精進料理「山うなぎ」は伝統の食文化であり、健康・滋養食です。原材料がヘルシーなため低カロリーであり、健康志向が高まる現在のニーズに答えています。

やまいもまつり有限会社
 ☎:周南市徳山1019-90
 ☎:0834-32-0873

主な販売先
 自社販売、道の駅ソレーネ周南



自然生焼酎「山の神」



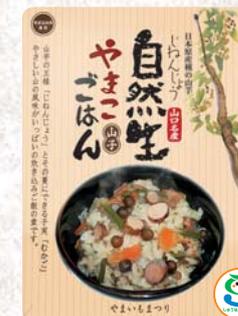
日本原産種の山菜の王者であるじねんじょう山芋を主原料とし、他にはない豊かな薫りのする本格焼酎です。野生の生命力を見事に醸し出した滋養強壯の逸品です。

やまいもまつり有限会社
 ☎:周南市徳山1019-90
 ☎:0834-32-0873

主な販売先
 自社販売、道の駅ソレーネ周南



山子ごはん



日本原産種のじねんじょう山芋とその子実であるむかごを材料とした、伝統的な郷土料理が一般家庭でも簡単に味わえるように、レトルト商品にしました。風味と食感が秀逸で、冷めても美味しいご飯です。

やまいもまつり有限会社
 ☎:周南市徳山1019-90
 ☎:0834-32-0873

主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、
 まちのポート、生活彩家



まんかい弁当



大道理名物の芝桜のように、食べた人が「まんかい」の笑顔となるよう、願いを込めて名付けられた「まんかい弁当」は、大道理産のお米と、季節の野菜を使ったオリジナルのおかずが楽しめます。メニューは野菜中心のヘルシーなものとなっているので、お年寄りや女性にも喜ばれるものとなっています。

大道理ほたる工房
 ㊚: 周南市大字大道理1299-1
 ㊚: 0834-88-2200
 主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、まちのポート

クラキチの朝搾リゼラート



市内の藤井牧場で搾った牛乳と地元産の野菜や果物、特産品を使った商品や、牛乳を使わず素材の味だけを感じていただけるようこだわったさまざまなジェラートを製造しています。

Gelateria Kurakichi
 ㊚: 周南市銀座1-28
 ㊚: 080-6305-9514
 主な販売先 自社販売

泣かす酒



中須北地区の棚田で化学肥料や農薬を一切使わず、昔ながらの天日干しによる乾燥で作られた「泣かす米(コシヒカリ)」と鹿野の伏流水の周南にこだわった純米酒です。酒米とは違う米の旨みと甘みを感じることができます。

株式会社 はつもみぢ
 ㊚: 周南市飯島町1-40
 ㊚: 0834-21-0075
 主な販売先 自社販売、道の駅ソレーネ周南、まちのポート

純米大吟醸 原田



周南市産山田錦を原料とし、鹿野地区の伏流水を使用した地酒。上品で心地よい吟醸香、米の旨みを十分に引き出した深い味わいをお楽しみください。

株式会社 はつもみぢ
 ㊚: 周南市飯島町1-40
 ㊚: 0834-21-0075
 主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、まちのポート、生活彩家

純米吟醸 原田



周南市産山田錦を原料とし、鹿野地区の伏流水を使用した地酒。ほのかな吟醸香とやわらかい口当たりが特徴です。

株式会社 はつもみぢ
 ㊚: 周南市飯島町1-40
 ㊚: 0834-21-0075
 主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、まちのポート、生活彩家

特別純米酒 原田



周南市産山田錦を原料とし、鹿野地区の伏流水を使用した地酒。米の旨みを存分に楽しめるキレのある飲み口です。

株式会社 はつもみぢ
 ㊚: 周南市飯島町1-40
 ㊚: 0834-21-0075
 主な販売先
 道の駅ソレーネ周南、まちのポート、生活彩家

純米大吟醸 かのしずく



鹿野地区で造られた酒米と鹿野の伏流水で仕込んだ、鹿野生粋の純米大吟醸「かのしずく」。上品で心地よい吟醸香と米の旨みを引き出した深い味わいです。

株式会社 はつもみぢ
 ㊚: 周南市飯島町1-40
 ㊚: 0834-21-0075
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南

特別純米酒 かのしずく



米の旨みを存分に味わえる、キレのある特別純米酒です。機械を使わず槽しぼりをしており、酒にストレスを与えず、雑味のないやさしい味わいに仕上がっています。

株式会社 はつもみぢ
 ㊚: 周南市飯島町1-40
 ㊚: 0834-21-0075
 主な販売先 道の駅ソレーネ周南

鹿野地区

山代手すき和紙



江戸時代から鹿野地区で栄えた山代手すき和紙は、周南市の原材料を100%使用し手すきで作られています。丈夫で素朴な和紙は、便せんや懐紙などの日常生活になじみのあるものに加工しています。

鹿野高齢者生産活動センター
 ☎: 周南市大字鹿野中734-4
 ☎: 0834-68-3640

主な販売先 自社販売、道の駅ソレーネ周南

徳山地区

周防はも

徳山湾沖



瀬戸内海はハモの漁場として全国的に知られており、周南でも多く水揚げされています。ハモの皮に多く含まれる「コンドロイチン」は肌をみずみずしく保つ作用があり、また骨切りという特殊な調理法によって小骨まで食べることができるので、カルシウムも多く摂取できます。

一般財団法人 周南観光コンベンション協会
 ☎: 周南市みなみ銀座1-8
 ☎: 0834-33-8424

主な販売先 市内取扱い飲食店

周南たこ

徳山湾沖



瀬戸内海は昔から良質なタコの名産地として知られており、瀬戸内の恵まれた地形や潮流で育ったタコは足が太く、身が軟らかいことが特徴です。周南市では「たこ飯」としてなじみ深いものとなっています。

一般財団法人 周南観光コンベンション協会
 ☎: 周南市みなみ銀座1-8
 ☎: 0834-33-8424

主な販売先 市内取扱い飲食店

徳山ふぐ

徳山湾沖



フグのはえ縄漁は周南市の給島が発祥であり、優れた漁法として全国に広まりました。昔から瀬戸内海の豊かな資源に育まれた天然フグは「内海もの」と呼ばれた最高級品であり、その味も絶品です。

一般財団法人 周南観光コンベンション協会
 ☎: 周南市みなみ銀座1-8
 ☎: 0834-33-8424

主な販売先 市内取扱い飲食店

しゅうなんブランド販売連絡先

道の駅ソレーネ周南 ☎: 周南市大字戸田2713 ☎: 0834-83-3303	菜さい来んさい! 北部店 ☎: 周南市大字須々万本郷2647-1 ☎: 0834-88-0011	菜さい来んさい! 新南陽店 ☎: 周南市清水2丁目1390-6 ☎: 0834-64-2466	菜さい来んさい! 三田川店 ☎: 周南市大字徳山5825-8 ☎: 0834-31-1000
菜さい来んさい! 徳山東店 ☎: 周南市大字久米2900-1 ☎: 0834-33-8433	大潮田舎の店 ☎: 周南市大字大潮1386-6 ☎: 0834-68-4010	観光案内所&特産品セレクトショップ まちのポート ☎: 周南市みなみ銀座1-8 ☎: 0834-22-8691	ふれあいプラザ須金 ☎: 周南市金峰西中原2751-1 ☎: 0834-86-2000
わさび漬けの大田屋 ☎: 周南市大字鹿野中802-3 ☎: 0834-68-2215	アルク秋月店 ☎: 周南市秋月3丁目2-1 ☎: 0834-28-0909	アルク徳山東店 ☎: 周南市松保町9-1 ☎: 0834-27-1001	アルク今宿店 ☎: 周南市新宿通5丁目4-33 ☎: 0834-21-2050
アルク新南陽店 ☎: 周南市大字富田2763 ☎: 0834-61-0909	アルク慶万店 ☎: 周南市慶万町4-8 ☎: 0834-33-0909	アルク徳山中央店 ☎: 周南市花島町7-15 ☎: 0834-27-0909	ゆめタウン新南陽 ☎: 周南市清水町2-2-1 ☎: 0834-62-7500
ゆめタウン徳山 ☎: 周南市青山町1丁目18番 ☎: 0834-27-1136	マックスバリュ イオンタウン周南久米店 ☎: 周南市大字久米2867番地 ☎: 0834-36-1200	マックスバリュ徳山東店 ☎: 周南市大字久米字町台3095-4 ☎: 0834-26-1800	ザ・ビッグ イオンタウン周南店 ☎: 周南市古市1丁目4番1号 ☎: 0834-61-3001
ザ・ビッグ徳山西店 ☎: 周南市都町3丁目21番地 ☎: 0834-31-2000	生活彩家 周南市役所店 ☎: 周南市岐山通1-1 ☎: 0834-22-5551		



しゅうなんブランドとは

周南市では、市の資源・特性を活かし「周南市ならではの」「周南市らしさ」「周南市の良さ」といった個性と魅力を持った産品を周南ブランドとして認定しています。

しゅうなんブランド認定基準

素材	…周南市産の素材であるか
周南市らしさ	…周南にちなんだ物語性を有し、市民に支持されているか
独自性・品質性	…産品に工夫があり、味・外観等に高い品質を有しているか
信頼性・安全性	…安全性の高い素材であり、クレーム処理の体制などが整っているか
市場性・将来性	…将来にわたり安定的な流通が見込めるか

宇部フロンティア大学短期大学部との 官学連携協定に基づく新商品開発



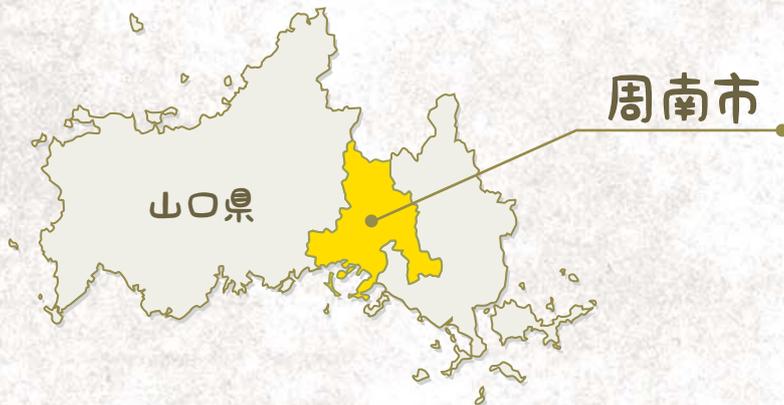
経緯 周南市と宇部フロンティア大学短期大学部は、平成26年8月に官学連携協定を締結し、周南市産の農産物を原材料に使用した新商品開発や商品化を通じて、地産地消の促進に取り組んでいます。

実績 平成28年度 ミニヨンカワムラ【クッキートマレーヌ】
平成29年度 モントロー 【トマブッセ】【トマリング】
平成30年度 鹿野ファーム 【トマチーフライ】

周南ものづくりブランドとは



周南地域地場産業振興センターでは「周南ものづくりブランド」認定・情報発信することにより、地域内中小企業者等の新製品等の開発を推進するとともに、周南地域の知名度向上を図り、郷土愛や誇りの醸成、中小企業全体のイメージアップ、販路の開拓、受注の拡大等に繋げ、産業振興及び地域活性化に資することを目的としています。



山口県 周南市役所 経済産業部 農林課

TEL : 0834-22-8369 FAX : 0834-22-8375 E-mail : norin@city.shunan.lg.jp