



周南の厳選された自慢の逸品



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「しゅうなんブランド」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	周南市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

しゅうなんブランド 販売連絡先

菜さい来んさい!新南陽店
☎0834-64-2466 周南市清水2丁目1390-6

大潮田舎の店
☎0834-68-4010 周南市大字大潮1386-6

アルク秋月店
☎0834-28-0909 周南市秋月3丁目2-1

アルク徳山中央店
☎0834-27-0909 周南市花畠町7-15

ゆめタウン新南陽
☎0834-62-7500 周南市清水町2-2-1

マックスバリュ徳山東店
☎0834-26-1800 周南市大字久米字町合3095-4

道の駅ソレーネ周南
☎0834-83-3303 周南市大字戸田2713

菜さい来んさい!三田川店
☎0834-31-1000 周南市大字徳山5825-8

観光案内所 & 特産品セレクトショップ まちのポート
☎0834-22-8691 周南市みなみ銀座1-14

アルク徳山東店
☎0834-27-1001 周南市松保町9-1

アルク新南陽店
☎0834-61-0909 周南市大字富田2763

ゆめタウン徳山
☎0834-27-1136 周南市青山町1丁目18番

ザ・ビッグイオンタウン周南店
☎0834-61-3001 周南市古市1丁目4番1号

菜さい来んさい!北部店
☎0834-88-0011 周南市大字須々万本郷2647-1

菜さい来んさい!徳山東店
☎0834-33-8433 周南市久米中央4丁目10番5号

ふれあいプラザ須金
☎0834-86-2000 周南市金峰西中原2751-1

アルク今宿店
☎0834-21-2050 周南市新宿通5丁目4-33

アルク慶万店
☎0834-33-0909 周南市慶万町4-8

マックスバリュイオンタウン周南久米店
☎0834-36-1200 周南市久米中央5丁目8番1号

ザ・ビッグ徳山西店
☎0834-31-2000 周南市都町3丁目21番地

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」を認定・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

Shunan city

自然と産業が調和した街

周南市は、山口県東南部にある人口約14万人の街です。平成15年4月21日に徳山市、新南陽市、熊毛町、鹿野町の2市2町が合併して誕生しました。

南側は穏やかな瀬戸内海に面しており、瀬戸内海国立公園にも指定されている一方、中国山地を背にした山間部は豊かな自然に恵まれ、四季折々の風景を楽しむことができます。豊かな自然に囲まれた周南市では、様々な海の幸、山の幸を堪能することができます。

また、臨海部にはわが国を代表する大規模なコンビナートが広がっており、「全国12大工場夜景都市」の一つとしても知られています。



鹿野

Kano
Shunan city

水とともに自然のままに



鹿野わさび(7ページ)

鹿野の
冷涼な気候は
そばの栽培に
適しています
(17ページ)



清流通り



漢陽寺



島根県との県境、中国山地の西端に位置する高原のまち。錦川源流の透きとおった清流、澄んだ空気、美しい大自然の恵みがいっぱいです。

わさびやトマト、そばなど多くの特産品を栽培するほか、鹿野高原豚などブランド商品の生産も盛んです。隠れ家的なカフェや農家レストランなど人気のスポットも多数あります。

徳山

Tokuyama
Shunan city

24時間、周南市の魅力を発信する道の駅 ソレーネ周南



天然フグは
最高級品で
その味も絶品です
(9ページ)



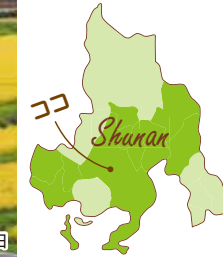
へたこ飯(10ページ)



須金観光農園



中須の棚田



温暖な気候の南部では、一年を通してトマトの栽培が行われている一方、北部の須金地区では寒暖の差を活かした梨、ぶどうの栽培が盛んです。

また、国道沿いに立地する道の駅「ソレーネ周南」には、周南市の地産地消を推進する拠点施設として、市内の様々な農林水産物が集まっています。

フグを縁起物として「ふく(福)」と呼ぶ山口県の中でも給島沖はトラフグの一大漁場で、フグを傷めずに獲る「フグはえ縄漁」は、給島が発祥の地です。

霧煙る山間で、
古くから続く伝統の茶栽培

新南陽

Shinnan-yō
Shunan city



高瀬の茶畑

とっくり大根で作る
とっくり沢庵は、
昔ながらの味わいで、
懐かしい味です
(15ページ)



高瀬茶(20ページ)



旧山陽道の街道筋として、古くから交通の要衝として栄え、天然の良港徳山湾に臨む沿岸部は、周南コンビナートの一翼を担う工業都市として発展してきました。

一方、朝霧が濃く夏も割合涼しい中山間の高瀬地区では、お茶の栽培なども行われています。また、漁業も盛んで、新鮮な水産物を使用した加工品も多く作られています。



福川漁港



TOSOH PARK 永源山 ゆめ風車

ツルと人が共生する里

熊毛

Kumage
Shunan city



新鮮な果物を
ジャムにしました
(18ページ)



熊毛のお米は
ふっくらモチモチで
冷めても
美味しい!



つるの里米(9ページ)

鳥帽子岳がそびえ、その麓には八代盆地が広がり、特別天然記念物であるナベツルの本州唯一の渡来地として全国的に知られています。蛭やヤマメの生息にも適した清流に恵まれた土地で、高地盆地特有の気温の高低差もあり、米作りの好条件がそろっていることから、地域でも有数のお米の産地です。ブドウやイチゴなど、農園業も盛んに行われています。



学びの椅子



黒岩峽



鹿野高原豚

しゅうなんブランドのリーダー商品

“しゅうなんブランド「極」”

2018年度にしゅうなんブランド認定品の中から“イチ推しの一品”を決定する総選挙を行った結果、「鹿野高原豚」が選ばれました。

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

鹿野高原豚の特徴は、肉質の歯触りとスッパ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安心・安全・美味しさが実現できています。



鹿野ファームの皆さん

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。

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)」の名に恥じぬように、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。

有限会社
鹿野ファーム
☎0834-68-3420
(ハイパー・ハム工房)
周南市大字集山1950
■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

CONTENTS

?	しゅうなんブランドとは	P2
!	周南地域の特徴	P3
🍴	認定品紹介	P7



1 農畜産物 P7

- 畜産食品
- 農産食品



2 水産物 P9



3 加工食品 P10

- 畜産加工食品
- 水産加工食品
- 農産加工食品
- その他の加工食品



4 飲料 P20

1

農畜産物



鹿野 ほうれん草日和

鹿野の気候を生かし、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。

ふくぶくファーム株式会社
☎0834-68-2211
周南市大字鹿野中1192-2
■主な販売先／菜さい来んさい、
アルク、ゆめタウン、マックスバリュ



鹿野 鹿野高原和牛

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クなど自社の和牛を使用した加工品を販売しています。

有限会社 鹿野ファーム
☎0834-68-3420(ハイパー・ハム工房)
周南市大字集山1950
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南



徳山 みいや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に心がけています。

みいやん家の畑 フマ美里
☎080-3886-3067 周南市戸田4333-2
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

鹿野 鹿野わさび

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。鹿野の水と気候を生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。

鹿野わさび生産組合
周南市大字鹿野上3277
■主な販売先／菜さい来んさい、
ふる里マルシェかの

熊毛 鶴の里の果物

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・減化学肥料に努め、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。



徳山 須金梨

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。二十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。
■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

須金ぶどう梨生産組合
☎0834-86-2000
周南市大字金峰2751-1



瀬田農園 ☎0833-91-2519
周南市大字八代1493
■主な販売先／自農園、道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい



徳山 須金ぶどう

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。
■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



徳山 夜市産ごぼう

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付野菜を生み出しています。

JA周南夜市園芸組合
☎0834-62-6706
(JA周南西部営農センター)
周南市大字夜市2331
■主な販売先／菜さい来んさい、道の駅ソレーネ周南

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
☎0834-68-5111
周南市大字鹿野上3317-1
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい



徳山 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で育種したものです。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。



徳山 夜市産里芋

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。



徳山 周南じねんじょ

周南自然薯生産部会は5名の生産者が湯野や和田等で自然薯を栽培しています。自然薯は山芋の仲間で「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。

周南自然薯生産部会
☎090-8996-0643
周南市大字湯野2056
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい



徳山 泣かす米

「つなぐ棚田遺産」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。

都濃自然米生産グループ
☎0834-89-0722
周南市大字中須北419
■主な販売先／まちのポート

熊毛 つるの里米

八代は本州唯一のナベツ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。

農事組合法人 ファームつるの里
☎090-9219-3634
周南市大字八代818-2
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい、ゆめタウン



2 水産物



徳山 周南たこ

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、身が軟らかい事が特徴です。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。



徳山 周防はも

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事ができるので、カルシウムも多く摂取できます。



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。

山口県鹿野産 こしひかり 鹿野アグリ

有限会社 鹿野アグリ
☎0834-68-5111
周南市大字鹿野上3317-1
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、ゆめタウン



一般財団法人 周南観光コンベンション協会
☎0834-33-8424
周南市みなみ銀座1-14
■主な販売先／市内取扱い飲食店
周南市地産地消推進店 検索

徳山 徳山ふぐ

フグのはえ縄漁は周南市の粕島が発祥であり、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、その味が絶品です。

加工食品



徳山 へたご飯

自家生産米と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を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。

大道理ほたる工房 ☎0834-88-2200
周南市大字大道理1299-1
■主な販売先／まちのポート

神本商店 ☎0834-63-3222
周南市大字夜市783
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南



徳山 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。

徳山 クラキチの朝搾りジェラート

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 ☎0834-41-9030
周南市銀南街4 b&dビル1階
■主な販売先／自社販売、道の駅ソレーネ周南



徳山 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 ☎0834-86-2701
周南市大字須万2435
■主な販売先／ふれあいプラザ須金



徳山 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。

鹿野 わさびむすび

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。

■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

徳山 玄米トマトスープ

周南市産のトマトを100%使用しています。リゾットのような食べ応えで、腹持ちが良いスープです。パッケージには、徳山駅やコンビニ等、周南市の特徴を可愛らしくデザインしています。

株式会社AQUA ☎0834-31-2799
(徳山動物園内しゅうなんZOO-SHOP)
神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1
横浜ランドマークタワー21階
■主な販売先／徳山動物園内しゅうなんZOO-SHOP、まちのポート



鹿野 肉巻むすび

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。タレも地元産のにんにくと玉ねぎを調味料で手回ひまかけてじっくり煮込み、こだわって作っています。

■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、ゆめタウン新南陽

企業組合しゃくなげ ☎090-9506-7455
周南市大字鹿野上2945-1



熊毛 米八(米粉パン)

周南市産の米を100%使用した米粉パンを八代で作っている「米八」と名付けました。ふわふわでもちもちの食感です。腹持ちも良く、小麦のパンとはまた違った味を楽しむことができます。添加物を使用していないため、消費期限は1日です。

山口県農業協同組合 八代加工所 ☎0833-91-0727
周南市大字八代826-8
■主な販売先／菜さい来んさい



鹿野 のんたそばかりんとう

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。

株式会社 かの高原開発 石船温泉 ☎0834-68-2542
周南市大字鹿野上1667-4
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、石船温泉、まちのポート、菜さい来んさい、ふる里マルシェかの





鹿野 豆乳ババロア



鹿野産の大豆と錦川の源流の地下水を使い、大豆の味と香りを生かした豆乳で作ったババロアです。まろ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、とってもヘルシーなスイーツです。

大潮田舎の店
☎0834-68-4010
周南市大字大潮
1386-6
■主な販売先／
大潮田舎の店

鹿野 昔ながらのポン菓子



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。子どもからお年寄りまで親しみやすいお菓子です。
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、まちのポート、生活彩家



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

鹿野 やき米



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で、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。
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、まちのポート



新南陽 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 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 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
☎0834-62-4371、☎0834-64-0255 (加工場)
周南市温田2丁目5-6
■主な販売先／浜のえび店 (毎週土曜、商品ができ次第販売、売り切れまで)、道の駅ソレーネ周南



新南陽 ばちこ



なまこの卵巣(このこ)を乾燥させたもので、形が三味線のパチに似ていることから「ばちこ」と呼ばれています。1枚作るのになまこ30～50匹分のこのこが必要で、珍味中の珍味です。
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、まちのポート



新南陽 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たものが「このわた」で、卵巣を塩漬けたものが「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。
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、まちのポート

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

新南陽 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。かえりいりことは、いりこの小さいものです。
■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 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。
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、まちのポート



徳山 山の真珠 (プレーン)



じねんじょう山芋とむかごをたっぷり使って、一つずつ丁寧に手作りました。他にはないむかごのあんを生地に練り込んだ、風味豊かな1品です。しっとりとした食感とやさしい甘みを、ぜひご賞味ください。

徳山 山の真珠 (竹炭)



じねんじょう山芋をたっぷり使用し、黒砂糖と竹炭を加え風味豊かに仕上げました。しっとりとした生地にじねんじょうの味と黒砂糖のこくが相まって、幸せな笑顔になれる1品です。

やまいもまつり有限会社
☎0834-32-0873
周南市大字徳山1019-90
■主な販売先／JR徳山駅、道の駅ソレーネ周南、じねんじょうまつり





徳山 **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、健康志向高まる現在のニーズにえています。

■主な販売先／自社販売、道の駅ソレーネ周南



徳山 **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。

■主な販売先／自社販売、道の駅ソレーネ周南



徳山 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。

■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 大潮いなか油あげ

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油あげです。リピーターが多く、予約注文で売り切れることがあるほどの人気商品です。



熊毛 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 ☎0833-91-2233

周南市大字小松原1721-1

■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい



徳山 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、40年以上徳山の特産品として製造しています。水気を絞って、刻んでお寿司に混ぜても美味しいです。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 ☎0834-88-1400

周南市大字須々万奥608

■主な販売先／菜さい来んさい、アルク



鹿野 わさび新芽漬

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言われています。冬季の12月～2月の限られた期間にししか原料の新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。



鹿野 らっきょう酢漬

100%周南市産のらっきょうを使い、洪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 ☎0834-68-0755

周南市大字鹿野上1017-3

■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい



新南陽 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、他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込んで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 ・

☎0834-63-5286

周南市かせ河原町2-2

■主な販売先／アルク



徳山 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」が道の駅で出逢い、ソーレ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生かした商品です。

（一社）周南ツーリズム協議会
☎0834-83-3303 周南市大字戸田2713
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南、まちのポート、ゆめタウン徳山、ゆめタウン新南陽



徳山 アマニ粒入り肉みそ

シマヤの麦みそ「ぶちうまい」と鹿野ファームの「鹿野高原豚」を使用した風味豊かな肉みそに、栄養的価値の高い「アマニ粒」をブレンドしました。生卵と一緒にご飯に乗せたり、チーズを加えてピザトースト風にする等、いろいろな食べ方でお召上がりください。

株式会社シマヤ ☎0834-63-5277
周南市都町1-57
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南、まちのポート、ゆめタウン徳山、アルク各店



徳山 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みそです。米麹は「麴室」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 ☎0834-88-1400
周南市大字須々万奥608
■主な販売先／菜さい来んさい



新南陽 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、米麹を多めに使用しているので甘めに仕上がっています。添加物・保存料不使用の「安全・安心」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 ☎0834-67-2316
周南市大字高瀬690-3
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南、菜さい来んさい



熊毛 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が作る田舎みそです。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。

山口県農業協同組合 八代加工所
☎0833-91-0727 周南市大字八代826-8
■主な販売先／菜さい来んさい

鹿野 ベーコン&トマチーフライ

周南トマトを鹿野高原豚で巻き、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 ☎0834-83-3666
周南市大字山1950
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南（ビストロ鹿野農場）



鹿野 あんもち

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、軟らかいのこ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。



鹿野 ひらもち

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。

企業組合しゃくなげ
☎090-9506-7455 周南市大字鹿野上2945-1
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南、菜さい来んさい、ゆめタウン新南陽



鹿野 しぶかわかしわ餅

もち米、うるち米は渋川産にこだわっており、あんこは手作りです。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
☎0834-68-0755
周南市大字鹿野上1017-3
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南、菜さい来んさい



徳山 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
☎0834-89-0111
周南市大字中須北346
■主な販売先／里のはな（毎月第1・3水曜）



鹿野 十割のんたそば

鹿野地区で自社生産したそば粉を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。
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南、石船温泉、まちのポート、菜さい来んさい、ふる里マルシェかの

鹿野 のんたそばがき

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。
■主な販売先／道の駅ソーレネ周南、石船温泉、まちのポート、ふる里マルシェかの



鹿野 のんたそば粉

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。
■主な販売先／石船温泉、菜さい来んさい、ふる里マルシェかの

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





熊毛 オリゴのめぐみ いちごジャム・ぶどうジャム 梨ジャム・キウイジャム

地元でできたそれぞれの果物の甘みを生かし、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
☎080-6307-7458 周南市大字大河内1581
■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、徳山駅前
図書館、フルーツブティックカーズ



熊毛農産物加工所 ☎0833-91-2233
周南市大字小松原1721-1
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

熊毛 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 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 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。もと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、ジャムに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。



徳山 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。

徳山 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。

徳山 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プスタイルのジャムです。

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
☎0834-86-2138 周南市大字須万2780
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、まちのポート、菜さい来んさい、ゆめタウン新南陽、ふれあいプラザ須金
※ふれあいプラザ須金は、ブルーベリー・ブドウのみです。



徳山 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 ☎0834-82-0055
周南市大字戸田4840
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南



鹿野 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。

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



徳山 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食材を使用、調味料としても色々と使っています。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
☎0834-86-2037
周南市大字須万2460-6
■主な販売先／
道の駅ソレーネ周南



徳山 いらいた梨 いらいた葡萄

梨と葡萄の栄養と食感を残しつつ、甘みが凝縮されるよう、最適な温度でじっくりと乾燥させたセミドライフルーツです。砂糖・添加物を使用せず、自然な果物の甘みを引き出しました。素材そのままの味をお楽しみください。

ふるた梨ぶどう園 ☎0834-86-2221
周南市大字金峰2919
■主な販売先／道の駅ソレー
ネ周南、徳山駅前図書館、
ふれあいプラザ須金





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

徳山 **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、酸味の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。

徳山 **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生かした商品です。



徳山 **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
☎0834-83-3303
周南市大字戸田2713
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南



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。

徳山 **周南物語
清酒
純米大吟醸**

徳山 **周南物語
清酒
特別純米酒**

徳山 **周南物語
清酒 純米大吟醸
にがり酒**



鹿野 **鹿野和紅茶**
なごみ
和

鹿野地域は古くからお茶どころであり、お茶文化を継承すべく、地域みんなが力を合わせて完成した商品です。まろやかで渋みの少ないやさしい味わいの鹿野和紅茶は、洋菓子はもちろん、和菓子にもよく合います。



株式会社 かの高原開発 石船温泉
☎0834-68-2542
周南市大字鹿野上1667-4
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、石船温泉、まちのポート、ふる里マルシェかの



徳山 **ふき農園の
こいルビートマトジュース**

生食用として用いられる周南市産のミディトマトを100%使用して作ったトマトジュースです。フルーティーな香りを持つ品種「フルーツルビー」を使用しています。特有の香りと濃い甘みをぜひご賞味ください。

落 浩二 ☎090-7595-8337 周南市大字戸田1470-1
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

新南陽 **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
☎0834-67-2161 (家永悌夫宅)
周南市大字高瀬668
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

徳山 **純米大吟醸
かのしずく**

鹿野地区で作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 はつともぢ
☎0834-21-0075
周南市飯島町1-40
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南



徳山 **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。





徳山 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。

■主な販売先／自社販売、道の駅ソレーネ周南、まちのポート

徳山 純米大吟醸 原田



上品で心地よい吟醸香、米の旨みを充分に引き出した深い味わいをお楽しみください。



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です。
■主な販売先／道の駅ソレーネ周南、まちのポート

徳山 特別純米酒 原田



米の旨みを存分に楽しめるキレのある飲み口です。

徳山 純米吟醸 原田



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 はつとも
☎0834-21-0075
周南市飯島町1-40



徳山 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をする本格焼酎です。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
☎0834-32-0873
周南市大字徳山1019-90
■主な販売先／自社販売



鹿野 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。

周南市鹿野高齢者生産活動センター
☎0834-68-3640 周南市大字鹿野中734-4
■主な販売先／自社販売、道の駅ソレーネ周南

5 工芸品等



新南陽 和田丸太



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。

周南森林組合 ☎0834-88-0039
周南市大字須々万本郷1153-3
■主な販売先／周南森林組合 和田事業所

☆ここから、ころっとながる。☆
周南市のふるさと納税

周南市からころを込めて。
自然と産業が調和する周南市を支えているのは
“地元のヒトのあたたかさ”
地元を愛し支え合う人たちが生み出す美味しくて愛しい
返礼品たちをお届けします。

＼周南市では以下の5つのサイトでふるさと納税を受け付けています。／

お問い合わせ 周南市シティプロモーション課 〒745-8655 山口県周南市岐山通1-1
TEL: 0834-22-8238 MAIL: citypro@city.shunan.lg.jp 周南市シティプロモーション 検索



山口県 周南市役所 産業振興部 農林課

TEL: 0834-22-8369 FAX: 0834-22-8375

E-mail: norin@city.shunan.lg.jp