



下松商工会議所認定
推奨品カタログ

星降るまちの贈りもの

山口県下松市の

歴史、風土、文化などに
ちなんのでつくられる
下松ならではの逸品



銘菓 松の実



「下松」の地名は、その昔松の木に星が降ったことに由来すると
いわれる。その子孫と伝えられる松が、「鼎松(かなえまつ)」として
市内中心地の金輪神社にある。この鼎松に因み、「菓舗松の実」が
つくる和菓子「銘菓 松の実」。厳選した北海道産大納言小豆を用
いた粒餡と抹茶餡に松の実を加え、皮種で包んだ最中は、サクッ
とした食感のあと、しっとりとした落ち着いた餡の甘味と舌触りのコ
ントラストがおもしろい。松の実の香ばしい香りと風味がほど良い
アクセントとなっている。6個から60個入の化粧箱で販売され、
気軽なお使い物から贈答用として広く用いられている。

菓舗 松の実

本 店: 下松市東豊井松神町1356-1 ☎0833-41-0284
星プラザ店: 下松市中央町 21-3 下松タウンセンター 星プラザ内
☎0833-45-1117

遊食 笠戸ひらめ



七つの浦がある笠戸島を含む下松湾は、古くから天然の良港と言
われてきた。笠戸島ではヒラメの養殖が行われ、「笠戸ひらめ」とし
て県の地域産業資源に指定されている。「笠戸ひらめ」は、下松市内
の飲食店等で多く提供されており、下松市の代表的な特産となっ
ている。「笠戸ひらめ」をお店で食べたあとのお土産に…と、「菓舗松の
実」がつくる月餅風の饅頭「遊食 笠戸ひらめ」。良質な小豆と沖縄
産の黒糖を用いて作られた餡に松の実と黒ゴマの風味がアクセ
ントとなっている。型打ちされたユーモラスなヒラメが愛らしい。
「銘菓 松の実」とのセット販売が好評。

菓舗 松の実

本 店: 下松市東豊井松神町1356-1 ☎0833-41-0284
星プラザ店: 下松市中央町 21-3 下松タウンセンター 星プラザ内
☎0833-45-1117

星のキャンディー



「星降るまち下松」…下松の地名は、星が松の木に降りてきたこ
とに由来する説がある。その説は、およそ飛鳥の時代、鷲頭庄青柳
浦の松の木に星が降り、眩いばかりの光を放ち、7日7夜輝き続
けたという。これに由来し、「星が降った松」が「降り松」となり「下松」
とよばれるようになったといわれる。「駒屋」が販売する「星のキャン
ディー」は、この舞い降りてきた光り輝く星を模し、「星降るまち
下松」をPRしたもので、色とりどりのきらきらした星の形が、子供
から大人まで誰にでもよるこばれるかわいいキャンディーである。

(有)駒屋 下松市駅南 1-6-3
☎0833-41-0095

はちみつ



「石川ミツバチ園」は、40年以上に亘り下松で養蜂業を営む。主に下
松や周南地域で採取したハチミツを、長年に亘り地元のお客様を中心に
販売してきた。取り扱うハチミツの種類は、「特選山蜜」「山蜜」「みかん
蜜」。それぞれ特有の蜜の個性があり、高品質で人気がある。毎年、蜜の採
取前には、その年採れるハチミツを楽しみにしているお客様から多くの
予約が入る。下松や周南地域で開催される物産展等のイベントには毎年
出店しており、会場毎にハチミツを心待ちにする常連のお客様がたくさん
いる。採取したハチミツを翌年に持ち越すことは殆どなく、ネット販
売等は行わない。対面の直販でその年採取したハチミツの殆どがお客様
の手元にわたる。下松市内外でファンを持つハチミツである。

石川ミツバチ園本舗 下松市生野屋 4-12-14
☎0833-44-8388

かすてらせんべい



変わらぬ製法でロール状に焼かれたお菓子「かすてらせんべい」。見た目はロールカステラ、でも、食べてみるとせんべい…。この「かすてらせんべい」は、そのまま食べれば、せんべいで、袋からだして1日程度おけばカステラのようなフワリとした食感のお菓子になる。卵、小麦粉を使った素朴な味のお菓子で、懐かしさを感じる。せんべいとして食べるとき、付属されたブリキ製の小さなノコギリで、ゴリゴリ切ってたべるのが独特である。またブリキ製のノコギリに、このお菓子が生まれた時代が垣間見える。素朴で一風変わったこの「かすてらせんべい」は、「ほうえい堂」の看板商品。下松の伝統銘菓として親しまれている。

(有)ほうえい堂 下松市藤光町 2-13-16
☎0833-43-5988

かさどさん



瀬戸内海国立公園に指定されている笠戸島。この笠戸島から観る夕日は絶景で、西日本でも有数のサンセットスポットとして名高い。笠戸島から観る夕景は、静かな海に浮かぶ瀬戸内の島々、湾の中に停泊するタンカー、行き交う漁船等々が様々な風景をつくりだす。特に、夕日岬といわれるスポットは、海水の浸食をきっかけに大きな穴が空いた岩「はなぐり岩」と夕日が重なる光景が観られ、「ここでしか見られない景色」と、来訪者が後を絶たない。この笠戸湾の夕映えをイメージし「ほうえい堂」がつくる饅頭「かさどさん」。島々を館に、波静かな瀬戸の海が黄金色の生地にとえられた。甘味を控えめに、ほんのり黒糖の香りを効かせて、まろやかな風味を大切に作り上げられた。一口サイズの大きさと、黒餡と白餡の2種類ある。

(有)ほうえい堂 下松市藤光町 2-13-16
☎0833-43-5988

ひとつった外郎



「ひとつった」とは、山口の方言でひとつずつの意味である。小豆の皮を剥いた皮剥き餡を使っているので、上品でまろやかな味わいを楽しむことができ、添加物をなるべく使用せず、名前のとおり、ひとつった(ひとつずつ)丁寧に手作りしている。日持ちさせるために真空加工を施してあるが、できたての美味しさを味わいたい方は、真空加工していない生外郎(なまういろう)もおすすめ(消費期限2日間)。定番の小豆、抹茶、岩国れんこんのほか、季節によって変わる四季折々の味を楽しんでいただけるよう、季節ごとに限定の外郎を作成している。風雅さと上品な味わいが、山口県の特産品としても、広く皆様に親しまれている。

(有)ほうえい堂 下松市藤光町 2-13-16
☎0833-43-5988

大城磯もなか



ホタテ貝を模した皮の中に、餡がぎゅっりつまった和菓子「磯もなか」。「国民宿舎大城」で販売され、当地の土産品として長きに亘り親しまれてきたが、製造業者の高齢化等により数年前から販売されなくなっていた。この「磯もなか」を懐かしむ声が多くあり、その声に応えるため新たに菓子製造小売業「菓舗 松の実」で「大城磯もなか」として製造し、国民宿舎大城が販売することとなった。「味の再現」をコンセプトに「大城磯もなか」をつくるため、以前の「磯もなか」と同じレシピで餡をつくり、これを薄くてパリッとした食感の上質な皮で包む。「国民宿舎大城」のグランドオープンとともに復活した下松で人気の土産品である。

国民宿舎 大城 下松市笠戸島 14-1
☎0833-52-0138

大城逢わせ焼き



下松市笠戸島にある「国民宿舎大城」。2016年秋に全室オーシャンビューの客室、館内はオシャレな和モダンテイストに完全リニューアル。笠戸湾の眺望を満喫できる絶景露天風呂「天然温泉 潮騒の湯」や、名物「笠戸ひらめ」を中心に、地元の食材を活かしたお料理が自慢の宿で、2020年2月に来場者50万人を突破した。「大城逢わせ焼き」は柔らかい生地に粒あんと餅を挟んで焼き上げた、上品な甘さが広がる優しい味わいのお菓子。国民宿舎大城のロゴマークの焼印が施され、ご宿泊のお客様には茶菓子として提供。また、お土産として大変人気の逢わせ焼き。おくつろぎのひと時にどうぞ。(国民宿舎大城のみ限定販売)

国民宿舎 大城 下松市笠戸島 14-1 ☎0833-52-0138

下松せんべい

(来巻にんにく、笠戸島レモン、米川ゆず)



下松市笠戸島の国民宿舎大城が、下松市内で生産された農産品を原料に、ご当地せんべいを開発。「にんにくせんべい」は、来巻地区で栽培され、県の地域産業資源にも指定されている「来巻にんにく」と、笠戸湾で育った「笠戸ひらめ」を、「レモンせんべい」は、笠戸島で栽培した「笠戸島レモン」の果汁を、「ゆずせんべい」は、米川地区で栽培したユズの果汁を、それぞれでんぷん生地に加え焼き上げている。「下松せんべい」3種は、それぞれの食材を活かした香りの良さと、サクサクした食感が特長で、ロドけの良さと柔らかい見栄えから、スナック感覚で子どものおやつや、大人のおつまみ、お土産などに最適である。(国民宿舎大城のみ限定販売)

国民宿舎 大城 下松市笠戸島 14-1 ☎0833-52-0138

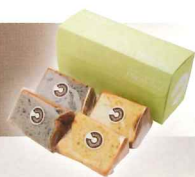
PREMIUM くるまき ドレッシングセット



来巻地区は周りを山々に囲まれ、夜になると夥しい数の星が現れる、空気が澄みきった里山。時々、狸や猿、猪の姿も見る事ができる。童謡「ふるさと」に歌われる野山の風景がここにある。そんな自然豊かな来巻で、「21世紀フラワーファーム」の女性スタッフが優しく愛情を込めて、安心安全をモットーに、化学農薬・化学肥料を使用しないで育てたアスパラガスとブルーベリー。これらを用いて作ったドレッシングが「PREMIUM くるまきドレッシング」。あっさり味のアスパラドレッシングは魚料理に、酸味の効いたブルーベリドレッシングは肉料理によく合う。「PREMIUM くるまきドレッシング」は、県が特産品の振興を図るため、地域資源や技術を活かし、創意工夫を認めた特産品に与える「山口県特産品振興奨励賞」を受賞している。

農事組合法人 21世紀フラワーファーム
下松市大字来巻 958 ☎0833-57-4855

くるまきシフォンセット



「21世紀フラワーファーム」では、自然豊かな来巻で、女性スタッフが安心安全をモットーに、心をこめた地域特産品づくりに取り組んでいる。その一つに、市内同ファームで栽培した小麦、化学農薬・化学肥料を使用しないで育てたアスパラガス・ブルーベリーを使ったシフォンケーキ「くるまきシフォン」がある。この「くるまきシフォン」は、「やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド」に認定されている。この認定は、県が農山漁村の女性たちが暮らしの中で培った知恵や技、そして地域の農林水産資源を活用した地域特産品について、一定の基準に適合するものを審査会により認定している。「くるまきシフォン」は、自然豊かな環境で栽培された素材の特性を活かし、添加物は使わず、一つ一つ心を込めて丁寧に焼き上げられる。

農事組合法人 21世紀フラワーファーム
下松市大字来巻 958 ☎0833-57-4855

くるまきジャム



「21世紀フラワーファーム」で育てた安心安全な果実(消毒無し、有機肥料または無肥料で栽培)を使用し、添加物は使わず、愛情込めて作った果実たっぷりの贅沢なジャム。ジャムを固めるために使うペクチン(凝固剤)は、農園で育てた柑橘類から作り使用。また、スーチームコンベクション(業務用レンジ)を使用して作っており、素材の色がきれいで香りがよいのが特徴。ブルーベリー、アスパラ、レモンジャムのほか、キウイ、青パイア、なすなど農園で採れた果実や野菜をジャムに加工し、通年豊富な種類のジャムを提供している。

農事組合法人 21世紀フラワーファーム

下松市大字来巻 958 ☎0833-57-4855

紅蘭の中華そば



「紅蘭」は、昭和27年の創業以来、変わらぬ製法で守り続ける伝統の味を、まごころ込めて作り続けている。この伝統の味は、戦後、創業者である祖母が「福岡で幾度となく食べた豚骨ラーメンとは違うタイプのスープはできないものか…」と牛骨をベースとした材料で試行錯誤を重ねて生み出したもの。今では連日多くの人がこの味を求めてお店を訪れ、行列のできる下松の名店となっている。長年、下松で愛され続ける伝統の味を「大切な人への贈り物としてお届けすることはできないか…」との思いで、お店で食べる味をそのまま自宅で再現できるように開発したのが「ストレートスープ」「チャーシュー」「生麺」のギフトセット。牛骨ならではの甘い香りとコク、まるやかなしょうゆ味が特徴のスープが真空パックになっており、「紅蘭の中華そば」を自宅でも味わえる。地元下松を離れて暮らす方へも是非届けたい故郷の味。

(有)紅蘭

下松市駅南 1-5-10

☎0833-41-0750

くだまつ元気ウインナー



下松市は農地及び自然環境を活用し、市内農産物の消費拡大を目的の一つとして農業公園を設置し、平成21年に体験農場と管理施設のある「下松市農業公園」を開園した。農業公園で栽培される「にんにく」は「来巻にんにく」として、県の地域産業資源に指定されている。この「来巻にんにく」を使って、「グルメロード」は風味豊かで元気になるウインナー「くだまつ元気ウインナー」を作る。ウインナーの本場ドイツで開催されるコンテストやハム・ソーセージの品質を競う大会で数多くの賞を受賞しているグルメロードの職人が作り上げるウインナーやハムはどれも絶品。「くだまつ元気ウインナー」もドイツで行われたコンテストで金賞を受賞している。

グルメロード安田

下松市美里町 1-2-20

☎0833-45-3511

燻製チキンジャーキー



燻製チキンジャーキーは、原料に新鮮な国産鶏肉を使用。スライスした鶏肉を手作業で丁寧に並べ、それをオリジナルスパイスに漬け込み、燻製する。桜チップとウイスキーの香り付けに使われるピートを独自にブレンドし、じっくりと燻(いぶ)した後、一晩かけてゆっくりと干し、適度に乾いたら完成(水分活性の基準値はクリアしている)。一枚一枚、真心をこめて仕上げたウイスキーやビールによく合う贅沢なスモークジャーキーは、噛むほどにコクのある、ビーフとはまた違った、チキンならではの旨味を堪能できる。

グルメロード安田

下松市美里町 1-2-20

☎0833-45-3511

ロースハム「星ふる街」 (300g)



ハム、ソーセージの本場ドイツで行われる食肉加工コンテストで数々の賞を受賞し、多数のメディアで紹介されている「朝日屋」。昭和21年の創業にはじまり70年。肉本来の旨みがあるハムづくりにこだわり、経営者自らが30年に亘り養豚業を営んでいた経験を活かし、全国の養豚場を現地観察し良質な肉を仕入れる。こうして自ら仕入れた品質確かな肉を用い、本場ドイツの技法で丁寧に丹精込めてつくられるロースハム「星ふる街」。味付け肉でない、肉本来の味が楽しめる。「星ふる街」はドイツで行われた品質コンテストで金賞を受賞している。

(有) 朝日屋 下松市瑞穂町 2-19-16
☎0833-41-0448

荒挽きウインナー「星ふる街」



創業以来、ドイツ農業協会(DLG)品質協議会コンテスト(加工食品の品質を競う大会で、世界で最も古く、ヨーロッパで権威のある代表的な競技)で数々の賞を受賞している朝日屋。国産の良質な豚肉を厳選し、本場ドイツの伝統的技法で丁寧に作り上げる「星ふる街」のシリーズでは、ロースハムに続き、「荒挽きウインナー」が、2020年ハム・ソーセージ部門の金賞に輝いた。ポイルではなく、焼きウインナーがおすすめで、野菜と一緒に食べたり、ホットドックやサンドイッチにしてもおいしくいただける。歯ごたえが良く、若者にも人気の逸品である。

(有) 朝日屋 下松市瑞穂町 2-19-16
☎0833-41-0448

ハーブソーセージ(150g)



昭和63年、社内にハム、ソーセージ部門を開設して以来、を開設して以来、精力的に商品開発に取り組んできた「朝日屋」。ハム、ソーセージの本場ドイツで行われるコンテストで数多くの賞を受賞するなど、確かな品質の商品をお客様に提供し続けてきた。そんな同社の数ある商品の中で、「下松の特産品に…」と地元の人々と共に開発され、ロングセラーとなっているソーセージが「ハーブソーセージ」。薫り高いハーブが良質な肉がもつコクのある濃厚な味を引き立たせる。単品で、またはウインナーやハムとセットで、自宅用、贈答用にと、長い間親しまれている。

(有) 朝日屋 下松市瑞穂町 2-19-16
☎0833-41-0448

下松産 養殖 トラフグのお刺身



山口県の県魚「ふく(ふぐ)」。下松市では約20年前にトラフグの養殖が開始され、今では県内における養殖生産量のうち約2割を占める。笠戸島の下松市栽培漁業センターでは、地元養殖事業者への技術支援等が行われており、「笠戸ひらめ」に続く地域資源を目指し「笠戸とらふく」への取組がされている。「山一」も、新たな地域資源にと「笠戸とらふく」に期待する。トラフグは言わずと知れた高級魚。刺身、鍋、唐揚げ、ヒレ酒、白子等々どれも味は絶品。フグと言えば全国的に「下関」が超有名。山口県の特産といえば「フグ」。下松市で「フグ」といえば…「笠戸とらふく」である。

山一 下松市中央町 21-3 下松タウンセンター 星プラザ内
☎0833-45-1132

笠戸ひらめ「薄造り」「唐揚げ」



瀬戸内海国立公園に指定されている笠戸島。昭和58年、この島に魚介の種苗育成、養殖事業を行う施設である下松市栽培漁業センターが設置された。設置当初から取り扱われている魚種の一つがヒラメ。「笠戸ひらめ」として県の地域産業資源に指定され、下松市の代表的な観光資源となっている。

- * 薄造り
癖がなく淡泊な肉質で、上品な味のヒラメ。エンガワはぷりぷりとして脂がのり、また別の味が楽しめる。薄造りは型くずれしにくく、贅沢なお刺身を宅配で提供でき、お中元お歳暮に重宝される。
- * 唐揚げ
刺身として使うには小さいサイズのひらめを使用し、お手頃価格で「笠戸ひらめ」を楽しむことができる。地元産のひらめを使うことで、鮮度は抜群。熱を通して硬くならない身はふわっとした食感で、しっかりと揚げてあるので、骨までおいしく食べられる。揚げたてはもちろん、冷めても美味しいと評判の一品。

山 一 下松市中央町 21-3 下松タウンセンター 星プラザ内
☎0833-45-1132

旨辛口の酒 関伽坏



和銅2年(709年)に宇佐八幡宮の分霊を勧請して祀られた神社「花岡八幡宮」は、木々に囲まれた市内高台に鎮座する。境内には八幡宮日本十六塔のひとつ「関伽井坊多宝塔」があり、国の指定重要文化財に指定されている。「関伽」とは仏様に供える清浄な水、「関伽井」とはこれを汲む井戸のこと。その塔下に蔵を構える「金分銅酒造」が、この清浄な水を用いてじっくりと醸した本醸造酒が「関伽坏」である。日本酒度+14のロックで飲める旨辛口な「関伽坏」。「関伽坏」は「関伽水」を桶から器に移す杯の意味を持つ。花岡八幡宮、関伽井坊多宝塔、日本酒蔵元「金分銅酒造」…歴史と情景を思い浮かべながら呑む「関伽坏」は、また格別である。

金分銅酒造(株) 下松市大字末武上 1202
☎0833-44-8605

大吟醸 金分銅



寛政9年、徳山毛利藩の絵師、南陵朝倉光世作の県指定有形文化財「花岡八幡宮零細御紙幸絵馬」には、現在の「金分銅酒造」がある場所に造り酒屋が描かれている。古くから酒造りが行われたこの地で、明治33年に創業した同社は、昔ながらの槽しぼり製法で、主に県内産の米を用い、本来の米の味を丁寧に引き出しながら酒を造る。槽でゆっくり搾り、丁寧に醸ぜられた「大吟醸 金分銅」は、同社がつくる酒の中で最も贅沢に造られる。酒好適米の山田錦を精米歩合40%で仕込んで造られ、淡麗で香り高い。「金分銅酒造」が誇る至高の銘酒。

金分銅酒造(株) 下松市大字末武上 1202
☎0833-44-8605



「星降るまち下松」…下松の地名は、星が松の木に降りてきたことに由来する説がある。その説は、およそ飛鳥の時代、鷲頭庄青柳浦の松の木に星が降り、眩いばかりの光を放ち、7日7夜輝き続けたという。これに由来し、「星が降った松」が「降り松」となり「下松」とよばれるようになったといわれる。「オリエンタル」が販売する「きらきらブレンド」は、新鮮で香り豊かなコーヒーが心と体をきらきら輝かせる力になれば…そんな願いをこめて、星ふるまち下松に因んでブレンドされる。松の木に星が無い降りたように、コーヒーカップに星が降っているパッケージデザインは、きらきら輝いている下松を連想させる。

コーヒー豆&喫茶オリエンタル

下松市中央町 21-3 下松タウンセンター 星プラザ内
☎0833-45-1178

来巻にんにく「にんにく味噌」(にんまる、バター、肉入り)
「焼肉のたれ」・「来巻元気ポタージュ」



市内来巻地区にある下松市農業公園では、自然の仕組みや食べ物の大切さを広く伝えるため、市民を対象に農業体験の取組を行い、米、夏野菜、秋野菜などを栽培する。この中の作物の一つである「ニンニク」は「来巻にんにく」として地元の特産品となっており、県の地域産業資源に指定されている。地域産業発展の資源として期待される「来巻にんにく」を用いて「焼肉のたれ」「にんにく味噌」「来巻元気ポタージュ」が作られている。

* にんにく味噌

「来巻にんにく」を使用した特産品開発のため開催された「特産品&レシピコンテスト」で、特産品部門の下松市長賞を受賞した作品。改良を重ね商品化。バター味・にんまる・肉みその3種類があり、熱いご飯にのせたり、マヨネーズの代わりに生野菜につけて食べてもおいしくいただける。

* 焼肉のたれ

「来巻にんにく」の特産品化を目指し、初めに出来た商品が「焼肉のたれ」。甘口・中辛・辛口の3種類あり、焼肉はもちろん、野菜炒めなどの炒め物との相性がよい。

* 来巻元気ポタージュ

「特産品&レシピコンテスト」でレシピ部門の下松市長賞を受賞した作品。改良を重ね商品化。ニンニクに加え、ジャガイモやタマネギ、長ネギ、セロリ、パセリがたっぷり入り、栄養満点な滋養強壮に役立つ濃厚スープで、ほどよいニンニクの香りが癖になる。

下松市農業公園 下松市大字来巻 601-2 ☎0833-46-0069

下松市農林水産課 ☎0833-45-1844

お問合せ

下松商工会議所

〒744-0008 山口県下松市新川 2-1-38 ☎(0833)41-1070 FAX (0833)44-2022
E-mail : daihyo@kudamatsu-cci.or.jp https://www.kudamatsu-cci.or.jp