

水産物



周逸

SHUITSU
周南の逸品





主な販売先：市内取り扱い飲食店

徳山ふぐ

フグのはえ縄漁は周南市の杵島が発祥であり、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
☎0834-33-8424
周南市みなみ銀座1-26
TOKUYAMA DECK1階



主な販売先：市内取り扱い飲食店

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
☎0834-33-8424
周南市みなみ銀座1-26
TOKUYAMA DECK1階



主な販売先：市内取り扱い飲食店

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
☎0834-33-8424
周南市みなみ銀座1-26
TOKUYAMA DECK1階