

豚肉×なす、旨みとろけ合う極うまコラボ!!

肉

グルメ

周南地域のやまぐち食彩店
周南市地産地消推進店

周南地域自慢!



第3回

鹿野高原豚 × 周南なすフェア

かのこうげんとん

2025

10/3 金 4 土 5 日

10 金 11 土 12 日

※フェア日が定休日の店舗もございます。詳しくはチラシ裏面、又は各店舗までお問い合わせください。

全8カ所の各お店にて開催

ヤサイコトバ
富・成功者

結実しやすい
縁起のいい
野菜!

なす=成す

周南市在住
ヤサイコトバ作家
西川満希子さん
考案

気になるメニューを
食べにGO!

プレゼント
キャンペーン

周南地域の農産物・加工品プレゼント!

期間中に参加店舗で対象のメニューを食された方限定!
アンケートに記入して応募しよう!

抽選
30名様

共催

有限会社 鹿野ファーム
JA山口県周南園芸部会
周南地域地産・地消推進協議会

やまぐちの農林水産物需要拡大協議会
周南市地産地消推進協議会

お問い合わせ先

山口県周南農林水産事務所
企画振興室
TEL.0834-33-6452



参加店舗

周南地域のやまぐち食彩店
周南市産地消推進店

全8店舗

周南地域
自慢!

第3回 鹿野高原豚
×周南なすフェア

フェア開催予定日 3金 4土 5日 10金 11土 12日

お食事処 風鈴亭 金魚 要予約

パワフル弁当

鹿野高原豚、周南なすをたっぷり使用。
4つの味が楽しめます。ご飯は鹿野米を使用。



選べるご飯サイズ◎大盛り無料!

080-2947-1143 テイクアウト P10台

光市室積7丁目12-1

営業時間 不定時(予約時間により変動)
定休日 無し



フェア開催予定日 3金 4土 10金 11土 12日

石船温泉憩の家

冷やし茄子ソーメン〜豚しゃぶ添え〜

なすに片栗粉・そば粉をまぶして、湯通しし、のど越しをよくして、豚しゃぶの甘みと合うように仕上げました。



0834-68-2542 店内飲食 P20台

周南市大字鹿野上1667-4

営業時間 11:00〜13:15(食事は昼のみ提供)
定休日 火曜日(祝日の場合は水曜日)



フェア開催予定日 3金 4土 10金 11土 12日

カフェ・フィロ

ゆず香る根菜たっぷり鹿野高原豚巻き
周南なすの煮びたし

薄切りにしても美味しい鹿野高原豚、根菜を彩り良く巻きました。ゆず香るソースを添えて。煮汁が染み込んだ柔らかいなすも召し上がれ。



テイクアウトOK!※お弁当のおかずとして

0834-51-4526 店内飲食 テイクアウト P6台

周南市大字櫛ヶ浜242-79

営業時間 11:30〜16:00
定休日 月、第1・第3日曜日



フェア開催予定日 3金 10金 12日

ガーデンレストラン&ウエディング メープルヒル

鹿野高原豚のボルケッタと
周南なすのバルサミコモリネ(お肉コース内メニュー)

豚バラ肉を香草で香り付けしながらローストしたイタリアの郷土料理とまろやかなバルサミコ酢で漬け込んだ周南なすを一緒に召し上がってください。



0834-33-3535 店内飲食 P50台

周南市徳山西北山7681-1

営業時間 11:30〜14:00
18:00〜20:00
定休日 火、水曜日



フェア開催予定日 3金 4土 10金 11土 12日

津々浦々

鹿野高原豚×周南なすのつつみ揚げ
秋、薫る鹿野高原豚×周南茄子の朴葉焼き

①鹿野高原豚となすを衣に包み、それぞれの甘みを閉じ込めました。②朴葉の香りと自家製熟成味噌で旨味を引き出し、周南の食材と秋を感じる逸品。



0834-32-8336 店内飲食 Pなし

周南市飯島町1-40はつともビル1、2F

営業時間 17:30〜22:30
定休日 日、祝日



フェア開催予定日 3金 4土 10金 11土

ばおいち食堂

ひき肉となすの味噌あんかけ和え麺
(ジャージャー麺)

ひき肉となす、きのこをあんにしてみました。



0834-21-2929 店内飲食 P2台

周南市平和通2-27 神ビル1階

営業時間 11:30〜14:00
18:00〜21:30
定休日 火、日曜日



フェア開催予定日 3金 4土 10金 11土

自然薯専門店 はなたかめん

鹿野高原豚と周南なすを味わう
自然薯とろろと角煮・焼きなすのとろろ御膳

とろろに仕上げた角煮とジューシーな焼きなすが自然薯とろろとベストマッチです!



0834-82-0500 店内飲食 P10台

周南市湯野4238

営業時間 10:00〜16:30
定休日 日、月曜日



フェア開催予定日 3金 4土 5日 10金 11土 12日

道の駅ソレーネ周南 ベーカリーキッチン菜

鹿野高原豚と周南茄子の甘味噌丼

鹿野高原豚と揚げた周南なすを味噌粕ソースで仕上げた特製丼です。



0834-83-3303 店内飲食 Pあり

周南市大字戸田2713(道の駅ソレーネ周南内)

営業時間 11:00〜15:00(LO14:30)
定休日 無し



周南地域自慢の
ブランド豚!

鹿野高原豚



自然豊かな鹿野地区で丹精込めて育てられたブランド豚です。ジューシーで柔らかい赤身とほんのり甘い上質な脂が特徴。2018年度には、周逸認定品の中から"イチ推しの一品"を決定する総選挙で1位に選ばれました。

周南地域の
広域推進品目!

周南なす



周南地域の3市(下松市、光市、周南市)で、10年以上前から地元のブランドとして栽培されている中長なすです。肉質が緻密で柔らかく、甘みがあるのが特徴です。

※全ての店舗について売り切れの場合はご了承ください。