

加工食品



クラキチの朝絞りジェラート



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、素材だけの味を感じていただけるようにこだわった様々なジェラートを製造しています。



主な販売先：自社販売、道の駅ソレーネ周南、まちのポート

Gelateria Kurakichi

☎0834-41-9030

周南市大字長穂1435-1

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、黒大豆からつくった餡で、大豆の風味豊かな、甘さ控えめな大人の味です。



主な販売先：里のはな（毎月第1・3水曜）

中須北営業組合 加工部

里のはな

☎0834-89-0111

周南市大字中須北346

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、柔らかいのにコシがある「あんもち」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もちを作っています。



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

ひらもち

稻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、美味しいお餅です。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。



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

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しました。他にはないむかごの餡を生地に練りこんだ、風味豊かな逸品です。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。



主な販売先：自然薯専門店はなたかめん

やまいもまつり有限会社

0834-32-0873

周南市大字徳山1019-90

山の真珠（竹炭）

じねんじょう山芋とむかごをたっぷり使って、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逸品です。



主な販売先：JR徳山駅、道の駅ソレーネ周南、はなたかめん

やまいもまつり有限会社

0834-32-0873

周南市大字徳山1019-90

豆乳ババロア

鹿野さん的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。



主な販売先：大潮田舎の店

大潮田舎の店

0834-68-4010

周南市大字大潮1386-6

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。



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

ふるた梨ぶどう園

0834-86-2221

周南市大字金峰2919

梨ジャム

梨の生産地として有名な、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。

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

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て、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

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

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

オリゴのめぐみジャム

(ぶどう・梨・キウイ・いちご)

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づく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、下松SA上り線

NEW

ばらちらし

寿司の激戦区東京銀座。140余年続く老舗寿司店で修行、地元周南市で寿司店を営む事半世紀。

まだ日本にガスが普及する前の、現代におけるオーブンの原型とも思われる、紀州備長炭で1時間、伝統の厚焼き玉子。

ちらし寿しの基本は周南産。ひとめぼれ、ぶとえびのおぼろ、原木煮椎茸等。銀座の味を周南で…。

寿司魚政

0834-21-0764

周南市柳町13-1



主な販売先：自社販売

へたこ飯

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。周南たこをやわらかく煮て、その美味しいエキスで炊いたタコの上に、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。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南

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きむすびです。タレも地元産のにんにくと玉ねぎを調味料で手間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

神本商店

0834-63-3222

周南市大字夜市783

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

企業組合 しゃくなげ

090-9506-7455

周南市大字鹿野上2945-1

企業組合 しゃくなげ

090-9506-7455

周南市大字鹿野上2945-1

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ので、「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。添加物を使用してないため、消費期限は1日です。



主な販売先：菜さい来んさい

山口県農業協同組合
八代加工所
☎0833-91-0727
周南市大字八代826-6

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ペーストです。安心して食べられるこだわりの食材を使用、調味料としても色々と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、日本人好みに合わせて辛さや甘みをアレンジしています。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちのポート

fu do ku kan Bamboo
☎0834-86-2037
周南市大字須万2460-6

まいにchili

周南市須金の自家農園で栽培する唐辛子を使用した、「七味唐辛子」、「一味唐辛子」です。一粒一粒丁寧に収穫し、乾燥も自社で行っているため、品質も安定しており、香りの高い逸品となっております。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちのポート

fu do ku kan Bamboo
☎0834-86-2037
周南市大字須万2460-6

徳山漬

大根、なす、きゅうりなどの周南市産の野菜10種類を醤油漬けにしたものを、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。市内の給食メニューとして提供することもあり、大人だけではなく子どもたちにも親しまれるお漬物です。



主な販売先：菜さい来んさい、アルク

須々万加工場グループ
☎0834-88-1400
周南市大字須々万奥608

わさび大根漬け

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。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

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

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つくり、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12～2月の限られた期間に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。



主な販売先：自社販売、道の駅ソレーネ周南

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

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。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

農事組合法人 渋川加工部 しぶかわ工房
☎0834-68-3640
周南市大字鹿野中734-4

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。



主な販売先：アルク

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

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：道の駅ソレーーネ周南、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

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

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に、石臼挽きで製粉しています。そばがきにすると簡単においしくいただけます。



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

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：道の駅ソレーーネ周南、石船温泉、まちのポート、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

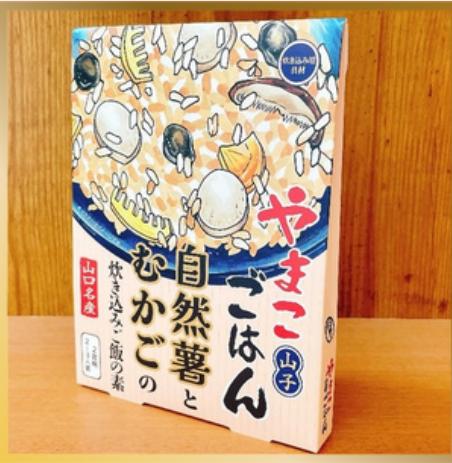
のんたそば かりんとう

鹿野地区で自社生産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。



主な販売先：道の駅ソレーーネ周南、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

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



山芋ごはん



じねんじょう山芋とむかごの炊込みご飯が
簡単に作れるレトルトパックです。
贈答用にも喜ばれる人気商品です。
2合のお米と水をセットした炊飯器に入れて炊くだけで、風味豊かなじねん
じょう山芋の炊込みごはんが味わえます。。

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：自然薯専門店はなたかめん、
道の駅ソレーネ周南、まちのポート



黄金とろろ

自然薯を皮ごとすりおろし、秘伝のお出汁でのばした自然薯のとろろです。
専用の冷凍技術を使用する事で、美味しい自然薯のとろろをそのまま凍結
しております。
解凍するだけで、風味豊かな自然薯とやさしいお出汁の香りが手軽に味わう
ことが出来ます。

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：自然薯専門店はなたかめん、
道の駅ソレーネ周南



じねんじょう蒲焼

山のうなぎとしても知られるじねんじょう山芋。
栄養価が高いことで有名ですが、うなぎと同じようにスタミナ食材
でもあります。
そのじねんじょう山芋をうなぎの蒲焼き風に仕上げました。
アツアツのご飯に乗せればまるで蒲焼き重！！
味も食感も自信作です。

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：自然薯専門店はなたかめん、
道の駅ソレーネ周南



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。

新南陽マリンレディース
☎0833-62-4371
☎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、売
切まで）、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。



主な販売先：浜のえび店（毎週土曜、売切まで）、道の駅ソレーネ周南

新南陽マリンレディース

☎0833-62-4371

☎0834-64-0255（加工場）

周南市温田2丁目5-6

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。



主な販売先：浜のえび店（毎週土曜、売切まで）、道の駅ソレーネ周南

新南陽マリンレディース

☎0833-62-4371

☎0834-64-0255（加工場）

周南市温田2丁目5-6

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つくった木綿豆腐です。

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。



主な販売先：大潮田舎の店、菜さい来んさい

大潮田舎の店

☎0834-68-4010

周南市大字大潮1386-6

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つくった油あげです。

リピーターが多く、予約注文で売り切れがあるほどの人気商品です。



主な販売先：大潮田舎の店、菜さい来んさい

大潮田舎の店

☎0834-68-4010

周南市大字大潮1386-6

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生かした商品です。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、ゆめタウン徳山・新南陽

一般社団法人 周南ツーリズム協議会
☎0834-83-3303
周南市大字戸田2713

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。米麹は「麹室」を使い、室仕込みの手づくりみそは半年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

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、甘めに仕上がってます。添加物・保存料不使用の「安全・安心」なみそなので、お子様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：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

田舎みそ 八代小唄

ナベヅ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つくる田舎みそです。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つくっています。



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

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

有限会社 マルエ水産
0834-62-3286
周南市温田2丁目7-4

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、日本三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
周南市温田2丁目7-4

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、「ご飯のおとも」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に、減塩のかえりいりこと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

有限会社 マルエ水産
0834-62-3286
周南市温田2丁目7-4

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

有限会社 マルエ水産
0834-62-3286
周南市温田2丁目7-4

やき米

やき米は未熟米の青米や種もみの残りを利用し、もみ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た食品です。自家栽培の天日干しにしたもみを原料に、手づくりしたやき米です。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちのポート

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

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

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

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。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

企業組合しゃくなげ

☎090-9506-7455

周南市大字鹿野上2945-1

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、ろ過・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。



主な販売先：道の駅ソレーネ周南

上田 始

☎0834-82-0055

周南市大字戸田4840

NEW

周南物語 梨で、酢。

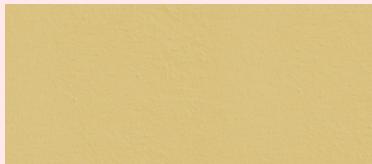
周南市須金地区産の加工用の梨を使用し、地域資源の活用と食品ロス削減から生まれた調理酢です。梨由来の自然な甘みとまろやかな酸味が特徴で、西日本の甘めの味付け文化にも馴染む設計となっています。
調味料選手権2025「酢部門」では最優秀賞を受賞し、周南市の新たな特産品として期待されています。酢の物や南蛮漬け、ドレッシングなど、日々の料理に是非ご活用ください。

一般社団法人 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：道の駅ソーネ周南



Coming Soon



Coming Soon



Coming Soon

