

水産物



周逸

SHUITSU
周南の逸品



徳山ふぐ

フグのはえ縄漁は周南市の杓島が発祥であり、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。



主な販売先：市内取り扱い飲食店

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

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。



主な販売先：市内取り扱い飲食店

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

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。



主な販売先：市内取り扱い飲食店

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

アマモダイヤ

日本でも珍しい干潟の養殖牡蠣です。周南市大島地区にある、国内最大級の人工干潟である『大島干潟』で、アマモを生育させるために、アサリの海水浄化作用を利用しています。アサリを保護する被覆網に牡蠣が付着するようになり試食したところ、大変美味しく、アサリと同じく海水浄化作用も大きかったため、養殖にいたりました。

干潟で育った牡蠣は、通常養殖の牡蠣よりも甘みが強く、さらにシングルシードと呼ばれる三倍体を使用しているため、身の入りも良く、旨味が凝縮された逸品です。

申請者：大島干潟を育てる会
周南市大字大島701

問合せ先：山口県漁業協同組合 周南統括支店
周南市築港町11番17号

☎0834-21-0273