



加工食品





主な販売先：自社販売、道の駅ソレーネ周南、まちのポート

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。

Gelateria Kurakichi
☎0834-41-9030
周南市大字長穂1435-1



主な販売先：里のはな（毎月第1・3水曜）

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。

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



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

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。

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



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

ひらもち

稲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。

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。

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



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。

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：JR徳山駅、道の駅ソレーネ周南、はなたかめん



豆乳ババロア

鹿野さんの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。

大潮田舎の店

☎0834-68-4010

周南市大字大潮1386-6

主な販売先：大潮田舎の店



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。

ふるた梨ぶどう園

☎0834-86-2221

周南市大字金峰2919

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

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



主な販売先：自社販売

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：道の駅ソレーネ周南

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。

神本商店

☎0834-63-3222
周南市大字夜市783



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、ゆめタウン新南陽

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。

企業組合 しゃくなげ

☎090-9506-7455
周南市大字鹿野上2945-1



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

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。

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。添加物を使用していないため、消費期限は1日です。

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

主な販売先：菜さい来んさい



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、日本人の好みに合わせて辛さや甘みをアレンジしています。

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

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちのポート



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。

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

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちのポート



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。

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、アルク

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。

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

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

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されています。

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。

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

主な販売先：自社販売、道の駅ソレーネ周南

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。

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

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

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。昔ながらのめ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。

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

主な販売先：アルク

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。

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

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、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



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。

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

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



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。

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

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、石船温泉、まちのポート、ふる里マルシェかの



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。

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

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、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