

山子ごはん



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

じねんじょう山芋とむかごの炊込みごはん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

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できます。

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：浜のえび店（毎週土曜、売切まで）、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



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ること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」が道の駅で出会い、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。

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：道の駅ソレーネ周南、ゆめタウン徳山・新南陽

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。米麴は「麴室」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、米麴を多めに使用しているので、甘めに仕上がっています。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。

有限会社 マルエ水産
☎0834-62-3286
周南市温田2丁目7-4

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、ま
ちのポート



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。

有限会社 マルエ水産
☎0834-62-3286
周南市温田2丁目7-4

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、ま
ちのポート



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厳選した材料でブレンドしています。

有限会社 マルエ水産
☎0834-62-3286
周南市温田2丁目7-4

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、ま
ちのポート



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。

有限会社 マルエ水産
☎0834-62-3286
周南市温田2丁目7-4

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

やき米



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちなちのポート

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。

周南市鹿野高齢者生産活動センター
☎00834-68-3640
周南市大字鹿野中734-4



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちなちのポート

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。

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：道の駅ソレーネ周南、菜さい来んさい

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。

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

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。

上田 始
☎0834-82-0055
周南市大字戸田4840



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：道の駅ソレーネ周南



よもぎ発酵茶 HOVICHACHA®

周南市戸田の苔谷の耕作放棄地を活用し、地域資源・環境を活かしてよもぎを栽培しています。緑茶製造において茶葉を揉みこむ際に使用する揉捻機を使用することにより、まろやかで渋みがなく上質な味わいに仕立てており、国内でも珍しいまろやかで渋みがなく、上質な味わいとなっています。名前の「蓬美茶（ほうびちゃ）」の由来は「蓬（よもぎ）を飲んで美しくなりましょう」という意味が込められています。2025年には第12回ディスカバー農山漁村の宝アワード 中国四国農政局 地方奨励賞、やまぐちもっとセレクション お土産・ギフト部門 金賞を受賞し、周南市の特産品として期待の高い商品です。

HOVICHACHA
☎090-8991-9518
周南市政所2-1-21

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、里の厨



HOVIYU

周南市戸田の苔谷の耕作放棄地を活用し、地域資源・環境を活かしてよもぎを栽培しています。水分が多く癖のない苔谷のよもぎならではの特性を活かすため、ベースとなる油に「太白のごま油」を使用し、よもぎ本来の風味が残ったオイルに仕上げています。光劣化を防ぐため容器にもこだわっており、瓶の色はよもぎをイメージしています。HOVICHACHAとともに期待の高い商品です。

HOVICHACHA
☎090-8991-9518
周南市政所2-1-21

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、里の厨



たべる辣油木耳

周南市三丘地区で、コンテナ栽培による徹底した温度・湿度・二酸化炭素量管理のもと育てた肉厚なきくらげを使用しています。農薬・添加物は一切使用しておらず、人気中華料理店「旬菜中華 松の樹」のオーナーシェフ監修のもと、吉田屋醤油を使った旨味豊かな味わいに仕上げました。香ばしいニンニクと辣油の風味と辛味がクセになる一品で、一度食べるとやみつきに。

山陽観光株式会社
☎0833-91-1800
周南市小松原1234番地

主な販売先：道の駅ソレーネ周南、まちのポート



主な販売先：道の駅ソレーネ周南、ちほ
活プロジェクト TOKUYAMA DECK店

ラー油きくらげ・しそ風味きくらげ・ こもちきくらげ

就労継続支援B型を利用されている方々が、きくらげの栽培から加工、イベントでの販売などを委託作業として行っており、利用者の皆さんのやりがいや自信、地元への誇りを高めることに繋がっています。

素材の味と食感を活かし、ラー油のピリ辛が癖になる「ラー油きくらげ」に加え、しその上品な風味を味わえる「しそ風味きくらげ」、口の中でぶちぶちはじけるたらこの食感と肉厚なきくらげの食感が楽しい「こもちきくらげ」の3つの味をご用意しました。辛さが苦手な方でも安心して楽しみいただける商品となっています。

株式会社山陽グローバルパートナーズ

☎0833-91-4800

周南市小松原1233-3