

周南市地産地消推進協議会

令和２年度事業報告及び決算報告

１．令和２年度事業報告書

- （１）地域ブランド・産地育成強化プロジェクト
- （２）流通・販売促進プロジェクト
- （３）地産地消普及・啓発活動推進プロジェクト

２．令和２年度収支決算書

(1) 地域ブランド・産地育成強化プロジェクト会議

◎事業内容

月	日	内 容	場 所
4～3月		しゅうなんブランド商品の紹介	市広報 1 日号
12	1	しゅうなんブランドの募集	
～			
1	31		
3	5～31	しゅうなんブランドの審査、認定	書面開催
-	-	地域製品のPRイベント	

①市広報に紹介したしゅうなんブランド認定品

掲載月	商品名	掲載月	商品名
4月	鹿野高原豚	10月	グルグルグリーンカレー
5月	徳山巨峰ワイン シュガーネ	11月	オリゴのめぐみジャム3種
6月	高瀬茶	12月	徳山ふぐ、周防はも、周南たこ
7月	いちごジャム(熊毛農産物加工所)	1月	アマニ粒入り肉みそ
8月	須金の梨、ぶどう	2月	鹿野和紅茶 和
9月	とっくり沢庵	3月	山の真珠(じねんじょ饅頭)

(掲載一例)

しゅうなんブランド STORY
～認定品にまつわる、あんな話、こんな話を紹介します～

高瀬茶

▲認定ロゴマーク
本市ならではの個性と魅力を持った産品を「しゅうなんブランド」として認定しています。

江戸時代からお茶の産地として知られている高瀬地区では、毎年5月初旬に手摘みで一番茶の収穫を行い、熟練の技でお茶に加工します。30秒～1分ごとに手で触って、茶葉の水分量を確認しながら機械を操る加工は、気の抜けない作業です。

高瀬地域

▲生産者のコメント
高瀬茶の美味しい飲み方をご紹介します。
①清潔したお湯を人数分のコップへ入れる(お湯の量を決め、お湯の温度を下げるため)
②急須へ人数分の茶葉を入れる(1人約2グラム)
③コップで70～75℃に冷ましたお湯を急須へ入れる
④急須の中で茶葉が開くのを待つ
⑤急須からコップへ人数分を少しずつ分けて入れる
この時期に採れる美味しい一番茶を、ぜひご賞味ください。

▲生産者 原田さん
高瀬茶業組合
大字高瀬668
☎0834-67-2161

問合せ 農林課6次産業化・地産地消担当 ☎0834-22-8369

6/1号

しゅうなんブランド STORY
～認定品にまつわる、あんな話、こんな話を紹介します～

とっくり沢庵

▲認定ロゴマーク
本市ならではの個性と魅力を持った産品を「しゅうなんブランド」として認定しています。

首が細く下がくれて、とっくりの形に似ているとっくり大根は、福川地区で栽培されている伝統野菜です。昔ながらの、ぬか床に漬けて作るとっくり沢庵は、歯切れが良く、酸味とコクがあって美味しいと評判です。

福川

▲生産者のコメント
形の良いとっくり大根にするには福川地区の土壌と気候が適しています。収穫後約2週間乾燥させ、10カ月漬け込む間に2度の水抜きをすることで、歯切れが良くなります。ポリポリとした食感と、ついつい手が伸びる癖になる味を楽しんでください。

▲とっくり大根生産グループの田中さん夫妻
とっくり大根生産グループ
かせ河原町2-2 ☎0834-63-5286

問合せ 農林課6次産業化・地産地消担当 ☎0834-22-8369

9/1号

②しゅうなんブランドの認定

＜しゅうなんブランド認定品の選定結果＞

	1	2	3
申請品	オリゴのめぐみジャム (いちごジャム)	オリゴのめぐみジャム (ブルーベリージャム)	ふき農園のこいりピー トマトジュース
平均	78.3	63.1	80.5
結果	認定する	認定しない※	認定する

※「オリゴのめぐみジャム（ブルーベリージャム）」については、評価項目内「素材」について、食品表示に記載されている最も分量の多い原材料が 100%周南市産でないため、加点が少なく、認定基準に満たなかった。

＜しゅうなんブランドの認定取り消し＞

種別	商品名	申請者	辞退理由
農林水産物	アクト d e トマト	株式会社カレーライス	辞退希望
加工品	アクト d e ドライトマト	株式会社カレーライス	辞退希望
加工品	しぶかわキムチ	(農事) 渋川加工部しぶかわ工房	製造終了の為
加工品	わさびドレッシング	株式会社かの高原開発	原料入手困難の為
加工品	ゆずこしょう	須金の里 ひまわり会	製造終了の為

(参考) 認定品数 () は認定取り消し数

令和 3 年 4 月 1 日現在

	農林畜産物	水産物	加工品	工芸品	合計
H26 年度	18 (1)	3	46 (6)	1	68 (7)
H27 年度	1 (1)		15 (3)		16 (4)
H28 年度	1		13 (2)		14 (2)
H29 年度			2		2
H30 年度			7		7
R1 年度			8		8
R2 年度			2		2
合計	20 (2)	3	93 (11)	1	117 (13)

※登録品数 104 品

③地域産品の P R 事業

(3) 地産地消費普及・啓発活動推進プロジェクト会議の報告参照。

◎主な支出内容

事業内容	支出額	備考
申請品審査	20,740 円	試食用商品代
パンフレット印刷費	16,500 円	全 2,000 部中の一部
ブランドシール印刷費	89,584 円	大 30,000 枚 小 80,000 枚

(2) 流通・販売促進プロジェクト会議

◎事業内容

月	日	内 容	場 所
2	15	周南地域フェア	東京おいでませ山口館
～			
3	14		
2	1～28	周南市地産地消推進店の募集	
3	8～31	周南市地産地消推進店の審査、認定	書面開催

①周南地域フェア

別添チラシ参照。

周南市からは、R2 年度の新規認定品及び当該事業者の商品＋地酒（周南地域地場産業振興センターによる）を出品。

事業者	商品
ふるた梨ぶどう園	いらいた葡萄、いらいた梨
(株) AQUA	周南トマトでつくった玄米トマトスープ
(株) シマヤ	アマニ粒入り肉みそ、フリーズドライ味噌汁
(株) かの高原開発	鹿野和紅茶 和、のんたそば
(株) はつもみぢ	かのしずく

	おいでませ山口館	内、周南地域フェア	内、周南市
売上	20,091,605 円	734,126 円	74,810 円

	売上（円）	来館者数（人）	レジ通過客数（人）	販売点数（点）
今回	20,091,605	16,985	6,709	35,426
前年同期間	9,478,981	-	4,914	22,558
前年対比	212%	-	136.5%	157%

②周南市地産地消推進店の認定

＜周南市地産地消推進店の選定結果＞

種 別	店 名	特 長	結 果
飲食店 R3-1	カフェ・フィロ	周南市産のお米を使用し、野菜をたくさん摂ることができるよう、メニューを工夫している。 味だけでなく食感も楽しめるように調理し、味付けが重複しないよう、メインや小鉢ごとに味付けを変えている。 今後は、周南市産のフルーツを使ったドリンク（自家製フルーツ酢等）を充実させていく。	認定

＜周南市地産地消推進店の認定取り消し＞

種別	店名	取消（辞退）理由
小売店	わさび漬の大田屋	店舗閉店の為
小売店	生活彩家 周南市役所店	小売業撤退により店舗閉店の為
飲食店	SORA c a f e	店舗閉店の為
飲食店	味処 のんき家	店舗閉店の為

（参考）認定店舗数 （ ）は認定取り消し店舗数

令和 3 年 4 月 1 日現在

	小売店	直売所	加工所	飲食店	宿泊施設	合計
H25 年度	7 (1)	9 (4)	5	13 (3)	0	34 (8)
H26 年度	1	1	5 (1)	16 (1)	0	23 (2)
H27 年度	2 (1)	2	1	3 (1)	0	8 (2)
H28年度	2	0	1	0	0	3
H29 年度	4	0	0	2	1	7
H30 年度	1 (1)	0	2	1 (1)	0	4 (2)
R1 年度	0	1	1	3	0	5
R2 年度	0	0	0	1	0	1
合計	17 (3)	13 (4)	15 (1)	39 (6)	1	85 (14)

※登録店舗数：71 店舗

※都市部での商談会は中止

◎主な支出内容

事業内容	支出額	備考
周南地域フェア	5,770 円	送料、振込手数料
パンフレット印刷費	127,050 円	全 1,500 部中の一部

(3) 地産地消普及・啓発活動推進プロジェクト会議

◎事業内容

月	日	内 容	場 所
8	24～	ソレーネ周南と直売所との連携イベント ・ソレーネ周南に須金コーナーを設置	道の駅「ソレーネ周南」
9	21	ソレーネ周南と直売所との連携イベント ・須金でのイベントに出店	ふれあいプラザ須金
10	10、11	地域産品フェア	ゆめタウン徳山店
11	7、8	地域産品フェア	マックスバリュ周南久米店
2	1～28	周南トマトを使用した「地域産品メニューフェア」	推進店 10 店舗
2	～	周南トマトを使用したレシピ集と調理動画の 作成・配布	市内、HP・SNS 等

①ソレーネ周南と直売所との連携事業

ア.「ふれあいプラザ須金」で開催されたイベントに出展

◆協議会ブースで地産地消のPR

- ・しゅうなんブランド及び周南市地産地消推進店のPR
- ・子どもや親子を対象にした催し

野菜クイズ：断面図を見て野菜を当てる、野菜を見ずに触って当てるクイズを行った。

(子供約 100 名参加)

ヤサイコトバみくじ：花言葉のような野菜の言葉「ヤサイコトバ」を用いた 20 種類

の野菜のおみくじを親子に引いてもらった。(親子約 150 名参加)



◆ソレーネ周南の移動販売車によるソレーネ周南オリジナル商品の販売

イ. ソレーネ周南に須金コーナーを設置

なし・ぶどう祭りの開催(8/29)に併せ、その前後の期間に特設コーナーを設置し、須金の特産品のPRや、観光農園の紹介を行った。

店内の様子



②地域産品フェア

「しゅうなんブランド」認定品を始めとする地域産品を集めた特設コーナーを設け、地域産品フェアを開催した。

◆ゆめタウン徳山店

【開催日時】10月10日（土）、11日（日）10時～16時

【出店事業者】

fu do ku kan Bamboo、Gelateria Kurakichi、オリゴのめぐみ工房フローラ、(株)AQUA、(株)かの高原開発石船温泉、(株)シマヤ、(株)はつもみち、高瀬茶業組合、周南市鹿野高齢者生産活動センター、(有)福田フルーツパーク、(一財)周南観光コンベンション協会、(一社)周南ツーリズム協議会、(公財)周南地域地場産業振興センター

【主な販売商品】

●1日目

カレーペースト、ジェラート、フルーツジャム、玄米トマトスープ、鹿野和紅茶、高瀬茶、肉みそ、地酒、須金の梨とぶどう、周南ものづくりブランド認定品、道の駅ソレーネ周南オリジナル商品 等

●2日目

フルーツジャム、玄米トマトスープ、鹿野和紅茶、高瀬茶、地酒、ポン菓子、餅、漬物、須金の梨とぶどう、周南ものづくりブランド認定品 等

【考察】

ゆめタウン徳山店は、店舗にフードコートや専門店があることにより来店客の滞在時間が長いことから、フェアの会場を見る来場者の滞在時間も比較的に長いように感じた。こういったフェアを行うにあたり、集客力があり、来場者の目的が多様な場の方が、フェアの効果を生みやすいと考える。

出店事業者については、より積極的に参加していただくためには、「市の事業にともに取り組む」という視点だけではなく、「事業者自身の利益につながる」といった視点や利点が不可欠であると感じた。事業者自身の利益につながった上で、市の地産地消の促進にもなるような仕掛けが必要だと思われる。



◆マックスバリュ周南久米店

【開催日時】11月7日（土）、8日（日）10時～16時

【出店事業者】

fu do ku kan Bamboo、オリゴのめぐみ工房フローラ、(株)シマヤ、(株)はつもみぢ、高瀬茶業組合、周南市鹿野高齢者生産活動センター

【主な販売商品】

●1日目

カレーペースト、肉みそ、高瀬茶、地酒、ポン菓子、餅 等

●2日目

フルーツジャム、高瀬茶、地酒 等

【考察】

マックスバリュ周南久米店は、食品売り場のみで食品以外の専門店やフードコートがないため、来店客は必要な食品の買い物を済ませて急いでお店を出る人が圧倒的に多く、フェアの呼び込みを断られる場面が多々あった。会場の規模や店舗の購買層に応じた仕掛けが必要だと感じた。

出店事業者については、レイアウトの変更やブース間の調整を事業者同士及び事務局とで協力して行ったことから、「その場にいる全員が一緒になってフェアを作る」という感覚で事業を進めることができた。また、全事業者が積極的にお客様に声を掛けていた点も、恐らくスペースが狭かったことや出店者が少ないことが功を奏したと思われる。



◆両イベントを通じた事業者のコメント

- ・消費者の反応を見ることができた。
- ・販路拡大のきっかけになった。
- ・出店事業者間で情報交換等の交流を図ることができた。

③周南トマトを使用した地域産品メニューフェア

【開催期間】2月1日（月）～28日（日）

【参加店舗数】周南市地産地消推進店 10店

【詳細】別添チラシ参照

【提供食数】1,543食

【参加者アンケート】別紙参照（回答数 538名）

【参加店舗アンケート】

全店舗が参加してよかったとの回答であった。主なコメントは以下の通り。

- ・売上、来店客数の増加にイベント効果を感じた。
- ・2月という閑散期の開催だったので、来店客数が増加した。
- ・生産者との意見交換ができた。
- ・周南市産トマトのPRのいい場になったと思う。
- ・フェアに対するお客様の反応が思っていたよりあった。
- ・今後も周南トマトを使用したメニューを提供したい。

【考察】

例年2月はイベントの閑散期のため本イベントの開催への注目度が高く、TVや新聞社からの取材が多くあり、店舗だけでなく生産者にも取材していただいたことで、一体的なPRとなった。特にテレビを見た視聴者が来店することが多かったようで、メディアの影響力の大きさを実感した。

「周南トマト」について、多くの店舗が「一般的にトマトは夏のイメージが強く、来客に繋がらないのでは」と危惧されていたが、結果としてはそういうことはなかった。ただ、「周南トマト」と一概にいても品種が決まっているわけではないため、トマトの特徴を説明できず、チラシの配布の際やマスコミからの取材対応等、苦慮した場面が多かった。

参加者へのアンケート結果からも分かるように、推進店の認知度は低い。市が認定制度を開始して以来、パンフレットの配布を数年間行っているが、それだけではなく、このようなイベントと結び付けてPRすることで注目度を上げ、認知度の向上を図る必要があると思った。今回参加した店舗については、普段から市内産の食材の使用を心掛けておられ、地産地消に関する取組みに対して前向きであったが、推進店に認定はされているが、地産地消の取組みに消極的な店舗等に対して、意識の向上や、市内産の食材を積極的に使用してもらうような取組みが必要であると感じた。

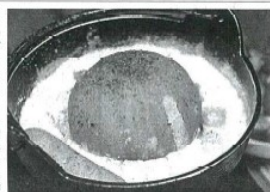
アンケート結果から、1年を通じてトマトが供給できることを知らない方が7割程度を占めていたので、まだ周知に取り組む余地があると感じた。

新聞掲載記事（一例）

周南産のトマト 消費拡大へ催し
市、飲食店と企画
周南市産トマトの地元消費を促すため、市内の飲食店10店が独自メニューを用意してフェアを開催している。参加店でアンケートに回答した人に抽選で特産品をプレゼントする。28日まで。

大玉のトマトを各店が工夫を凝らして料理する。道の駅ソレーネ周南のベカリーキッチン菜は、丸ごと1個を使ったドリアを作った。同店の野菜ソムリエ、西川満希さんは「トマトの酸味がチーズと麦みそを合わせ、うま味を引き出したとアピールする。他店には大ぶらやワイン煮、ゼリーなど多様な品がある。料理の感想などのアンケートに答えると、抽選で10人に3千円相当の「しゅう

なんブランド」認定品を贈る。市内では複数の若い新規就農者がトマトのハウス栽培に取り組んでいる。一般的に夏のイメージがある作物を冬も楽しんでもらおうと市が初めて企画し、各店に参加を呼び掛けた。動画投稿サイト「ユーチューブ」の市公式チャンネルでも市職員が作ったレシピ動画を公開している。市農林課 0834・22・8369。



中国新聞

地産トマトで新メニュー

周南市内10店舗でフェア

周南市産のトマトを食材に工夫を凝らした料理を提供する「周南トマトメニューフェア」が市内のカフェや和食店など10店舗で開催されている。テークアウトの弁当を販売する周南市小松原の「タベルナタベタ」では6日、近くの熊毛北高の調理研究部の生徒たちが開発した「丸ごとトマトリゾット」が話題だ。

【熊毛北高】



熊毛北高「丸ごとリゾット」開発

フェアは市地産地消推進協議会の主催。熊毛北高は、子ども食堂の運営などで交流がある店側から「一緒に参加しませんか」と打診された。新型コロナウイルスの感染拡大で、校外での調理・販売実習を控えていた部員14人は絶好の機会と快諾したという。既に引退している3年生が考案したリゾットをベースに試作を繰り返して改良し、商品化。6日は2年生2人が調理場に立ち、トマトの実を器にしたリゾット20個を完成させた。部長の伊藤のぞみさん(17)は「まろやかな味わいの自慢作です」、副部長の

玉川結華さん(17)は「トマトが苦手な人でもおいしく食べられます」と笑顔で話した。店も味付けや外観などを評価し、客の評判が良ければ定番メニューに加えるという。

6日の売れ行きは好調。次回は13、20両日に税込み400円で限定販売する。

フェアは28日まで。参加する他の店では鉄鍋ドリアやワイン煮などを提供する。アンケートの回答者を対象に抽選で「しゅうなんブランド」認定品が贈られる。周南市農林課 0834・22・8369。

毎日新聞

④地産地消教室

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため体験教室は取りやめ、代わりに、周南トマトを使用したメニューフェアに合わせて周南トマトのレシピ集と動画を作成し、配布と情報発信を行った。その他、各総合支所に設置、また本市 Youtube サイトにも投稿した。

別紙レシピ集参照。

⑤宇部フロンティア大学短期大学部との新商品開発

周南トマトを使用した総菜もしくはスイーツの商品化に向け、試作品を作成した。新型コロナウイルス感染症の影響でゼミ実習を予定通り行うことができず、商品化に至らなかったことから、これらをR3年度に引き継ぎ、商品化を目指す。

(試作品)

- ◆総菜：トマトキッシュ、トマらん丼（トマトと卵）、トマトきんぴら、さつま揚げ、トマトパン
- ◆スイーツ：トマトスコーン、トマトシフォンケーキサンド、トマトジャム、トマトクリーチパイ（トマトとクリームチーズ使用）

＜中止になった事業＞

- ・道の駅ソレーネ周南 周年祭、大収穫祭
- ・いかたこまつり
- ・出水市との友好都市交流イベント（開催地：出水市、周南市）
- ・6次産業化・農商工連携フェスタ

◎主な支出内容

事業内容	支出額	備考
地域産品フェア	59,125 円	備品レンタル代
地域産品メニューフェア	403,128 円	原料代、チラシ・ポスター作製費等
周南トマトのレシピ集製作	35,205 円	レシピ及びレシピ集の作成費
「しゅうなんブランド」「極」のPR※1	165,000 円	日経 POS セレクション専用エンブレムのデザイン使用料の一部（1 年間）

※1

「しゅうなんブランド 極」に認定されている鹿野高原豚が「日経 POS セレクション2019 地域売上 No.1」に選出されたことで、「日経 POS セレクション」が持つ全国規模のネームバリューを活用し、「しゅうなんブランド」「しゅうなんブランド 極」を PR する。

（ソレーネ周南内、ビストロ鹿野農場にて掲示中）



周南市地産地消推進協議会 令和２年度収支決算書

収入	支出	次年度繰越金
1,202,459 円	1,035,711 円	166,748 円

１ 収入の部

(単位：円)

科 目	予算金額	決算金額	増減	摘要
① 交 付 金	2,042,000	937,249	▲1,104,751	周南市（精算）
② しゅうなんブランド シール代売上	120,000	98,450	▲21,550	しゅうなんブランドシール代
③ 雑 収 入	2	12	10	利息
④ 繰越金	166,748	166,748	0	前年度繰越金
計	2,328,750	1,202,459	▲1,126,291	

２ 支出の部

科 目	予算金額	決算金額	増減	摘要
① 事 業 費	2,276,750	1,008,930	▲1,267,820	
地産地消料理教室事業	100,000	35,205	▲64,795	トマトレシビ製作費
新商品開発事業	200,000	42,977	▲157,023	宇部フロンティア大学短期大学部等との連携
情報発信事業	876,750	430,812	▲445,938	認定事業、シール・パンフ印刷代他
販売促進事業	800,000	468,023	▲331,977	量販店や推進店との連携、周南地域フェア
ソーレー周南・直売所等との連携事業	300,000	31,913	▲268,087	イベント参加、情報発信等
② 消耗品費	30,000	9,681	▲20,319	試食用容器等
③ 通信運搬費	12,000	17,100	5,100	宅配便料、切手等
④ 雑 費	10,000	0	10,000	
計	2,328,750	1,035,711	▲1,293,039	

※周南地域フェア：フェアの売上（おいでませ山口館等からの入金）は、協議会で一旦預かっただけでそのまま事業者を支払われたため、通帳に記録はあるが収入及び支出には計上していない。

※新型コロナウイルス感染症発生の影響により事業の中止もしくは規模縮小により予算不執行となった額を精算し、Ｒ元年度からの繰越金を除く額を市に返金した。

監 査 報 告

令和2年度の周南市地産地消推進協議会会務について監査しましたところ、会務及び予算執行状況は妥当で、経理出納は正確に行われており、その他帳簿等の整理も良好であると認めました。

3 年 5 月 2 / 日

周南市地産地消推進協議会

監 事 田 中 司 

瀬戸内海と山々に囲まれた山口県周南地域。
この地の恵みから生まれた“美味しい”が大集合！

しゅう なん

周南地域 フェア

周南、下松
光、田布施



令和3年

日時 **2月15日(月) ▶ 3月14日(日)** 10:30 ~ 19:00

山口県アンテナショップ

場所 **おいでませ山口館**

東京都中央区日本橋二丁目3番4号 日本橋プラザビル1階
電話 03-3231-1863 <http://www.oidemase-t.jp/>

◎JR 東京駅 八重洲北口から徒歩4分

◎東京メトロ銀座線・東西線、都営浅草線「日本橋駅」B3出口 徒歩2分



周南地域の美味しい逸品をお届け！ 掲載商品以外にも揃えちよるよ！



ふるた梨ぶどう農園
いらいた梨



AQUA
周南トマトでつくった
玄米トマトスープ



シマヤ
アマニ粒入り肉みそ



国民宿舎大城
大城磯もなか



国民宿舎大城
笠戸ひらめのコンフィ



21世紀フラワーファーム
パパイアドレッシング



網重水産
いわしせんべい



森林の里
ひかりバナナの
ソース



友松商店
れんちょうせんべい



田布施地域交流館
いちじく外郎・ジャム



田布施地域交流館
黒米おかき



たけした
もっちり生どらやき 赫々

※掲載写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。※各商品には限りがございますので、品切れ等についてはご了承ください。

毎日先着
20名様

**3,000円以上お買上げの方、
周南地域の特産品などプレゼント！**

新型コロナウイルス感染症防止のため、ご協力をお願いします。

- ◎マスク着用をお願いします。
- ◎体調にご不安のある方や、風邪症状がある方はご来場をお控えください。
- ◎感染状況により、中止になる場合があります。

お知らせ

- 出張移住相談 やまぐち暮らし東京支援センター相談員が出張相談を実施 [平日10:30~14:30]
- 観光、ふるさと納税PR ... 各種パンフレットあり

主催 公益財団法人 周南地域地場産業振興センター、周南市、下松市、光市、田布施町



リコピンパワーで冬を乗り切ろう！

周南市地産地消推進店

周南トマト メニューフェア

トマト好きにはたまらない！

周南市産のトマトをふんだんに使ったメニューが大集合！

さあ、トマトをまるごと召し上がれ！

開催
期間

令和
3年

2/1 ~ 2/28 日

＼ 周南トマトをおいしく食べて応募しよう！ ／



しゅうなんブランド認定品プレゼント

期間中に参加店舗でアンケート用紙を配布いたします。アンケート用紙にご記入いただき、応募された方の中から抽選で10名様に「しゅうなんブランド」認定品をプレゼントします！

※当選者へは個別にご連絡いたします。

参加
店舗

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1 地産地消レストラン ベーカリーキッチン「菜」 | 2 鹿野ファーム ビストロ鹿野農場 |
| 3 農家レストラン たぬき | 4 いけす・和食処 寿司やす |
| 5 オレンジカフェ | 6 エムズダイニング |
| 7 石船温泉 | 8 ガーデンカフェ日日 |
| 9 季節料理 みの幸 | 10 タベルナタベタ？ |

周南市は
トマトの産地化に
取り組んでいます

主催 周南市地産地消推進協議会（事務局：周南市農林課）

お問い合わせ先 周南市農林課 6次産業化・地産地消担当 ☎ 0834-22-8369

参加店舗は
コロナ対策を
実施しております。





周南市地産地消推進店

メニューのトマトは全て周南市産！

周南トマトメニューフェア 参加店舗



1 地産地消レストラン ベーカリーキッチン「菜」 店内飲食

トマトを丸ごと1個使った鉄鍋ドリア



☎ 0834-83-3303 Pあり

周南市大字戸田2713番地(ソレーネ周南内)

☎ 11:00～15:00 (L014:30) 毎日提供

休 なし



2 鹿野ファーム ビストロ鹿野農場 店内飲食 テイクアウト

トマトと鹿野高原豚のほっこり生姜焼き
スペアリブのトマト煮込み など



☎ 0834-83-3666 Pあり

周南市大字戸田2713番地(ソレーネ周南内)

☎ 店内店舗: 24時間営業

屋外店舗: 10:00～17:00

毎日提供 ※屋内店舗でのトマトメニューの提供は昼食時のみ、無くなり次第終了

休 なし



3 農家レストラン ためき 店内飲食

トマトとオレンジのゼリー、トマトドレッシング



☎ 0834-68-3818 Pあり

周南市鹿野上1262-2

☎ 10:00～17:00 (L016:30) 毎日提供

休 月～水曜※祝日営業



4 いけす・和食処 寿司やす 店内飲食

地元のおいしいトマトのチーズ焼き



☎ 0834-63-2670 Pあり

周南市宮の前2-1-1

☎ 11:00～L013:30 17:00～L021:00 毎日提供

休 不定休



5 オレンジカフェ 店内飲食

サーモンフライのフレッシュトマトソースがけ



☎ 0834-33-3233 Pあり

周南市岐山通1-1シビックプラットホーム1階

☎ 月～金・祝 11:00～17:30 (L017:00)

土・日 11:00～20:30 (L020:00) 毎日提供

休 不定休



6 エムズダイニング 店内飲食

おまかせランチの1品として

・スープ ・トマトとタコのチーズグラタン など



☎ 0834-22-5228 Pあり

周南市東北山1318-2

☎ 11:00～14:30 (L013:00) 毎日提供

休 日曜



7 石船温泉 店内飲食 テイクアウト

トマトのワイン煮(メニュー名: 私はトマトです)



☎ 0834-68-2542 Pあり

周南市大字鹿野上1667-4

☎ 11:00～21:00 (L019:30) 毎日提供

休 火曜(祝日の場合は水曜)



8 ガーデンカフェ日日 店内飲食 テイクアウト

チキントマトカレー
トマトとクリームチーズの Pasta など



☎ 0834-63-8738 Pあり

周南市富田1-3-18

☎ 平日 9:30～17:00

土日祝 8:30～18:00 毎日提供

休 不定休



9 季節料理 みの幸 店内飲食

トマト天ぷら生ハム巻き、カマンベールチーズトマト焼き



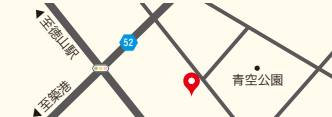
☎ 0834-21-1970 Pあり

周南市飯島町2-37

☎ 11:00～14:00 17:00～22:00 (L021:00)

※トマトメニューの提供は夜のみ

休 日曜



10 タベルナタベタ? テイクアウト

丸ごとトマトリゾット



☎ 0833-48-8082 Pあり

周南市大字小松原1248-8

☎ 11:30～14:00

※トマトメニューの提供は土曜のみ

休 月～水曜、日曜



※全ての店舗について売り切れの場合はご了承ください。