

いいコト・いいトキ

やまぐっちゃん 山口県 × Good Choice



体験や感動するコト今このトキを共有する
山口県の魅力「いいコト・いいトキ」を発信します。

ふち うまっ! 山口 グルメ大特集

市町 PICK UP

01 sanyo-onoda

● ドライブインみちしお 貝汁

厳選された昆布と鰹で出汁を取り、驚くほど大量のアサリを秘伝の味噌で炊き上げた貝汁。山陽小野田市の名産品に認定されています。



濃厚なアサリの旨味を味わえる!

せめんだる

もなかを樽に、あんをセメントに見立てた銘菓。



お土産なら

03 hikari

● しょうゆ焼きそば

市内の老舗醤油醸造元が製造する「しょうゆ焼きそばしょうゆ」を使った焼きそば。さっぱりした味付けの中に醤油の旨みがしっかり効いた一品。



お土産なら

学校給食でも人気のメニュー!

光市農業振興拠点施設「里の厨」は、令和3年7月で開設10周年を迎えました!



冠山総合公園の梅でつくった昔ながらの梅干し
昔ながらの製法で作られた梅干し。光市農業振興拠点施設「里の厨」で購入できる。

02 waki

● わき愛す

和木町の町木・ヤマモモの実の果汁に、はちみつを加えたアイスクリーム。姉妹都市北海道恵庭市のかぼちゃを使用した新味も登場。



蜂ヶ峯総合公園 インフォメーションで販売中!

お土産なら



ハニカムクロッフル

蜂の巣×クロワッサン×ワッフル! 5種類の味がある、香ばしい香りとサクサク食感のクロッフル。

その他市町のおすすめグルメ



04 yamaguchi

● ばりそば

第二次世界大戦後に誕生した山口市民のソウルフード。太めの揚げた麺に、野菜たっぷりのスープあんがかかったボリューム満点の麺料理。



地元で愛されるB級グルメ!

お土産なら



小郡饅頭

こしあんを薄皮で包んだ焼き饅頭。柔らかくてしっとりした餡の味わいが特徴。

05 mine

● ごぼううどん

秋吉台名物のご当地うどん。もっちりとしてコシのある麺は、つるりとした心地よい喉ごしで、口いっぱい香ばしいごぼうの風味が広がります。



特産の美東ごぼうが練りこまれたうどん!

お土産なら



ごぼうせんべい

特産物の「ごぼう」が入った、後味あっさりとした新食感せんべい。

06 kudamatsu

● 牛骨ラーメン

下松のご当地ラーメン。牛骨スープがベースの牛骨ラーメン。全国でも珍しい牛骨しょうゆ味で、いなり寿司と一緒に食べるのが下松流。



濃厚なのにまろやかなスープが特徴!

お土産なら



下松せんべい

下松市内で生産された農産品を原料に開発したご当地せんべい。

07 abu

● 無角和牛煮込みサンド

生産頭数の少なから幻の牛とも言われる無角和牛の煮込みが、たっぷりと入ったバケットサンド。噛むほどに、濃い肉の旨みが広がります。



月の出荷が三頭にとどまる希少牛が味わえる!

お土産なら



あぶれーぬ

阿武町で収穫したキウイと梨で作ったジャムを使ったマドレーヌ。

詳しい情報は、ホームページ等でご確認ください。



岩国寿司

岩国市 「殿様寿司」とも呼ばれ、岩国地方の祝い事には欠かせない郷土料理。



宇部ラーメン

宇部市 濃厚豚骨スープに柔らかい麺を合わせたご当地ラーメン。



てんぷら

上関町 新鮮な地魚を原材料に、秘伝の味付けをした伝統の味。



馬島産力キ

田布施町 馬島産の新鮮な殻つき牡蠣は、臭みがなく濃厚でクリーミーな味。



長門やきとり

長門市 新鮮な鶏肉が使われた、他の地域では味わえない長門流のやきとり。



秋のあまだい

萩市 萩産のあまだいは漁場が近いので、鮮度が良く、刺身で食べると絶品です。



とんちゃん鍋

下関市 深みのある鉄板で煮る、韓国とゆかりの深い下関市ならではのホルモン鍋。



へたこ飯

周南市 タコ飯の上に、タコフライのついた地産地消のお弁当。



太刀魚の鏡盛り

周防大島町 美しく盛りだいた大皿が鏡のように光る、創作刺身料理。



瀬戸貝ラーメン

平生町 瀬戸内海の一部海域でのみとることのできる珍しい二枚貝を使った瀬戸らめん。



かまほこちくわ

防府市 瀬戸内の海の幸をふんだんに使用。宮内庁御用達の品もあり絶品。



甘露醤油ラーメン

柳井市 柳生の特産品「甘露醤油」を魚介の出汁と合わせたご当地ラーメン。