



2024年2月26日
山 口 県

山口県「新ご当地グルメ」発表！

2024年2月19日（月）20日（火）山口県長門市・萩市でお披露目会開催

本州最西端の地、山口県は三方が海に開かれ、豊かな自然と温暖な気候により海の幸も山の幸も豊富な食の宝庫です。このたび、山口県は、県内を旅する世界中の方に味わっていただきたい「新ご当地グルメ」を開発しました。2月19日（月）に長門市、20日（火）に萩市でお披露目し、販売を開始しました。



左から「長州チキンステーキ」「長州海鮮うにしゃぶ」「長州海鮮まぶし」

新ご当地グルメとして、長門市で「長州チキンステーキ」、萩市で「長州海鮮まぶし」・「長州海鮮うにしゃぶ」の3つのメニューが誕生しました。

「長州チキンステーキ」は、山口県が誇るブランド鶏「長州どり」「長州黒かしわ」を使用。長門市は、「仙崎かまぼこ」に代表される水産加工業の盛んな地域で、副産物として出た魚のアラを鶏の餌に活用したことから、養鶏業が発展したと言われていています。長門市を中心に県内で生産されている長州どりと長州黒かしわの美味しさを存分に楽しめるメニューです。

「長州海鮮まぶし」・「長州海鮮うにしゃぶ」は、海に開けた山口県ならではの旬の魚介を使用したメニューです。萩沖は年間200種を超える魚が水揚げされる日本海屈指の豊かな漁場で、新鮮な魚を活かした山口県でしか味わえない「長州海鮮まぶし」が誕生しました。まずは海鮮をご飯にのせてそのまま、次に多彩な薬味を加え、最後は出汁でしめる“味変”を楽しむことができます。また「長州海鮮うにしゃぶ」は、長門市で3か月、大切に畜養したブランドウニ「長州の磯守」を使用したメニューです。実はこのウニは、海底の海藻が消失する磯焼け解消策として畜養が始まったものです。季節の魚介を絶品ウニスープでしゃぶしゃぶし、ブランドウニ「長州の磯守」をのせて食べる至福のメニューです。新鮮な食材を生かした新ご当地グルメを、ぜひ山口県で味わってください。

このたびの新ご当地グルメは、長門市と萩市の飲食・宿泊事業者に参加いただき、開発しました。山口県では、今後、新ご当地グルメをお客様の反応を見ながらさらにブラッシュアップし、定着化を図るとともに、県内他地域にも展開していきたいと考えています。

山口県 新ご当地グルメ 展開店舗一覧

山口県「新ご当地グルメ」は、2月19日（月）・20日（火）以降、下記にて順次販売を開始しています。食べられる店・宿など詳細は URL をご確認ください。

<https://yamaguchi-tourism.jp/feature/new-gourmet>

- 長州チキンステーキ** 長門市内 8 か所
<https://yamaguchi-tourism.jp/feature/chickensteak>
- 長州海鮮まぶし** 萩市内 5 か所
<https://yamaguchi-tourism.jp/feature/mabushi>
- 長州海鮮うにしゃぶ** 萩市内 4 か所
<https://yamaguchi-tourism.jp/feature/unishabu>

【山口県の観光全般に関する情報】

(一社) 山口県観光連盟ホームページ「おいでませ山口へ」<https://yamaguchi-tourism.jp/>
山口県の旅行・観光情報を提供するサイト。山口県の魅力を基本情報とともに、観光、歴史、温泉、グルメ等の切り口からご紹介

【山口県公式 X】

<https://x.com/yamaguchikouhou?s=20>

【山口県魅力発信サイト「ふくの国 山口」】

<https://happiness-yamaguchi.pref.yamaguchi.lg.jp/>

【報道関係者のお問合せ先】

山口県 東京広報事務局 (担当：山下・鈴木・本間)
Mail : yamaguchi-pr@prap.co.jp TEL:[03-4580-2431](tel:03-4580-2431)