

やまぐち

医

食しょく



11~2月

ふぐ

鍋もいいけど、私は唐揚げを推したい!



新鮮な海の幸!

三方の海に開かれた山口県だからこそこの味。

噛むほどに旨味あふれるふぐ、ぷりぷりで新鮮な車エビなど、紹介しきれないほどたくさんの美味しい海産物が自慢! 旬を逃さずたっぷり味わってください!

瀬つきあじ

5~8月



車えび

11~2月

鱧ハモ

7~8月

吸盤が口の中でくっつくほど活きたる刺先イカは絶品!!



刺先イカ

夏~秋



見蘭牛

和牛原種の濃厚な旨みやコク、香り、肉本来のまろやかな味を引き継いだ「見蘭牛」。あふれだす肉汁が別格です。

最高の環境が育む山口のお肉は旨い!

「塩」が基本の長門焼き鳥。鶏の各部位、豚の三枚肉、野菜などを使ういわゆる「串焼きスタイル」です。

長門は「焼き鳥の聖地」! 旨い店も沢山!



お肉も美味!



長門焼き鳥

自然豊かな山口県。



01

行ってみて! 山口県のステキなところ。

羽根休め



02



03



07



08



09



10