

# 周南地域の農産物・加工品プレゼント!

期間中に参加店舗で対象のメニューを食された方限定! アンケートに記入して応募しよう!



有限会社 鹿野ファーム JA山口県周南園芸部会 周南地域地産·地消推進協議会 やまぐちの農林水産物需要拡大協議会 周南市地産地消推進協議会

## お問い合わせ先

山□県周南農林水産事務所 企画振興室 TEL.0834-33-6452



### 参加店舖 周南地域のやまぐち食彩店 周南市地産地消推進店





フェア開催予定日 3金 4生 5日 10金 | | ± お食事処 風鈴亭 金魚要粉

フェア開催予定日 3金 4土 石船温泉憩の家

10金

お自分の情報のよう

パワフル弁当

鹿野高原豚、周南なすをたっぷり使用。 4つの味が楽しめます。ご飯は鹿野米を 使用。



**◆ 080-2947-1143** テイクアウト P10台

光市室積7T日12-1 営業時間 不定時(予約時間により変動) 定休日 無し



店

情

店

なすに片栗粉・そば粉をまぶして、湯通し し、のど越しをよくして、豚しゃぶの甘み と合うように仕上げました。

冷やし茄子ソーメン~豚しゃぶ添え~



● 0834-68-2542 店内飲食 P20台 周南市大字鹿野上1667-4



鹿野射撃場 9

**1**00

フェア開催予定日 3金 4土 10金 ||± 12 🗉

カフェ・フィロ

ゆず香る根菜たっぷり鹿野高原豚巻き 周南なすの煮びたし

薄切りにしても美味しい鹿野高原豚、根菜を彩 り良く巻きました。ゆず香るソースを添えて。 煮汁が染み込んだ柔らかいなすも召し上がれ。



**● 0834-51-4526** 店内飲食 テイクアウト | P6台

周南市大字櫛ヶ浜242-79 営業時間 11:30~16:00 定休日月、第1.第3日曜日



フェア開催予定日 3金 10金 12 🗉

ぁ ●袋● **-デンレストラン&ウエディング メ** 鹿野高原豚のポルケッタと 報

周南なすのバルサミコマリネ(お肉コース内メニュー)

豚バラ肉を香草で香り付けしながらローストした イタリアの郷土料理とまろやなかなバルサミコ酢で 漬け込んだ周南なすを一緒に召し上がってください。

●0834-33-3535 店内飲食 P50台

周南市街

周南市徳山西北山7681-1 営業時間 11:30~14:00 18:00~20:00 定 休 日 火、水曜日



店

**₿** 

フェア開催予定日 3金 4土 10金 

# 津々浦々

鹿野高原豚×周南なすのつつみ揚げ 秋、薫る鹿野高原豚×周南茄子の朴葉焼き

①鹿野高原豚となすを衣に包み、それぞれの甘み を閉じ込めました。②朴葉の香りと自家製熟成味噌 で旨味を引き出し、周南の食材と秋を感じる逸品。



€0834-32-8336 店内飲食 🏳なし

周南市飯島町1-40はつもみぢビル1、2F 営業時間 17:30~22:30 定休日日、祝日



フェア開催予定日 3金 4 1 0金  $||\pm$ 

## ぱおいち食堂

ひき肉とナスの味噌あんかけ和え麺 (ジャージャー麺)

ひき肉となす、きのこをあんにして みました。



**№ 1 - 2929** 店内飲食 Р<sub>2台</sub>

周南市平和通2-27 榊ビル1階 営業時間 11:30~14:00 18:00~21:30 定休日 火、日曜日



フェア開催予定日 3金 4 ± 10金 ||± 自然薯専門店 はなたかめん 鹿野高原豚と周南なすを味わう

自然薯とろろと角煮・焼きなすのとろとろ御膳

とろとろに仕上げた角煮とジューシーな 焼きなすが自然薯とろろとベストマッチ です!



**● 0834-82-0500** 店內飲食 **● 1**0台

周南市湯野4238 営業時間 10:00~16:30 定休日日、月曜日



フェア開催予定日 3金 4生 5日 |0金 ||生 |2日 道の駅ソレーネ周南 ベーカリーキッチン菜

鹿野高原豚と周南茄子の甘味噌丼

鹿野高原豚と揚げた周南なすを味噌粕 ソースで仕上げた特製丼です。



店

● 0834-83-3303 店内飲食 Pあり

周南市大字戸田2713(道の駅ソレーネ周南内) 営業時間 11:00~15:00(LO14:30) 定休日 無し



周南地域自慢の ブランド豚!



自然豊かな鹿野地区で丹精込めて育てられたブランド豚です。ジューシー で柔らかい赤身とほんのり甘い上質な脂が特徴。2018年度には、周逸認 定品の中から"イチ推しの一品"を決定する総選挙で1位に選ばれました。

周南地域の 広域推進品目!





周南地域の3市(下松市、光市、周南市)で、10年以上 前から地元のブランドとして栽培されている中長なすです。 肉質が緻密で柔らかく、甘みがあるのが特徴です。