

「山口県新ご当地グルメ」開発事業 3 年目は新たに 29 施設参画、25 の新メニューが誕生！

～ブランド鶏「長州どり」や旬の魚介を活かした新メニューが県内どこでも楽しめる！

山口の魅力的な「食」が旅の新たな目的に～



一般社団法人山口県観光連盟（所在地：山口県山口市、会長：松村孝明）は、2023 年度より取り組んでいる「山口県新ご当地グルメ」開発事業について、2026 年 2 月より山口県全域での提供を開始したことをお知らせいたします。3 年目となる今年度は、新たに 29 の飲食店・宿泊施設が参画し、計 25 もの多彩な新メニューが誕生しました。これにより事業開始以降で合計 53 の飲食店・宿泊施設が参画、53 種類の新メニューが作られました。山口県が誇るブランド鶏や旬の魚介を活かしたこだわりの逸品を、県内各地でお楽しみいただけます。

【山口県新ご当地グルメ】 <https://yamaguchi-tourism.jp/feature/new-gourmet>

旅の目的地になる新しく魅力的な「食」を、山口県全域へ

山口県観光連盟では、旅行者の関心が高い「食」を通じた観光消費の拡大を目指し、2023 年度より新ご当地グルメの開発とプロモーションを一体的に進めています。

1 年目の長門・萩エリア、2 年目の県東部エリアへの展開を経て、3 年目となる今年度は、ついに県中部・西部地域を含む全県的な展開へ拡大しました。これにより、山口県内のどのエリアを訪れても、その土地ならではの素材を使った新ご当地グルメを堪能いただけるようになりました。

今年度は、新たに 29 の飲食店や宿泊施設が仲間に加わりました。提供されるメニューは計 53 種類にのびります。各店・各宿の料理人が地域の食材を活かし、創意工夫を凝らして作り上げた自信作ばかりです。来年度以降も継続して販売・プロモーションを行い、観光資源として定着を目指します。

<事業開始以降の成果>

●1 年目（2023 年度）の成果

山口県の「食」の魅力を再発見・発信するため、県北部の長門・萩エリアで 3 つの新ご当地グルメを開発・発表。1 つ目は、県産ブランド鶏（長州どり、長州黒かしわ）を使用した「長州チキンステーキ」。2 つ目は、新鮮な海の幸をひつまぶしスタイルで提供する「長州海鮮まぶし」。

3 つ目は、高級食材「うに」を使用した贅沢なしゃぶしゃぶ「長州海鮮うにしゃぶ」です。本事業の取り組みが評価され、「じゃらんアワード 2023」において、じゃらん編集長が選出する「元気な地域大賞（中国・四国ブロック）」を受賞しました。初年度から高い注目と対外的な評価を獲得することに成功しています。



「じゃらんアワード 2023」受賞式の様子

●2 年目（2024 年度）の成果

初年度の県北部から、県東部（岩国市など）へ対象エリアを拡大。より広域での展開を図り、参加事業者を募りました。既存の 3 グルメに加え、新たなグルメとして「美酒海鮮瓦焼き（びしゅかいせんかわらやき）」を開発。山口県のソウルフード「瓦そば」のスタイル（瓦焼き）を活かし、県産の魚介と地酒を組み合わせた創作料理です。また、グルメキャンペーンの対象グルメとして組み込み、認知拡大と実食への誘導を強化しています。



2023 年度に続き、2 回目のお披露目の様子

山口県を味わい尽くす 4 つの「新ご当地グルメ」ラインナップ

山口県の豊かな自然が育んだ食材を主役にした、4 つのグルメ「長州チキンステーキ」「長州海鮮まぶし」「長州海鮮うにしゃぶ」「美酒海鮮瓦焼き」を開発、展開しています。今年度追加店舗・宿による新メニューは以下の通りです。

<長州チキンステーキ>

山口県が誇る 2 つのブランド鶏「長州どり」と「長州黒かしわ」を使用。ステーキの下味やソース、付け合わせは各店・各宿のオリジナルで、和風・洋風・創作料理などバラエティ豊かなメニューが味わえます。

【3 年目（2025 年度）の追加店舗における新メニュー】

・長州鶏のステーキ

和風出汁と粒山椒で下味を付けたジューシーなステーキ



錦帯橋もと 平清（岩国市）

URL : <https://www.hirasei.jp/>

※単品または御膳

・長州チキンステーキ桜オムライス弁当

看板メニューのオムライスに、チキンステーキと桜葉をトッピング



レストハウス・たんぽぽ（岩国市）

URL : <https://tanpopo371125.wixsite.com/rest-tanpopo>

ニンニク・生姜などで味付けしたガッツリ系のステーキ



URL : https://www.route-inn.co.jp/hotel_list/yamaguchi/index_hotel_id_547/restaurant/

香ばしく焼き上げたステーキを、レバーを香草と煮込んだ
ギョットーネ（食いしん坊）ソースで



URL : <https://bechee.com/>

※ディナーコースでご提供

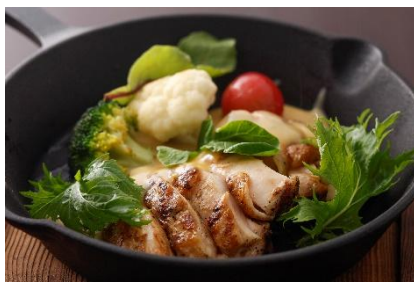
甘辛の特製ダレで味付けした“やんちゃ”な骨付きステーキ



URL : [ぶち酔い亭 - Google マップ](#)

※単品または定食

柔らかく仕上げたステーキを、地元味噌とワサビが香る
特製ソースで



URL : <https://www.facebook.com/haruther/>

レモンとブラックペッパーのソースが、爽やかでキレのある
味わい



URL : <https://www.hito21.jp/seminarpark/park/dining/>

長州黒かしわの出汁と長州どりのチャーシューを味わえる

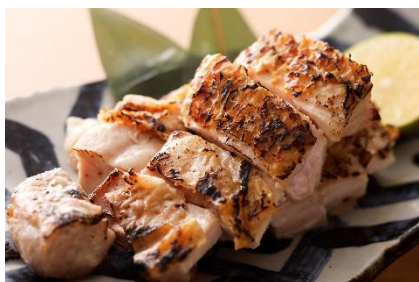


URL : <https://sincerite2022815.com/sincerite>

※ライス付

・貴香る 長州鶏の炭火焼き

地酒「貴」の酒粕と白味噌などを配合した西京味噌に漬けて炭火焼きに



やまぐち酒場 一代目豊（宇部市）

URL : https://www.instagram.com/ichidaime_yutaka/

・長州どりと香味ゴロゴロ野菜のニンニクハーブグリル
パクチーやナンプラー、生姜などを合わせた特製の
ヤムアヌソースで



ResortCafe & Bar POLE POLE（宇部市）

URL : <https://porepore.gorp.jp/>

・長州どりマッスルステーキ

醤油ベースのタレに付け込んだむね肉を低温調理し、
仕上げにパリッと焼き上げ



麺菜酒家らいち（山陽小野田市）

URL : <http://www.cha-han.jp/>

※単品または定食

・長州黒かしわ やわらかむねステーキ

厚さ 2cm ボリューム満点のむね肉を、
焼鳥タレがベースのソースで



劇場型居酒屋 厚狭やきとりスタンド（山陽小野田市）

URL : <https://www.instagram.com/yaki.sta/>

・長州どりのポワレ彩野菜のバターソース

1 日かけて丁寧に煮詰めた自家製ブイヨンに、
ピネガーとバターを合わせたソースで



創作地中海レストラン ソル・ポニエンテ（山陽小野田市）

URL : <https://sol-poniente.co.jp/>

・夏みかん香る長州鶏炭火焼きチキンステーキ

下味とソースに夏みかんを使い、軽やかな味わい



素晴らしきかな人生（山口店・宇部店・下関店）※

牛串とらめめともつ鍋こ豆 湯田店（山口市）※

炭火串焼き やきとん 源太郎（周南市）※

炭火串焼き やきとん 益次郎（防府市）※

炭火串焼き やきとん 政之助（山口市）※

炭火串焼き やきとん 駒之進（宇部市）※

炭火串焼き やきとん 正一郎（下関市）※

URL : <https://everything.co.jp/html/>

※（株）エブリシングによるチェーン店

＜長州海鮮まぶし＞

山口県産の旬の魚介をご飯にのせてひつまぶし風に。ひつまぶしの食べ方にならい、まずはそのまま、次に薬味を入れて、最後は出汁茶漬けと、“味変”で3度楽しめます。サイドメニューには海鮮揚げ物付き！

【3年目（2025年度）の追加店舗における新メニュー】

・長州海鮮ひつまぶし

上関産の魚介を使用、利休味噌や梅干しが味のアクセントに



レストランうみべ。（上関町）

URL : <https://everything.co.jp/umibe/>

※（株）エブリシングによる運営

・自家製からすみ香る長州海宝まぶし

料理長が毎朝仕入れる山口県近海の魚介を中心に、16種類の具材を使った贅沢丼



寿し いちろう（防府市）

URL : https://www.instagram.com/sushi_ichiro0187/

・旬菜海鮮まぶしと旬魚の天ぷら

瀬戸内海産を中心に、約6種類の魚介を使用
メは「昆布と鰹の一番出汁茶漬け」で



割烹 いちはな（防府市）

URL : <http://www.oh-giya.com/ichihana.html>

・長州まかない丼茶漬け

切り落としを使ったお値打ち丼
メは「タイのアラ出汁茶漬け」で



回転寿司 たくら（山口市）

URL : <https://www.takakura-ltd.com/>

・長州海鮮三味まぶし

看板メニューの活イカを主役に、刺身からゲソ天茶漬けまで
余すことなく味わえる



若新 小野田店（山陽小野田市）

URL : <https://izakaya-wakashin.com/index.html>

・長州海鮮ひつまぶし

県産魚介を、地元の味噌と練りゴマなどで作った
利休味噌ダレで



素晴らしい人生（山口店・宇部店・下関店）※
牛串とらまめともつ鍋こ豆 湯田店（山口市）※

URL : <https://everything.co.jp/html/>

※（株）エブリシングによるチェーン店

<長州海鮮うにしゃぶ>

各店・各宿オリジナルのウニスープで山口県産の魚介をしゃぶしゃぶしていただきます。具材にも山口県産の生ウニが付いており、しゃぶしゃぶした魚介にウニをのせれば、まさにウニ尽くしの贅沢な鍋です。

【3 年目（2025 年度）の追加店舗・宿における新メニュー】

・海宝しゃぶ会席プラン

瀬戸内海産のハモなどをしゃぶしゃぶ
スープにクリームチーズを加えれば一気に洋風に



湯田温泉 ヌウベルホテル松政（山口市）

URL : <https://www.matsumasa.jp/>

※宿泊プラン

・この街の記憶へ「唐戸 煌々、黄金しゃぶ鍋」
・アツ晴°のコースと共にミウにしゃぶを
地元・天然・旬の魚介を店主が毎朝市場で仕入れ
メは「雲丹だし海鮮餡かけ玉子丼」で



上方割烹 アツ晴°（下関市）

URL : <https://appare.wa-syo-ku.com/>

※2 種のコースでご提供

（写真は、この街の記憶へ「唐戸 煌々、黄金しゃぶ鍋」）

・山口鮮魚のウニしゃぶ

県産のタイとレタスをスープにさっとぐらせて
メは沖縄そばにアーサーをのせた沖縄風で



はるさあ Modern Japanese（山口市）

URL : <https://www.facebook.com/haruther/>

※単品またはコース（写真はコース）

・雲丹の豆乳すきしゃぶ

「うにしゃぶ×すきやき」で、県産魚介のほか県産和牛も
味わえる贅沢な一品



素晴らしきかな人生（山口店・宇部店・下関店）※

牛串とらまめともつ鍋こ豆 湯田店（山口市）※

URL : <https://everything.co.jp/html/>

※（株）エブリシングによるチェーン店

＜美酒海鮮瓦焼き＞

山口県産の魚介を瓦焼きスタイルで味わう、山口県らしい創作料理です。また、地酒を蒸し焼きやタレにを使って、さらに美味しさを演出します。

【3 年目（2025 年度）の追加店舗における新メニュー】

・獺祭と酒盗が香り立つ長州海鮮瓦焼き

県産魚介を酒盗入りの地酒・獺祭大吟醸をかけて焼き上げ



素晴らしい人生（山口店・宇部店・下関店）※

牛串とらまめとモチ鍋こ豆 湯田店（山口市）※

URL : <https://everything.co.jp/html/>

※（株）エブリシングによるチェーン店

一般社団法人山口県観光連盟について

【法人概要】

名称：一般社団法人山口県観光連盟

所在地：山口県山口市滝町 1 番 1 号

会長：松村孝明

設立：1992 年 5 月

事業内容：内外観光客の誘致促進、観光客誘致に係る宣伝紹介事業、観光物産及び観光文化の振興 等

HP : <https://yamaguchi-tourism.jp/>

