

「山口海物語」

山口県の水産加工品
ブランドです。



「山口海物語」認定基準の概要

基本要件	①山口県内の港で水揚げされた新鮮な魚介類を原材料とした製品	何れかに該当
	②山口県オリジナルの製品 ●焼き抜きかまぼこ ●辛子明太子（乾式） ●ふぐ加工品	
	③新たに開発されたユニークな製品	
	④一般的な製品に比べて主原料の割合が高く高品質な製品 ●でん粉含有率(ねり製品) かまぼこ3%以下／ やきちくわ4%以下／ 揚げ蒲鉾10%以下 ●塩うに含有率(うに製品) 95%以上	
品質・衛生基準	●食品添加物の使用制限 ●食品衛生責任者の設置 ●食品表示責任者の設置 ●腸炎ビブリオ検査の義務づけ	全てに該当

山口県水産加工業連合会

〒750-0067 山口県下関市大和町1-16-1 下関漁港ビル
TEL083-261-6612・FAX083-261-6618

やまぐちの農林水産物需要拡大協議会

(事務局) 〒753-8501 山口県山口市滝町1-1
山口県農林水産部 ぶちうまやまぐち推進課
TEL083-933-3395・FAX083-933-3359
URL <http://www.buchiiuma-y.net>



山口海物語

製品カタログ

美味しいものは美しい海から生まれます

山口県の水産加工品ブランド



18 訂 版
(2020年)



卓越した技と厳選素材で
真っ向勝負します。
「山口海物語」は
山口県の水産加工品ブランドです。

日本海、響灘、瀬戸内海と三方が海に開かれた山口県では、豊かな海の幸を生かした水産加工品が数多く生産されています。

その中には、「うに瓶詰め」、「ふぐ加工品」、「辛子明太子」など全国有数の生産量を誇る製品や、新鮮な素材を使った「塩干し品」、「煮干し品」、「海藻加工品」、卓越した技術や伝統の技により生み出される「焼き抜きかまぼこ」、山口県の特徴ある水産物である「鯨製品」、「くるまえび製品」、「あんこう製品」などがあります。

これら全国に誇れる優れた製品を代表的な12品目に絞り込み、原料・衛生・添加物など一定の基準を満たしたものが、「山口海物語」製品です。

「山口海物語」製品には、独自のロゴマークを付して販売します。

👉 80製品 👈

ご親戚・ご友人への贈り物にご活用下さい。

※製品価格は標準小売価格（税込）です。

※内容量・製品価格は特に注釈のない場合、1製品当たりの数値です。

※各製品のお問合せはそれぞれの製造社へお願いします。

山口海物語 9つの物語

美味しいものは海から生まれ、
生まれた地には誕生の物語が
あります。

「うに製品」

「アルコール漬けうに」

発祥の地

明治初期。西教寺の蓬山和尚が、英国人の水先案内人との
歓談中、誤ってうにの小鉢にジ
ンがこぼれたことから、「アル
コール漬けのうに」が誕
生しました。

「ふぐ加工品」

禁断の食材

豊臣秀吉が禁止命令を出し
て以来、その食用が禁じられてき
た。明治21年下関に立ち寄っ
た、時の総理大臣伊藤博文
が、全国で最初にふぐ食を
解禁したのが山口県
です。

「海藻加工品」

究極の健康食

海藻は、私たちの体に欠かせ
ない、ビタミン、ミネラル、水溶性
食物繊維豊富で、しかもローカ
ロリーと優れたもの。山口の技
術で食べやすくした加
工品です。

「ねり製品」

「焼き抜きかまぼこ」

発祥の地

宝永年間。萩藩の厨人九郎
兵衛が、5代藩主吉元公に「魚
肉を摺つぶし、蒔の穂状に焼
いて献上した」ことが「焼き
抜きかまぼこ」の起源と
されています。

「めんたいこ製品」

「辛子明太子」

発祥の地

大陸貿易の窓口として栄え
た港町・下関に、朝鮮半島か
ら伝来したのが「辛子明
太子」の始まりといわれ
ています。

「素干し品、塩干し品、 煮干し品」

身近で手軽な食材

魚はDHAやEPAが豊富で
体にヘルシー。毎日食べるもの
だから、山口県内の港で水揚
げされた、新鮮な魚介類で
作った加工品をお薦
めします。

「鯨製品」

「近代捕鯨」

発祥の地

山口県の北浦各地では古くから
捕鯨が行われ、今でも鯨食文化
が引き継がれています。また、
山口県は近代捕鯨の発祥
の地とされています。

「くるまえび製品」

「車えび養殖」

発祥の地

山口県の秋穂地区は、古く
から天然車えびの漁獲地とし
て栄え、戦後、塩田跡地を利用
した車えび養殖事業の発祥
の地とされています。

「あんこう製品」

「水揚げ日本一」

の誇り

魚偏に旁が安全の「安」、健康
の「康」と書いて「鯪鰯」と読み
ます。下関漁港は、「国産あ
んこう水揚げ日本一」の
漁港です。



「山口海物語」の中の 厳選されたプレミアム加工品

「山口海物語」認定製品の中で、主な原材料が県産100%で、かつ、山口県知事賞以上の受賞歴があるもの。または、「山口海物語」の認定基準を満たし、かつ、農林水産大臣賞の受賞歴があるものを「山口海物語プレミアム」としました。

🌿 21製品／80製品 🌿

やまぐちブランド

山口県内で生産される農林水産物や主な原材料が
県産100%の加工品を対象に、
味や品質を重視した独自の基準を設けて
厳選した登録商品。



特級新川

●210g●1,728円

近海で獲れた新鮮なエソを使用。天然の麦わらで手巻きにて蒸し上げました。
宇部蒲鉾（宇部市）



大和浜千島

●130g●756円

新鮮なエソを100%使用。確かな味と心を伝えます。
大和蒲鉾（長門市）



黄金竹輪

●1本入●270円

自社で生すり身加工したものと、上質すり身を合わせ、旨みとコシのある竹輪に焼き上げました。
岡虎（防府市）



千銀

●145g●756円

表面にできる「ちりめんじわ」が原料と製法にこだわった証です。
千銀蒲鉾（長門市）



ゆず巻き

●160g●648円

萩産のゆずを魚肉すり身に練り込み、一本ずつ丁寧に巻き上げた逸品です。
忍小兵衛蒲鉾本店（萩市）



さざっこ

●90g●216円

エソ、タラを使用。じつじつと香ばしく焼き上げた竹輪です。
松富（防府市）



チーズころん

●13g×12個●740円

カンパール仕立てのチーズをすり身で包み込んだひとくち蒲鉾です。
フジミツ（長門市）



萩漁火

●55g●194円

国産のエソを主原料に、石臼でいいいに練り上げました。「卵不使用」
三好蒲鉾（萩市）



9



村四郎 ●150g●864円
萩近海の新鮮なエソを100%使用した昔ながらの焼き
抜き蒲鉾です。**村田蒲鉾店**（萩市）

13



やまぐちスランド
真ふぐおぼろ昆布刺し ●200g●10,800円
ふくの女王様とも言われる国産天然真ふぐをおぼろ昆布
で締めました。**蟹屋**（下関市）

10



特撰玄海 ●200g●940円
山口県仙崎の独特の製法で焼きあげた焼き抜き蒲鉾です。
大留蒲鉾（長門市）

14



ふぐ雑炊スープ ●300g●432円
ふくの中骨、昆布、野菜から出汁を取り、雑炊の味わいを
再現しました。**はんぽ**（下関市）

11



萩の恵 ●135g●670円
萩産のエソのみで練り上げた焼抜蒲鉾。旨味、食感
をお楽しみ下さい。**矢次蒲鉾店**（萩市）

15



宝間トラフク焼き塩造り(無添加) ●55g●1,080円
お刺身用のトラフクを、焼き塩に漬け込み、柚子風味で
仕上げました。**山賀**（下関市）

12



箱詰TU-50(う)にシーズニングセット ●60g×3個、100ml×2本
●4,660円
厳選され、簡便性を追求したチューブ入うにとうに醤油、
ソースセット。**やまさ**（下関市）

16



やまぐちスランド
山口県産のどぐろ開き ●1枚●200g以上●時価
上質な脂がのった「のどぐろ」は、自身のトロと呼ばれて
います。**山口県漁協販売部**（下関市）



17



やまぐちスランド
鮮レンコ一夜干し ●約110g×2枚●時価
癖のない品のある白身魚で、そのまま焼いてお召し上
がりください。**大日本パール工業**（下関市）

20



やまぐちスランド
あかもぐふりかけ ●80g●432円
海藻アカモク含有量たっぷり約40%。
友松商店（光市）

18



やまぐちスランド
萩出世物語 ●ちりめん60g、かえり60g、
いにスナグ100g、煮干200g●1,600円
天日干し、塩分少なめ、ソフトでかつ弾力性ある食感。
もちろん無添加。**相八商店**（萩市）

21



あん肝のみそ漬 ●50g●1,058円
ふぐ料理店監修。新鮮なあんこうの肝をみそ漬けに
しました。**ビーインミュージアム**（下関市）



19



もずくセンターのもずくスープ ●1個●162円
熱湯を注ぐだけで手軽に楽しめる醤油味のもずくスープ
です。**もずくセンター**（下関市）





山口県の水産加工品ブランド

ねり製品

『磨き抜かれた伝統の技』



特級嶺雪 ●210g●1,620円
近海で獲れた新鮮なエソを使用。板の下からじっくりと焼き抜いた蒲鉾です。
宇部蒲鉾 (宇部市)



えそ入り竹輪 ●40g×5本●756円
えその旨味とふりふり食感が自慢の食べきりサイズの焼き竹輪。
宇部蒲鉾 (宇部市)



ハーフはも入り竹輪 ●40g●140円
「鯉」の風味、ソフトな食感が味わえる焼き竹輪です。
宇部蒲鉾 (宇部市)



うにinちーずちくわ3本入り ●40g×3本●421円
うにの香りと濃厚なチーズの味が楽しめます。
宇部蒲鉾 (宇部市)



めんたいinちーずちくわ3本入り ●40g×3本●421円
味わい深いチーズと熟成した明太子の旨味が絶妙なちくわです。
宇部蒲鉾 (宇部市)



うに粒チーズちくわ ●60g●259円
磯の味香る、深い味わい。うにの芳醇な甘みがチーズと絡みあう、新しい美味しさ。
宇部蒲鉾 (宇部市)



ツナマヨころん ●13g×12個●740円
ほんのりした甘味が特徴のツナマヨネーズをひとくち蒲鉾に仕上げました。
フジミツ (長門市)



白薬 ●190g●1,080円
「えぞ」を100%使用し、直火造りの製法により仕上げました。
フジミツ (長門市)



白室 ●170g●580円
たらを主原料として、直火造りの製法により仕上げました。
フジミツ (長門市)



明太ころん ●13g×12個●740円
プチプチ食感が特徴の明太風味のマヨネーズドレッシングを包み込んだひとくち蒲鉾です。
フジミツ (長門市)



大和白焼き ●200g●1,512円
近海で獲れた新鮮な生魚(エソ)100%で作った昔ながらの焼き抜き蒲鉾です。
大和蒲鉾 (長門市)



大和華焼き ●200g●1,512円
近海で獲れた新鮮な生魚(エソ)100%で作った昔ながらの焼き抜き蒲鉾です。
大和蒲鉾 (長門市)



かま天「彩々」 ●3枚入●810円
新鮮なエソのスリ身に国産野菜をふんだんに混ぜ、揚げました。
大和蒲鉾 (長門市)



かま天 ●3枚入●648円
新鮮なエソ100%のスリ身に国産野菜をまぜあげました。
大和蒲鉾 (長門市)



36



さしみ竹輪「漁火」 ●30g×3本●227円
国産のエソを主原料に、石うすでこだわりをもってつくっています。「卵不使用」
三好蒲鉾 (萩市)

41



にぎり岡虎竹輪 ●1本入●220円
岡虎と言えば「にぎり竹輪」。当店を代表する自慢の一品です。
岡虎 (防府市)

46



下関ふくしゅうまい福右衛門 ●40g×8個●1,300円
ふくを使用したふんわりまろやかな風味のしゅうまいです。
村田美商店 (下関市)

50



ふくっ子 ●32g×10本●820円
下関特産の「ふく」エキスを調味したシャキッとした食感の一品です。
奥野壽久商店 (下関市)

37



萩かまぼこ ●170g●1,296円
国産のエソ100%。保存料、不使用です。「卵不使用」
三好蒲鉾 (萩市)

42



焼かまぼこ ●170g●1,296円
国産のエソ100%。保存料、不使用です。「卵不使用」
三好蒲鉾 (萩市)

47



福晶露 ●200g×3本●3,720円
とらふぐの皮を使用。とらふぐのにごり風かまぼこです。
※期間限定(7・8月、11・12月)
村田美商店 (下関市)

51



関門(白) ●180g●500円
上質なスリ身で上品なしなやかさとキリッとした食感を出しました。
奥野壽久商店 (下関市)

38



萩かま 大 ●130g●540円
国産のエソを主原料に、石臼でいてねいに練り上げた蒲鉾。「卵不使用」
三好蒲鉾 (萩市)

43



あなご入り竹輪 ●90g●220円
魚肉すり身に刻んだあなごの蒲鉾を混ぜこんだ風味豊かな焼かまぼこです。
岡虎 (防府市)

48



萩甚吉(白) ●135g●583円
エソのみで練り上げた焼き抜き蒲鉾で魚の旨味が生きた自信作。
矢次蒲鉾店 (萩市)

52



白波 ●105g●268円
下関で30年愛されているちくわです。職人がじっくり焼き上げます。
市村蒲鉾 (下関市)

39



島美人(白) ●120g●345円
エソ、タラを使用。風味豊かに焼き上げた焼き抜き蒲鉾です。
松富 (防府市)

44



焼かまぼこ忠小兵衛 ●150g●648円
安政2年創業。エソ・小鯛を原料に伝統の味を守り続ける蒲鉾です。
忠小兵衛蒲鉾本店 (萩市)

49



志田巻 ●120g●388円
新鮮なエソのみを使用し、魚のうま味が油揚げにしみ込んでいます。
矢次蒲鉾店 (萩市)

53



ひと味 ●32g×10本●910円
一口サイズの高級ちくわです。職人がじっくり焼き上げます。
市村蒲鉾 (下関市)

40



海峡物語 ●30g×17個●1,700円
直営店「浜の天ぷら屋」の人気商品をミニサイズにセットしました。
西海食品 (山陽小野田市)

45



炭火手づくり蒲鉾「忠小兵衛」 ●180g●1,620円
厳選されたエソを練り上げ炭火でじっくり焼き上げた手づくりの逸品です。
忠小兵衛蒲鉾本店 (萩市)



ふぐ加工品

『海からの贅沢』



煮干し品

『おいしさをまるごとお届け』



54



とらふぐ塩辛

●60g●1,080円

冬の味覚の代表格トランプを手軽に楽しんでいただける塩辛にしました。

ダイブク (下関市)



59



野沢菜ちりめん

●60g●324円

弊社自慢の萩産ちりめんと食感抜群野沢菜のブレンドが大好評。

相八商店 (萩市)



55



ふぐ燻製

●80g～●2,500円～

60年の歴史のある本格派生ハム仕様の燻製。国産天然ふぐ使用（無添加・3ヶ月熟成）

松浦商店 (長門市)



ふぐ茶漬

●6g×4袋●756円

国産天然ふぐの身が入った、上品で風味豊かなお茶漬です。

松浦商店 (長門市)

60



天日干萩ちりめん

●240g～250g●1,080円

天日干しにこだわり、太陽の恵みをいっぱい受けた萩の青口ちりめんです。

田樋商店 (萩市)

62



はしとりいりこ

●20g●540円

大羽いりを手作業で頭とっぽを取り除き、ふんわりと削りました。

友松商店 (光市)

56



ふぐ味噌干

●1枚●1,944円

天日干しにした国産天然ふぐを使用。透明感と風味を兼ね備えた逸品です。

松浦商店 (長門市)



ふぐ雑炊

●1箱/2～3人前●1,620円

国産天然ふぐのアラ100%のだしと、ふぐの身入りご飯の贅沢な味わい。

松浦商店 (長門市)

61



たべる小魚

●70g●270円

山口県周防大島で獲れた無添加で食べやすいサイズの片口イワシです。

山口県漁連販売 (山口市)

63



がっつり胡麻いりこ・がっつり胡麻いりこ(梅味)

●100g・90g●378円

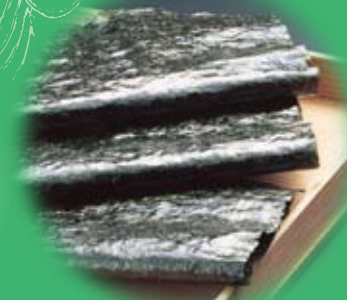
周防大島産大羽いりこをおやつ感覚でサクサク丸ごと食べられます。

友松商店 (光市)



海藻加工品

『海からのヘルシーな
贈り物』



64



しそかんろ ●全型8枚 8切64枚●648円
一番狭みの海苔を紫蘇と山口名産の甘露醤油で味付けしました。
内富海苔店 (周南市)

68



もずくスープ炒り玄米入り(梅風味) ●45g●172円
炒った玄米ともずくを合わせ、梅風味のサッパリとした味付けにしています。
もずくセンター (下関市)

65



めかぶっちや ●30g●640円
わかめの根っこ部分を乾燥し、ほんのり味付けしました。
友松商店 (光市)

69



山口県産焼のり ●6枚●292円
山口県産の海苔が香りがよくおにぎり等に最適です。
山口県漁連販売 (山口市)

72



のどぐろ一沙 ●約80g×2枚●時価
自身魚だが脂のりがよく、繊細な味わいで、焼くと皮も香ばしい。
大日本パール工業 (下関市)

73



萩の瀬付きあじ開き ●3枚●時価
脂ののっている瀬つきあじを開き、天然塩で仕上げました。
山口県漁協販売部 (下関市)

66



ひじき ●25g●322円
寒採りの細くてやわらかい希少な新芽です。
友松商店 (光市)

70



浜風 ●全型10枚 8切80枚入●432円
山口県産の海苔を使用し、風味を生かしたピリ辛コッテリ味の一品です。
山口県漁連販売 (山口市)

67



芽ひじき ●25g●322円
サラダやオムレツなど、アレンジ多様の食材で使いやすいです。
友松商店 (光市)

71



山口県産焼のりばら干し ●7g●216円
山口県産の海苔をバラバラに干して、汁物に入れると、とても良く合います。
山口県漁連販売 (山口市)



めんたいこ製品

厳選された素材と
伝承の技

74



長州夏みかん明太子(無着色) ●250g●3,240円
萩の夏みかんを使用した風味豊かで爽やかな味をお楽しみください。
美栄水産 (下関市)

75



天然着色「たまり漬」 ●420g●5,400円
厳選された「たらこ」に特製たまり醤油と昆布の天然だしで熟成させました。
前田海産 (下関市)



鯨製品

『受け継がれた
伝統の味』

76



さらしくじら ●50g●432円
鯨の本皮を使用し、無漂白で仕上げました。
マル幸商事 (下関市)



あんこう製品

『深海からの恵み』



77



あんこう唐揚げ ●500g●2,160円
新鮮なあんこうなので、プリプリの食感をお楽しみください。
大日本パール工業 (下関市)

79



あんこうの「皮」 ●110g(固形量60g)●540円
あんこうの皮を特製タレで煮込んだトロトロな一品です。
大日本パール工業 (下関市)

78



あんこうの「い」 ●200g(固形量80g)●864円
あんこうの胃袋を丁寧に処理して特製タレで煮込みました。
大日本パール工業 (下関市)

80



あんこうアラ唐揚げ ●500g●864円
あんこうのアラ部分で皮や骨から旨みが出ます唐揚げです。
大日本パール工業 (下関市)



「山口海物語」認定製品 製造社

カタログ製品番号

1 22 23 24 25 26 27  宇部蒲鉾(株) 〒755-0084 宇部市大字川上697-20 ☎0836-33-5151 定休日：水曜日、日曜日 https://www.ubekama.co.jp/	10  大留蒲鉾(株) 〒759-4106 長門市仙崎1483 ☎0837-22-2345 定休日：日曜日 http://www.daitome.net/
2 41 42 43  (株)岡虎 〒747-0825 防府市大字新田174-1 ☎0835-22-0313 定休日：日曜日 http://www.okatora.co.jp/	11 48 49  矢次蒲鉾店 〒758-0033 萩市恵美須町1 ☎0838-22-1337 定休日：日曜日 http://hagizin.com/
3 44 45  (有)忠小兵衛蒲鉾本店 〒758-0061 萩市大字椿字陣ヶ原2757-1 ☎0838-22-0457 定休日：元旦のみ http://www.chukabee.com/	12  (株)やまざ 〒751-0833 下関市武久町2-4-8 ☎083-251-6677 定休日：土曜日(第2・第4)、日曜日、祝日 http://uni-yamasa.com/
4 28 29 30 31  フジミツ(株) 〒759-4101 長門市東深川2537-1 ☎0837-22-3355 定休日：年末年始のみ http://www.fujimitsu.jp/	13  (株)蟹屋 〒759-6301 下関市豊浦町大字川端1528-33 ☎0837-74-3778 定休日：日曜日、祝日 http://www.kaniya.co/
5 36 37 38  (有)三好蒲鉾 〒758-0023 萩市浜崎新町53 ☎0838-22-0978 定休日：日曜日、年末年始 http://www.haginetsu.jp/users/sankin/	14  (株)ほんぼ 〒750-0066 下関市東大和町2-15-10 ☎083-266-4225 定休日：土曜日、日曜日、祝日
6 32 33 34 35  大和蒲鉾(株) 〒759-4106 長門市仙崎1267 ☎0837-22-36-0611 定休日：12月31日～1月4日、水曜休みあり http://www.yamato-kamaboko.co.jp/	15  (株)山賀 〒750-0093 下関市彦島西山町2-1-24 ☎083-250-5025 定休日：水曜日(不定休)、日曜日、祝日 http://www.shimonoseki-yamaga.net/
7  千銀蒲鉾(株) 〒759-3803 長門市三隅下2370 ☎0837-43-0921 定休日：12月31日～1月4日 http://www.sengin.co.jp/	16 73  山口県漁業協同組合 販売部 〒750-0093 下関市彦島西山町5-3 ☎083-242-4810 定休日：土曜日(午後)、日曜日、祝日 http://www.jf-ymg.or.jp/
8 39  (株)松富 〒747-0831 防府市大字向島215 ☎0835-22-1647 定休日：水曜日、日曜日 http://www.matsudomi.jp/catalog/	17 72 77 78 79 80  大日本パール工業(株) 〒750-0086 下関市彦島塩浜町2-1-6 ☎083-266-5331 定休日：土曜日、日曜日、祝日 http://www.pearl-f.net/
9  (株)村田蒲鉾店 〒758-0061 萩市大字椿字沖田2108 ☎0838-22-0877 定休日：年末年始 http://www.muratakamaboko.jp	18 59  (有)梶八商店 〒758-0011 萩市大字椿東6397 ☎0838-25-0253 定休日：日曜日、その他は不定休 http://sugihachi.com/

カタログ製品番号

19 68  (有)もずくセンター 〒750-0092 下関市彦島迫町1-9-20 ☎083-267-1374 定休日：日曜日、祝日 https://mozuku-store.com/	60  (株)田槌商店 〒758-0023 萩市大字浜崎新町1-9-76 ☎0838-22-0636 定休日：年末年始のみ http://www.tatuchi.sakura.ne.jp/
20 62 63 65 66 67  (株)友松商店 〒743-0007 光市壱積4-3-3 ☎0833-78-0475 http://www.tomomatsu.co.jp/	61 69 70 71  山口県漁連販売(株) 〒754-0893 山口市秋穂二島大江327-32 ☎083-987-0100 定休日：土曜日、日曜日、祝日
21  (株)ビーインミュージアム 〒750-0005 下関市唐戸町3-10 ☎083-228-2452 定休日：水曜日 http://koufuku-club.shop-pro.jp	64  (株)内富海苔店 〒745-0811 周南市五月町3-13 ☎0834-22-1183 定休日：土曜日、日曜日、祝日 http://www.shunan-marketing.jp/html/company/uchitomi/
40  西海食品(株) 〒757-0011 山陽小野田市大字津布田2634-1 ☎0836-76-0140 定休日：水曜日 http://seikaisyokuhin.co.jp/	74  (株)美栄水産 〒750-0087 下関市彦島福浦町1-2-20 ☎083-266-8635 定休日：水曜日、日曜日、祝日 http://miesuisan.co.jp/
46 47  (株)村田実商店 〒759-6601 下関市大字福江703-1 ☎083-258-1127 定休日：日曜日、祝日 http://www.m-murata.co.jp/	75  前田海産(株) 〒750-0093 下関市彦島西山町4-13-33 ☎083-267-5151 定休日：水曜日、日曜日、祝日 http://www.maeda.ne.jp/
50 51  (株)奥野壽久商店 〒759-6531 下関市吉見本町2-17-12 ☎083-286-5151 定休日：火曜日、土曜日 http://www.okuno-kamaboko.co.jp/	76  マル幸商事(株) 〒750-0093 下関市彦島西山町4-13-48 ☎083-267-3727 定休日：日曜日、祝日他 http://www.marukou-inc.co.jp/
52 53  市村蒲鉾(有) 〒759-6531 下関市吉見本町2-16-7 ☎083-286-5252 定休日：水曜日、日曜日 http://www.siranami.jp/	
54  (株)ダイフク 〒750-0093 下関市彦島西山町5-9-48 ☎083-267-1729 定休日：日曜日、祝日 http://www.daifuku.net/	
55 56 57 58  (有)松浦商店 〒759-4106 長門市仙崎1151-1 ☎0837-26-0855 定休日：土曜日、日曜日、祝日 http://matsuura.yamaguchi.jp	

※各製品のお問合せはそれぞれの製造社へお願いします。