

各位

下関市産業振興部  
産業振興課

- 日本海・瀬戸内海・関門海峡が響き合う。 -



# みつみ きわみ 下関三海の極味弁当

## 報道関係者向けに完成お披露目会を開催！

### 1. 下関を味わう究極のお弁当を目指して

本州の西の端、山口県下関市。三方を海に開かれたこの街は、ふぐの本場として知られています。日本海、瀬戸内海、その両方の海をつなぐ関門海峡、潮流の厳しい海峡や温度差の違う海によって育まれた海の幸は、ふぐやのどぐろをはじめ他にはない質の高さ、種類を誇ります。

下関市では、この三つの海の個性が響き合う環境によって育まれた魚介類や職人の高い技術に裏打ちされた下関の海産物の魅力を多くの方に味わってもらおうべく「下関三海の極味」(しものせきみつみのきわみ)と名付け、2018年秋からオフィシャルサイトを立上げ、ブランド背景や下関の生産者、料理人、加工に携わる方々を紹介したり、素材を生かしたメニューを開発・提供を行ってきました。

そして、もっと手軽に多くの方に「下関三海の極味」を味わってほしいと2種類のお弁当を開発、1月27日に下関グランドホテルにて報道関係者向けお披露目会を開催いたしました。

同会には、監修を務めたタベアルキストのマッキー牧元氏や開発・製造事業者である下関が誇る老舗料亭「古串屋」会長 神在 邦幸氏もかけつけ、開発に至った背景やポイント、思いを語るとともに完成したお弁当を参加された報道関係者の方々に試食いただきました。



### 【下関三海の極味弁当 お披露目会 概要】

【開催日】 2020年1月27日(月)

【会場】 下関グランドホテル  
3F宴会場 松寿

### 【内容】

前田市長によるプロジェクトの概要、  
開発に携わったお二人による経緯報告、  
下関三海の極味弁当の試食

(左より 老舗料亭「古串屋」神在会長、  
前田下関市長、マッキー牧元氏)

## 2. 2種類の『下関三海の極味 弁当』

開発されたお弁当は2種類。まずは実に12種類もの品目の入った『下関三海の極味 三味』。ふく(※)・うに・はも・さわら・たこ・あじなど下関を代表する素材を、全国の名店を食べ歩き取材してきたマッキー牧元氏の見識と明治四年創業老舗料亭「古串屋」の実力で味付けされた、正に下関を味わう究極のお弁当。見た目の美しさに加え、その味にも感嘆の息がもれ聞こえました。※「ふく」は「福」と通じることから下関では「ふぐ」を「ふく」と呼んでおります。

### 「下関三海の極味 三味」



1,500円(税込)



#### お品書き

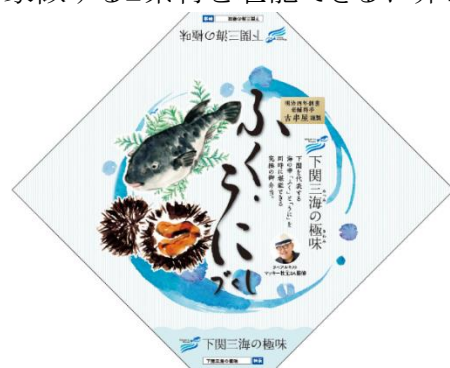
ふくめし  
雲丹めし  
さわらの幽庵焼 長門ゆずきち風味  
古串屋自慢の出汁巻玉子  
はもの梅しそ木屋町揚げ  
ふくの唐揚げ  
海老の雲丹バター焼  
あじの南蛮漬  
たこの柔らか煮炊き合わせ  
山口県郷土料理いご煮  
白飯・しそわかめ  
かまぼこ

一方、ふくとうにという贅沢な海産物をコラボした『下関三海の極味 ふく・うにづくし』。ふく・うに各々2品目に加え、ふくめし・うにめしも入った下関を象徴する2素材を堪能できるお弁当となりました。

### 「下関三海の極味ふく・うにづくし」



1,300円(税込)



#### お品書き

・どらふくの皮を贅沢に炊き込んだふくめし  
ふくめし  
ふくの唐揚げと焼ふく、古串屋自慢の出汁巻玉子をのせました  
ふくめし  
ふくの唐揚げ  
ふくの幽庵焼長門ゆずきち風味  
古串屋自慢の出汁巻玉子  
花形人参  
・下関特産の粒うにを炊き込んだ雲丹めし  
雲丹めし  
いかの雲丹和え  
海老の雲丹バター焼  
椎茸旨煮  
しじょう

### 3. 開発に携わられたお二人の経歴

食文化に精通し、駅弁の記事も書かれているマッキー牧元氏に監修を依頼、開発・製造は公募の結果、下関の食の歴史を100年以上培ってきた老舗料亭「古串屋」が選ばれました。



■マッキー牧元(まきもと)氏  
タベアルキスト

立ち食いそばから割烹、フレンチからエスニック、スイーツから居酒屋まで、日々飲み食べ歩く。まさに、「食べるグルメマップ」。  
1994年に昭文社刊「山本益博の東京食べる地図」取材執筆、1995年には「味の手帖」に連載を開始するなど、食に関する様々な執筆活動を行う。  
現在、「味の手帖」、「食楽」、「銀座百店」、「東京カレンダー」等多数の雑誌やWebで連載中。



■神在 邦幸(じんざいくにゆき)氏  
老舗料亭「古串屋」会長

享保年間に毛利藩のお抱えとして長府(山口県下関市内)において創業した「古串屋」。廃藩置県の明治四年に個人創業した老舗料亭で会長を務める。  
下関を代表する料理人の一人。

### 4. 「下関三海の極味 弁当」の今後の展開

完成迄の道程は、紆余曲折ありましたが、下関を味わっていただける最高のお弁当が出来上がったと思っております。詳しい内容は動画とともに『下関三海の極味サイト』に 弁当開発物語としてアップされていますので、ぜひご覧ください。

1月29日、水曜日から下関駅前「ゆめマート下関駅」のお土産売り場にて販売を開始致します。また、2月28日から3月1日にかけて東京の代々木公園で行われる日本最大級の海産物イベント、「魚ジャパンフェス2020」でも販売・PRを行います。また、首都圏の飲食店様と連携した新たな弁当、メニューの開発を目指し検討を進める予定です。

一つ一つの特産品の魅力に留まらない下関の三つの海が織りなす、極上で多彩な魅力の数々を詰め込んだ「下関三海の極味 弁当」をぜひ、ご堪能ください。

極	味	『下関三海の極味弁当』 開発物語 ▶
弁	当	

#### 「下関三海の極味 弁当」へのお問い合わせ先

下関市産業振興部 産業振興課 八木・矢口・堀江

Tel 083-232-7214 / e-mail sgshokos@city.shimonoseki.yamaguchi.jp