

ハートピア お出かけガイド



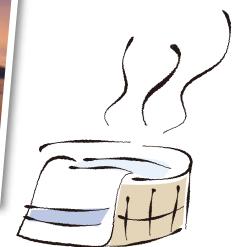
美人湯遭遇率日本一!?

オフ泉県やまぐち キャンペーン

県内の温泉は、「肌をオフ」できる、肌表面の古い角質や余分な皮脂を取り除いてくれるクレンジング効果の高い「美人湯」が多いことが特徴です。また、山や海などの豊かな自然環境に恵まれており、絶景を眺めながらのんびりと漬かることで、「心をオフ(休暇)」することもできます。

こんな肌も心もオフできる温泉が広がる山口県は、まさに「オフ泉県」なのです!

現在、山口県に来訪し、「オフ」になれた瞬間をSNSに投稿した人を対象にして、抽選で県特産品などをプレゼントするキャンペーンを実施中! 寒い冬は、暖かい温泉で、「肌をオフ」、「心をオフ」してみませんか?



【キャンペーン期間】

平成31(2019)年3月まで

※キャンペーンの詳細については、「オフ泉県やまぐち」のホームページをご覧ください。

<http://offsenken-yamaguchi.com/>

オフ泉県やまぐち

検索

【お問い合わせ】

山口県観光プロジェクト推進室

☎083-933-3204

今が旬! 鍋の王様 // 「アンコウ」 ~やまぐちブランドのご紹介~

下関漁港あんこう

鍋の王様と称されるアンコウは、「肝」、「胃袋」、「皮」、「エラ」、「ヒレ」、「卵巣」、「身」が「七つ道具」と言われるほど、さまざまな部位がおいしいことで知られています。中でも、海のフォアグラと呼ばれる「肝」は絶品です。コラーゲンやビタミン A、D、E、B12などが豊富に含まれており、美容と健康におすすめの魚です。

アンコウは漁獲された後、大きさごとに仕分け、直ちに船内冷蔵施設で冷却され、アンコウ水揚げ量日本一を誇る下関漁港では、衛生管理や鮮度保持を徹底しています。

「下関漁港あんこう」は、肝が大きくなる10月～2月に取れたものの中から、より大きなサイズ(2キロ以上)のものをえりすぐり、「やまぐちブランド」として全国に提供しています。

下関にお越しの際は、ぜひ、「下関漁港あんこう」をご堪能ください。

やまぐちブランドとは?

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です。



<http://www.buchiuma-y.net>

やまぐちブランド

アンコウを使ったおすすめメニュー
「アンコウ鍋」

材料例

- アンコウ切り身 ●白ネギ
- 豆腐 ●春菊
- ニンジン ●エノキタケ
- シイタケ ●白菜 など

ぶちうま! キャラクター
「あんちゃん」



下関漁港で
水揚げされた
アンコウ

やまぐちブランドについて

詳しくは「ぶちうま!やまぐち.net」から

<http://buchiuma-y.net/>



お問い合わせは

山口県ぶちうまやまぐち推進課まで

TEL 083-933-3395