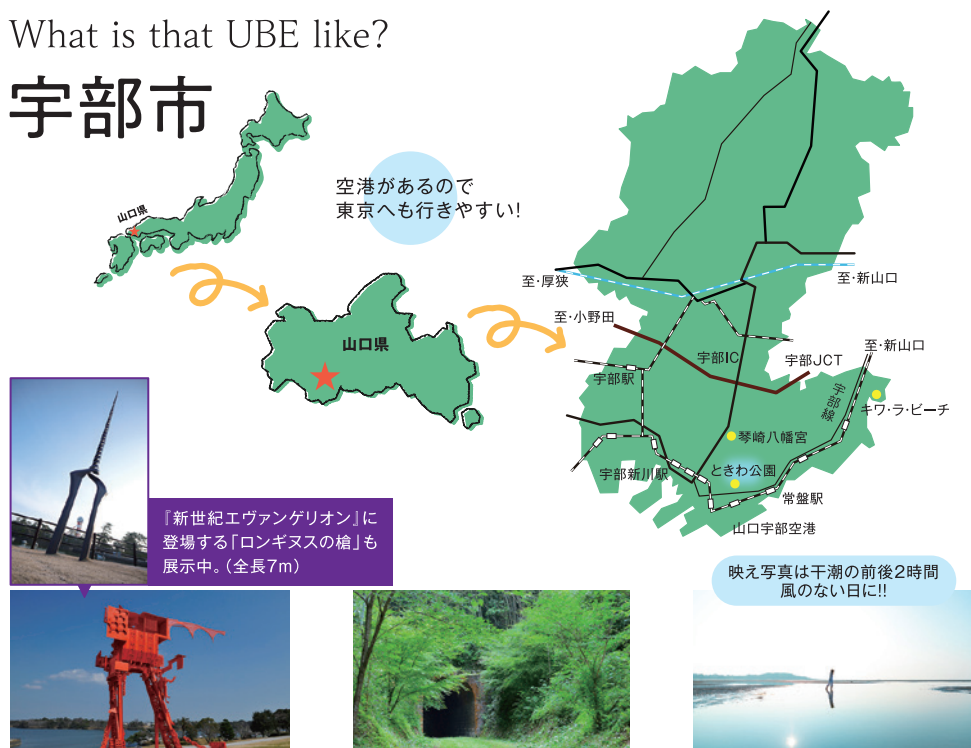


What is that UBE like?

宇部市



『新世紀エヴァンゲリオン』に登場する「ロンギヌスの槍」も展示中。(全長7m)



ときわ公園

広大な敷地内に、動物園や植物園、遊園地など様々な施設がある公園です。園内のいたる所に約100点の野外彫刻が展示されており、来園者は思い思いの形で楽しむことができます。



大棚トンネル

吉部地区に大正15年からある、石積み+煉瓦アーチ造りの趣あるトンネルです。かつては船木鉄道が走っていましたが、廃線になった後トンネルのみ残されました。近くの旧吉部小学校の裏手からアクセス可能です。



キワ・ラ・ビーチ

遠浅で穏やかな海。干潮時に見られる幅2.0km、奥行き700mの日本有数の広大な砂洲は歩いて渡ることで、風のない日の潮溜まりでは、鏡のように周囲が映り込み、ウユニ塩湖のような幻想的な映え写真を撮ることができます。

Access

アクセス



飛行機

羽田空港→山口宇部空港
山口宇部空港から市街地までバス・タクシーで約15分



車

山陽自動車道 宇部下関線／宇部IC → 市街地約15分
中国自動車道 小部IC → 市街地約35分



JR

新山口駅 → 宇部新川駅 (JR宇部線) 約50分
宇部駅 → 宇部新川駅 (JR宇部線) 約10分



宇部市営バス

新山口駅 → 宇部新川駅 約75分
(宇部新川駅行きに乗り)

宇部市をめぐったのは ぺこぱ



シュウペイ

松陰寺太勇
(山口県出身)

平成20年 コンビ結成
令和元年 「M-1グランプリ2019」で決勝3位
プレイクを果たす
令和5年 山口ふるさと大使に就任(松陰寺氏)

事実、うまい物は 宇部市に集合している

山口県宇部市に
おいでーや!





ぷりっぷりの“**海老**”
 “**レンチョウ**”って何?なに? 宇部に“**ハモ**”?
 きれっきれの“**酒**”
 脂のあま〜い“**宇部牛**”
 やみつき確定 くさうま“**宇部ラーメン**”
 まだまだ ようけ
ぶちうまいもんが集まっちゃうよ。

宇部市のうまいが 大集合!!



海産物…………… 3p



宇部牛…………… 11P



茶…………… 15P



米…………… 17P



お酒・地ビール… 21P



宇部ラーメン… 23P



お土産…………… 25P



宇部を代表する海産物を紹介！



事実、うまい物は宇部市に集合している
うべ集合
×
うべ海産



宇部市は全国有数水揚げ地！

レンチョウ



標準和名はアカシタビラメ。牛の舌を思わせる形からその名前がきています。

調理は唐揚げや煮付けが一般的ですが、宇部のレンチョウは鮮度がよく身の厚みもしっかりしたものが流通するため、お刺身でも食べられます。癖のない白身で、うま味・甘味のバランスがとれた絶品の魚です。



全国最上級品質の鮮度と味 車海老

養殖車海老は鮮度が自慢で、生きたまま配送することもでき、全国各地で喜ばれています。おすすめの食べ方はお刺身と塩焼き。生で食べてもプリっとした歯ごたえがあり瑞々しく美味しいですが、焼くとより強く甘味を感じることができます。

感動するほど超プリプリ！



全国でも屈指の漁獲量 ハモ

大きな口と鋭い歯が特徴でよく咬みつくことから「食む」（はむ）が変化してハモと呼ばれるようになったという説もあります。身は白身で、繊細な旨みの特徴。骨切りした身は湯引き、天ぷら、蒲焼きなど様々な料理が楽しめます。

地元で愛されるおいしいエビ ブトエビ

香りがよく、うま味がある小エビ。塩ゆでや天ぷらにして食べると最高に美味しいです。





宇部の海産が集まる場所

30種類以上の魚が一堂に揃います！

宇部市地方卸売市場

宇部市は瀬戸内海の豊かな漁場に恵まれており、年間を通じて様々な魚が水揚げされます。日曜・祝日以外、毎日セリが行われています。

住所 宇部市港町二丁目5番1号
電話 0836-31-3434



鮮度が一番の魅力です！

宇部の海域は遠浅のため太陽光が海底までよく届き、プランクトンが多く海底近くに生息する底ものと呼ばれる魚が豊富に採れるのが特徴です。

小型の底ものをメインにする漁師さんも多いです。

魚自体の栄養状態もよく、鮮度がいいのも宇部の海産物の良さです。

宇部の代表的な魚といえば、夏場はハマやエビ類、冬場は貝類が多く、ワタリガニもとれます。

年間を通じてとれるレンショウは宇部のソルフードといえます！

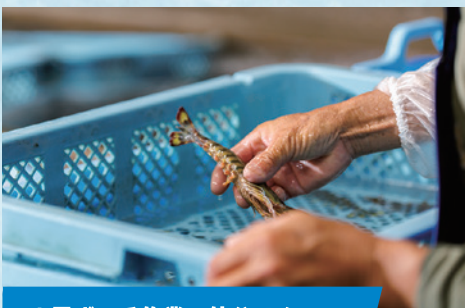
宇部には色んな魚が集合していますので、ぜひ味わってみてください。



宇部魚市場(株) 営業部長
寺戸 康登さん

市場に並ぶことが珍しい魚もたくさん





豊洲のプロも認めた最高の品質 宇部車海老養殖場

豊洲市場史上最高値を更新。

“活きの良さ”と“甘い食味”が高評価！

住所 宇部市東岐波4138-15
電話 0836-58-2250



1尾ずつ手作業で仕分けられる



宇部車海老養殖場 場長
酒井 幸男さん

こだわり抜いた水中環境！だから美味しい！

ミネラル豊富な周防灘の海水を紫外線殺菌し、病気知らずの安心安全な車海老に。また、1日の多くを潜っている砂の環境も整えるなど、美味しい車海老を作るためにとことんこだわりぬいています。



料理も販売！

朝どれの新鮮な魚が並ぶ 高級活魚 繁光

半世紀に渡って魚と向き合ってきた店主のいる、地域に根付いた鮮魚店。

旬の魚から珍しい海の幸まで、こだわりの品が店頭に並びます。

住所 宇部市新天町二丁目8-2
電話 0836-31-4916



宇部の魚は今までの魚と違う！とリピートされる方も！



高級活魚 繁光 代表
繁光 裕二さん

宇部は漁場が近く、その日の朝にとったものがすぐに販売され食卓に並ぶのが魅力。ベテランから若手まで、漁師さんは魚に対してとても研究熱心で鮮度を考えてとってきてくれます。

瀬戸内の魚はとても繊細で、日本海の魚とはまた違った味。ぜひ宇部に来て、飲食店や鮮魚店に寄ってみてください！

旬な海の幸がたくさん！



宇部の海産が食べられる場所



瀬戸内の味が自慢 かめうら苑

新鮮な魚介、旬の地元の食材を活かした日本料理が楽しめます。穏やかな瀬戸内の海と山口宇部空港の滑走路を望む純和風の館で、心ゆくまでご堪能ください。

住所 宇部市亀浦四丁目9-15
電話 0836-51-4416





うま～～



厳選された食材を、 和匠が「超絶」に仕上げる 国際ホテル宇部 日本料理 吉長

宇部産の新鮮な“レンチョウ”を、他県ではなかなか食べられないお刺身で堪能できます。その他、レンチョウの唐揚げ、コチのにぎり、ハモの天ぷらなど、旬の食材を料理人の技と感性で「超絶」に仕上げた料理をどうぞ。(要予約)

住所 宇部市島一丁目7-1
電話 0120-37-5931



旬の海産物を、季節を感じる
「絶品」な一品に仕上げる

割烹 明德

地元の市場などから、季節に応じた魚介類を目利きオーナーが厳選。

熟練の職人が繊りなす割烹料理や新鮮な寿司が楽しめます。夏に旬を迎えるハモの湯引きやお吸い物は絶品です。

(要予約)

住所 宇部市中央町一丁目7-11
電話 0836-35-6766



明德 板前
原田 俊二さん

ハモやケンブツジャコ、アカガイ、アナゴなど季節によって様々な魚を使用します。新鮮なうちに調理することこだわっています。おすすめはハモ!関西で人気のハモですが、地元で採れたものをぜひ地元で食べてほしいです。



こだわりの鉄板焼きフレンチレストラン こころ温まるおもてなしと味 レストラン CAPTAIN



開店以来35年以上使い込んだ厚さ16ミリのカウンター鉄板で、新鮮な魚介類、宇部牛、野菜などの地元食材を中心に、その日のためだけのコース料理を丁寧に仕上げていきます。ゆっくりくつろぎながら“大人の時間”をお楽しみください。(完全予約制)

住所 宇部市港町一丁目11-56
電話 0836-33-6363

料理に使用するソースも地元産の野菜や魚介を丁寧に手間ひまかけて仕上げています!



目の前で調理される様子を眺められる!シェフの説明も楽しい。



長年、鮮魚店に勤めた店主が旬の魚の
おいさを活かした料理を提供



山口の肴 中村屋

宇部の漁場でとれた旬の魚を、日替わりで刺身や焼き魚、煮物や唐揚げなどに丁寧に調理してくれます。

鮮魚店での経験により、魚のおいさと魅力を知りつくしている店主が、魚料理に腕を振ります。

住所/宇部市中央町一丁目10-7 中央ビル1F
電話/0836-38-8838

磯の香りが口いっぱい
広がる～!





事実、うまい物は宇部市に集合している
うべ集合
×
うべ牛

脂まで美味しいのが
宇部牛!!



のどかな環境でゆったりと育つ 宇部牛

小野地区の自然豊かな環境で育った宇部牛は、豊かな風味と柔らかい肉質、オレイン酸を多く含み、脂肪の口どけがなめらかなのが特徴です。

宇部牛はその肉質の良さから、地元の飲食店だけでなく県外の有名デパートや関東、関西の名店でも取り扱われています。

特別な日の食卓を彩る極上の逸品です。



代表取締役
伊藤 英穂さん

農業生産法人
株式会社あぐりんく

住所 宇部市大字山中1番1
電話 0836-62-5177



安心安全を第一に考え育てています！

牛の育成には、「環境」と「飼料」がとても重要だと考えています。牛たちが健康で元気に育つように牛舎では牛同士の間隔を広くとり、ストレスがかからないように気をつけています。また、エサのトウモロコシは国産のものを与えるようにしています。

「トウモロコシ」飼料へのこだわり

栄養価が高く、繊維が豊富なトウモロコシ飼料を安定して与えるため、原料となる飼料用トウモロコシの一部を、自社で栽培・加工しています。



宇部牛が買える場所



希少な「宇部牛」を気軽に買えるまちのお肉屋さん
杉山精肉店

店内に入ると、光沢のある様々な部位の宇部牛がショーケースにずらりと並んでいます。

サーロイン、ヒレ、肩ロース、ホルモンなどが好みの量から購入できるのも魅力。また、店内で作るローストビーフも絶品です。

味に惚れ込んだ多くのファンに支持され、市内飲食店をはじめ、県内外の有名料理店にも卸されています。

【小羽山店】
住所 宇部市北小羽山町
一丁目5-21
電話 0836-34-5357

【厚南店】
住所 宇部市西宇部南
四丁目8-17
電話 0836-41-8208



杉山精肉店 店主
杉山 達雄さん

**この道40年！豊富な経験を活かし
常に質の高い牛肉を提供します**

育て方や飼料にもこだわって大切に育てられた宇部牛は、どの部位も美味しい。

一度食べたら、おいしさを分かってもらえると思います。

ふるさと納税で毎年リピートされる人も。

お肉自体が美味しいからこそ、塩コショウでシンプルに食べるのが、ぶちうまい！



宇部牛が食べられる場所



宇部牛 100% のジューシーな
ハンバーガー
**焼きたてベーカリー
シュクルヴァン**

手作りのふんわりしたパンズに、宇部牛100%のジューシーなハンバーグと宇部産たまごの目玉焼き、新鮮野菜をサンドした、地元の素材に「とことん」こだわったハンバーガーをご賞味あれ。

【シュクルヴァン宇部店】
住所 宇部市東梶返三丁目17-15 フレスポ 宇部東
電話 0836-37-0757



しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキ
こだわりメニューが揃う
かめうら苑

住所 宇部市亀浦四丁目9-15
電話 0836-51-4416



かめうら苑 代表
川元 誠一さん

**年齢問わず色々な方におすすめしたい！
ここでしか食べられないブランド牛の味**

宇部牛は他の牛肉よりも底味があり、深みが全然違います。

この味を求めて、東京や北海道からも来店されます。

食べて納得！美味しい！と言われるだけのことはある味で、どこでも食べられるわけではない「ブランド牛」だと思います。

そんな宇部牛をぜひ召し上がってください。



宇部市に来たら、
ぜひ宇部牛を！



事実、うまい物は宇部市に集合している

うべ集合 × うべ茶



全てが程よく心落ち着く味わい！

美味しさの秘訣は地形・土壌にあり 「山口茶」「小野茶」

宇部市のお茶は、市内北部の小野地区にある「藤河内茶園」で栽培しています。小野湖のほとりの小高い丘に位置しており、昼夜の寒暖差、冬に小野湖から湧き上がる濃い霧が、生き生きとしたお茶が育つ環境に適しています。そして、もう一つの特徴である酸性土質の土壌は、茶葉をゆっくりと成長させます。じっくりと育つことで、深い甘みと濃厚な味わい、渋みと苦味のバランスに優れた「濃い味」を生み出します。



一面に広がる緑の絨毯 藤河内茶園

山口県産のお茶の9割を生産。山間部を拓いて作られた広大な茶園です。ここで育てられたお茶を使ったお土産もあり、飲むだけではなくお茶の楽しみ方があります。

住所 宇部市藤河内
電話 0836-34-8353



小野茶業組合 組合長
藤田 博義さん

小野湖のほとりで採れた 最高に美味しいお茶をご賞味あれ！

山口茶・小野茶は、淡い黄金色で、飲んでみると口当たりがよく、喉元をすっと通るようなお茶です。お茶の魅力を最大限に引き出すため、茶葉の一番いい時を見極めて摘んでいます。また土や茶樹を整えるなど、小まめに手をかけてやることで、最高に美味しいお茶になります。ぜひ飲んでほしいです。

小野湖を望むロケーション 小野茶直売所

様々な種類のお茶はもちろん、お茶を使ったお菓子、茶麺などラインナップ豊かな土産が揃っています。お茶のソフトクリームやドリンクも販売しており、小野湖を望みながら、ひと休みしませんか。

住所 宇部市樺原152-13
電話 0836-64-2116

お茶の風味をもっと味わいたい方に
粉末緑茶のトッピングがおすすめ！



宇部のお茶を存分に味わって！



事実、うまい物は宇部市に集合している

うべ集合 × うべ米

吉部の お米

宇部市北部に位置する吉部地区は、美味しいお米が育つ条件である「昼夜の寒暖差」に加え、豊かな自然に育まれた「水」「土」に恵まれています。ここで育つお米は、甘みがありもっちりとした食感が特徴です。



宇部市吉部地区 米生産者
石田 治男さん

ひたむきに米づくりに向き合う！

美味しいお米づくりは稲刈りまで元気な稲を保つこと。そのためには、稲の様子を見ながら肥料を与えるなど工夫は欠かせません。米づくりの基本は元より、自然の恵みや長年の経験を活かして丁寧に育てています。また、宇部の老舗の銘菓にも使用されている米粉は、新米を洗った後に一度天日干しをします。このひと手間が味に深みを生み出し、一味違う米粉になります。

こちらもおすすめ

宇米

“うまい”には理由があります。土づくり、苗づくり、水管理等に関する10項目の厳しい基準をクリアし、JA山口県で1等品質に格付けされた宇部のお米です。コシヒカリ、ヒノヒカリなど5品種があり、特に「恋の予感」は旨み成分が高く、飽きのこない味が魅力です。



“吉部のお米”使用

ゆうれい寿司



真っ白い見た目と「具が消えた」という表現から「ゆうれい寿司」と呼ばれ、江戸時代中期から伝承されている宇部市を代表する郷土料理。文化庁の「100年フード」にも認定されています。

現代では酢飯にエソのミンチ(白色)と山菜を混ぜ込み、山菜の風味溢れる「おいしいゆうれい」にアレンジされて継承されています。

幽霊といえば柳の木！

ゆうれい寿司ができるまで

- 1 エソのミンチや山菜を混ぜた酢飯を敷き詰め、押して締める。
- 2 しいたけの甘辛煮、錦糸卵、でんぶを入れる。
- 3 上から白い酢飯のをせてしめる。同じ作業をもう一度繰り返す。
- 4 型の蓋をして上から重しを乗せて20分ほど置く。
- 5 型を外すと彩り鮮やかな2層に。
- 6 型の上から見たと真っ白い押しずし。そこに柳の葉に見立てたきゅうりを添える。

ゆうれい寿司が購入できる場所



楠こもれびの郷

毎月第2・第4土曜日9:00～販売開始
※人気により早めに売り切れることもあります。

住所 宇部市西万倉1662-1
電話 0836-67-2617

バックに詰めたら

完成



ゆうれい寿司体験も
できる(要予約)



宇部のお米を使った商品



自然豊かな吉部地区で育ったお米 吉部産米のおにぎり

自然豊かな吉部で育ったお米を使ったおにぎり。
お米の美味しさをダイレクトに感じられる、
甘くて旨味のあるお米の味わいが口に広がります。



販売 kitchen 846

電話 090-7378-0846
営業時間 不定期
Instagram kitchen846_ube



“吉部のお米”のおいしさに感動！
キッチンカーでおにぎりを販売！

大好きな吉部のお米の魅力を発信するため、キッチンカーで、おにぎりや地元野菜たっぷりの弁当を販売しています。きっかけは、石田さんが作るお米を食べ、こんなに美味しいお米があるのかと衝撃を受けたからです。多くの人に美味しさを知ってほしいです。

宇部産の米粉 100%使った 宇部サブレ

宇部産の米粉100%のサブレとモナカを合わせて丁寧に焼き上げた「宇部サブレ」
発酵バター豊かな風味とともに、モナカとサブレ生地の層が生み出すサクサクした食感を楽しむことができます。



販売 虎月堂

【本店】
住所 宇部市昭和町三丁目1-9
電話 0836-21-3543
【南浜店】
住所 宇部市南浜町1丁目 6-43
電話 0836-43-7361



宇部産米粉(100%)使用！



自家米のもち玄米 おはぎ

地元の上宇部鎌田産のもち玄米をふっくら炊きあげた「つぶつぶもちもち」の食感のおはぎ。小さくて可愛い色とりどりのおはぎは、目でも楽しめます。
築60年の店主の実家を改装したカフェも併設しています。
美しい庭を眺めながら、ゆったりとしたひとときを。

1個から
購入できます！



各種季節の玄米おはぎ

豊穡(ほうじょう)・・・もち玄米100%をつぶあんで包んだ「つぶつぶおはぎ」は一番の人気者。
金風(きんぷう)・・・もち玄米を50%使用。きめ細かい京きな粉を焙煎してまぶした「ふんわりおはぎ」はコーヒーによく合います。
半月(はんづき)・・・もち玄米ともち白米をハーフ＆ハーフで食べやすく炊き上げ、つぶあんを包んだ「もちもちおはぎ」。
焙香(ばいか)・・・宇部楠産のほうじ茶を白あんと練り上げた「香ばしおはぎ」は、あんこが苦手な方にもおすすめ。
夏柑(なつかん)・・・もち玄米に甘酸っぱい夏みかんピールを混ぜた、見た目もさわやかな「キラキラおはぎ」。
黒ごま(くろごま)・・・黒ごま餡でもち玄米を包んだ、「はつらつおはぎ」。
緑水(りょくすい)・・・もち玄米に、かおり豊かな山口県産あおさの塩気が合わさった「絶妙おはぎ」はクセになる美味しさです。

※令和6年10月時点の商品です。



販売 古民家カフェ かまたの恵

住所 宇部市中村一丁目6-50
電話 0836-32-1824



カフェでは飲み物とセットでおはぎを楽しめます！

期間限定のおはぎも！



米粉の薄皮が餡をやさしく包む一口饅頭 利休さん

宇部が誇る伝統銘菓「利休さん」

吉部地区の米粉を使用した薄皮が、黒餡と白餡をやさしく包む一口饅頭は、程よくもちもちとした食感です。創業100年以上続く老舗和菓子店が、原材料から仕上がりまでひとつひとつこだわり、職人の勤と技で練り上げる利休さんは、お茶請けやお土産にもおすすめです。



販売 老舗の和菓子屋 吹上堂

平成六年、天皇陛下・皇后陛下が山口県にお越しになった際、献上されたお菓子

住所 宇部市中央町二丁目2-1
電話 0836-21-1012





洗練された杜氏の技が光る日本酒は、秋吉台から流れるミネラル豊富な中硬水と、厳選された酒造好適米を使用しています。こだわりのつまんだ、宇部のお酒をどうぞ。

土壌と風土を尊重した酒造り 株式会社 永山本家酒造場

明治21年(1888)に創業した、美しい田園風景にたたずむ酒蔵。

酒蔵の土壌や風土を尊重し、原料と向き合いながら、真っ直ぐに酒造りを行っています。

住所 宇部市大字車地138
電話 0836-62-0088



永山本家酒造場事務所は
国の登録有形文化財(建造物)です！



永山本家酒造場 五代目社長
永山 貴博さん

私たちの酒蔵では、日本酒にとって最も大切な原料である「米」を自らも栽培しています。
酒蔵の前を流れる厚東川と大地の恵みを集合させて造ったお酒「貴」。
味の輪郭がしっかりした“骨格のある味”を、ぜひ楽しんでください。

宇部の水、宇部の米で造った ドメーヌ貴

日本最大のカルスト台地「秋吉台」を水源とし、ミネラルを豊富に含んだ厚東川の「伏流水」で醸した日本酒「貴」。その中でも、自社で生産した米を100%使用した「ドメーヌ貴」は、クリアな辛口の中に米の旨味がしっかりと感じとれる、蔵を代表する日本酒です。



クラフトビールも販売中！



酒蔵ならではのクラフトビール Dr.Kong

自家栽培した酒米や酒造りの過程で生み出される酒粕などを使った、酒蔵だから造れるビール。地元産の柑橘類やほうじ茶も使用しており、宇部の自然を詰め込んだ魅力あふれる一杯となっています。

酒蔵にあるカフェ フタマタセコーヒー

住所 宇部市車地138
電話 0836-62-0088



永山本家酒造場の2階には、木のぬくもりを感じるカフェがあります。酒造りで使用した木桶の丸蓋テーブルで、酒粕を使ったスイーツを味わってみては。

日本酒「貴」の飲み比べができるサーバーもあり、満足すること間違いなしです。



美味しいスイーツと
ゆったりした時間の流れる空間で癒しのひととき



宇部産ホップが華やかに香る 宇部ビール

宇部産にこだわったクラフトビール。地元では水神様として親しまれている中津瀬神社から湧き出る御神水と、緑豊かな小野地区で自家栽培しているフレッシュホップを使用しています。宇部産ホップの香りと味わいをお楽しみください。

販売場所
ハイブリッジ

住所 宇部市昭和町三丁目1-9
電話 0836-32-8438



アルコール4.5%で
華やかな香りsession IPA



事実、うまい物は宇部市に集合している

うべ集合
×
うべラーメン

宇部ラーメンの
3が条

3

中太の柔らかい麺

2

やみつきになる強い豚骨のにおい

1

濃厚な豚骨スープ

一度食べたらクセになる

宇部ラーメン

ファンから愛をこめて
“くさうま”ラーメンと
呼ばれている!!



ルーツは九州の“久留米豚骨ラーメン”

宇部市が炭鉱で栄えていた頃、「大阪屋」の初代店主が、久留米へラーメン作りの修行に行き、そこでの経験をもとに宇部で開業したことから、宇部ラーメンの歴史は始まります。歳月を経て、独自の進化を遂げた宇部ラーメンをぜひ味わってください。市内には十数店舗あり、各店舗で「超濃厚」や「あっさり」と異なる味を楽しむのも魅了の一つです。

深いコクとまろやかな旨味 三平

1968年の開店時から、変わらぬ味を提供し続けている人気のラーメン店。濃厚な宇部ラーメンの中でも、コクの先に広がるさっぱりとした後味が印象的な純豚骨スープです。麺はのど越しが良く、するりと完食してしまいます。

住所 宇部市松島町17番6号
電話 0836-21-8212



濃厚豚骨スープ 一久 岬店

創業1970年、半世紀の歴史を誇るラーメン店。県内に8店舗を展開する宇部ラーメンを代表する店舗です。

住所 宇部市東見初町1-17
電話 0836-35-1919



一久 岬店店長
武本 昭三さん

長年継ぎ足す
濃厚スープをご賞味あれ!

国産豚骨を100%使用したスープは、継ぎ足し、炊き続け、とても濃厚なスープに仕上がっています。半世紀にわたり豚骨一本! 気合の入った最高にうまいラーメンです!



地元に愛され続ける 三久

豚骨スープは、程よい濃厚さと旨味をいつでも感じられます。それは、店主が毎日、スープの状況を見ながら、継ぎ足す豚骨の部位や火入れのタイミングを調節するなど、味を守っているからです。

住所 宇部市野中一丁目5-3
電話 0836-33-9439



事実、うまい物は宇部市に集合している

うべ集合 × うべ土産

美味しそうなお土産迷っちゃう！

瀬戸内の温暖な気候で、美しい瀬戸内海と豊かな山に囲まれた宇部市。自然に育まれた多彩な特産品がそろっています。



半世紀に渡り試行錯誤を重ねた ブランデーケーキ

ひとつひとつ丁寧にブランデーシロップを手酌でかけて仕上げる、素朴でありながら深い味わいと豊かな風味が特徴。購入後、数日おきに箱ごと上下に返すことでブランデーがケーキに染み渡り、よりいっそう美味しさが引き立ちます。

創作洋菓子のロイヤル
住所 宇部市あすとびあ一丁目2-4
電話 0836-33-0100



カラフルな虹のロールケーキ アルカンシエルルボン

いちご、ブルーベリー、メロン、オレンジ、4種のフルーツのフレーバーが彩るロールケーキ。「アルカンシエルルボン」はフランス語で「虹の橋」を意味し、その名の通り見た目も鮮やか。生クリームを優しく挟み、口の中に入ると華やかな味が広がります。

ボナペティ
住所 宇部市東新川町4-13
電話 0836-38-1231



しっかりとした弾力と歯ごたえ、上品な味わい

宇部かま

宇部の名産品として長く親しまれている蒲鉾。工場近くにある霜降山系から湧き出るまろやかできれいな清水が、原料となる新鮮な魚の旨味を一層引き立てます。海と山の恵みがたくさんつまった宇部かまをどうぞ。

宇部かま
北九州ニッスイ宇部工場
住所 宇部市川上697-20
電話 0836-33-1161



お茶を使ったお土産

“山口茶”と“関門海峡とらふぐだし”がコラボ
山口ポテチャ

山口茶のさわやかな香りと、とらふぐの旨味があわさり、食べ出したら止まりません。

JA山口県宇部統括本部
住所 宇部市大字川上字小羽山74番地
電話 0836-31-7168

お茶の香りがたまらない
月でひろった卵 小野茶
ふわふわの生地、なめらかな小野茶クリームをたっぷりいれました。中の粒餡との相性も抜群です。

果子乃季 宇部ファーム店
住所 宇部市小松原一丁目1番1号
電話 0836-33-0757

煎茶の上品な香り
煎茶フィナンシェ
煎茶をたっぷり使用し、素材そのままのさわやかな香りを生かした優しい味わいです。

お菓子のビエロ
住所 宇部市大字西岐波1529番地の20
電話 0836-51-5687



蜂蜜を贅沢に使ったカステラ

蜜カス

創業100年を超える老舗の和洋菓子店が手掛けるこだわりのカステラ。蜂蜜と卵黄をふんだんに使用した濃厚な味と、しっとりとした舌触りが特徴です。

コクがありつつ上品な蜂蜜の香りと味わいが、次の一口を誘います。

小川蜜カス本舗
住所 宇部市昭和町一丁目4-22
電話 0836-21-0857



癖になる美味しさ！

