

# 下松のグルメ

## 下松自慢の特産品の数々

下松市は、豊かな自然と歴史が育んだおいしいもの、米川ゆずといった土地の特性や気候を活かした農作物

がたくさん詰まったまちです。市を代表する特産品の笠戸ひらめや笠戸のとらふぐの養殖や、笠戸島レモン、来巻にんにく、を栽培しています。これらの特産品は、地元の名物料理やオリジナルブランド商品に活用されています。

### かさど 笠戸ひらめ | 01

身が引き締まり、肉厚で脂ののったコリコリとした食感が特徴で、噛めば噛むほど旨みが口いっぱいに広がります。



コリコリとした食感!!

天ぷらもおすすめ!



ひらめ × とらふぐ

天然よりもおいしいと評判!  
高級魚が一年中いつでも、リーズナブルに味わえる。笠戸島で培われた独自のノウハウで養殖された「ひらめ」と「とらふぐ」は、下松市自慢の逸品!!

オールシーズン食べられる!

冬季限定のとらふぐを



### かさど 笠戸のとらふぐ | 02

特別な環境とエサで夏でも身が痩せず、プリプリとした食感。口に入れた瞬間に広がる上品な甘みと濃厚な旨みは絶品です。

### 03

## 下松牛骨ラーメン

さっぱりとした口当たりと、牛の旨みたっぷりの独自の甘みと香ばしさがあるスープが特徴的で、ご当地グルメとして愛されています。

いなり寿司と一緒に食べるのが下松流



たくさん集まるまち!!

牛骨ラーメンのお店が

全国でも数少ない



### かさどしま 笠戸島レモン

笠戸島の温暖な気候と有機無農薬栽培で育てられ、通常のレモンよりも香りが強く、酸味も豊か。その爽やかな香りと、口いっぱいに広がるジューシーな果汁が特徴です。



### くるまき 来巻にんにく

来巻地区の肥沃な土壌でじっくりと育てられ、大粒でみずみずしく、濃厚な風味が特徴です。まるごと焼いて食べてもよし、スタミナ料理のアクセントとしても料理を引き立ててくれます。



### よねがわ 米川ゆず

山あいにある米川地区で昼夜の寒暖差がある中で育てられ、小ぶりながらも果汁がたっぷりで、種が少なく、爽やかな香りと酸味が特徴です。無農薬栽培のため、皮ごと安心して使えるのも魅力です。



笠戸島レモンリキュール  
レモンの皮まで入り、すっきりとした苦みが特徴

笠戸島レモンサイダー  
レモン本来の酸味と甘みがギュッと凝縮



笠戸島はちみつレモン  
レモンの爽やかな酸味と、ハチミツの濃厚な甘み



米川ゆず果汁  
鍋物や茶わん蒸し、カクテルやお湯割りなどの香味づけに

米川ゆずの焼き菓子  
マドレーヌ・パンケーキ  
爽やかなゆずの香りのおいしさの秘密



焼肉のたれ  
来巻にんにくをふんだんに使用した甘口・中辛の2種類

### 下松商工会議所セレクト 「こだわりの逸品～下松を贈ろう」

下松商工会議所は、地域資源に精通し、品質の高いオリジナル商品の開発にも取り組んでいます。お勧めのお土産や贈り物に最適な下松ならではの逸品を紹介します。



詳しくはこちら



### ふるさと納税返礼品

地域ブランド「笠戸ひらめ」や「笠戸とらふぐ」、希少な「米川米」や「牛骨ラーメン」のほか、下松ならではの、魅力ある返礼品が満載です。



詳しくはこちら

