

「山口県とくじらの深いつながり」

古式捕鯨の地 長門では、江戸時代から続く「くじら文化」が大切に守られています。※古式捕鯨・・・江戸時代、人力で網や鉤を使ってくじらを捕まえていた捕鯨方法



くじらの模型を使い古式捕鯨の様子を演じる「通くじら祭り」



くじらのおなかにいた赤ちゃんを手厚く埋葬した「鯨墓」



長門市通地区の子供たちに受け継がれる「鯨唄」

くじらの街 下関では、明治から昭和にかけて日本一の捕鯨基地として栄え、今も全国唯一の母船式捕鯨の基地としておいしい鯨肉が生産されています。※母船式捕鯨・・・くじらを加工、冷凍する大きな船(母船)を中心に船団を組み、日本の沖合で数ヶ月にわたりくじらをつ獲る捕鯨方法



下関漁港に並ぶ捕鯨船(昭和後期)



下関を本拠地としていた大洋ホエールズ(現:DeNAベイスターズ)優勝バレード



下関港に係留する捕鯨母船「日新丸」(全長130m)

『要予約』にご注意ください

くじら料理が提供できる時期が限られている場合やご予約が必要な場合がありますので、ご利用の際は、お店にお越しになる前に電話などで直接お店にご確認いただきますようお願いいたします。

店舗紹介に『要予約』の記載がある場合、当日対応出来ない場合がございます。ご了承ください。

昨今の社会情勢により、本誌記載の営業時間やご提供内容につきましては、各店舗に再度ご確認いただきますようお願いいたします。

やまぐちの農林水産物需要拡大協議会



事務局
山口県農林水産部 ぶちうまやまぐち推進課
〒753-8501 山口県山口市滝町1番1号
tel:083-933-3395 fax:083-933-3359
mail:a16700@pref.yamaguchi.lg.jp



山口県くじら文化“みんなで”応援サイト
<https://ymg-kujira.jp/>

山口県 ホエールズ

検索

保存版

81店舗掲載

くじらを食べよう

山口県

YAMAGUCHI

くじら

料理店MAP





1 和処 とらや (なごみ とらや)

tel.083-266-1432



**住宅街にある
アットホームな和食居酒屋**
お寿司と居酒屋メニューがある昔ながらの和食居酒屋！鯨料理は「さらし鯨」と「鯨の三種盛り」をご提供しています。

下関市彦島向井町2-8-13

休 水曜日(祝日は営業)

営 11:00~14:00

17:00~21:00



2 まるみ食堂 (まるみしょくどう)

tel.083-227-3332



くじら竜田揚げ定食

お手頃価格でご用意しております。

下関市彦島本村町3-6-5

休 日曜日・祝日

営 11:00~14:00

19:00~21:30
(O.S.21:00)

3 割烹旅館 寿美礼 (かつぱうりょかん すみれ)

tel.083-222-3191



**創業80余年老舗割烹旅館
本場には本場の理由がある。**
創業80余年の老舗割烹旅館として、個室・接待・宴会と日本一の食材にこだわって追求し、幅広い年齢層に愛されています。

下関市竹崎町3-13-23

休 不定休(3日前までに要予約)

営 11:30~14:00

17:30~21:00

www.sumire-ryokan.com



4 インド料理 ミラマハル

tel.083-294-6629

インド風くじらフライ
ミントソース添

チェーンソーアート世界王者が手掛けた店内は「異空間」の遊び心満載です。カレーも抜群で鯨料理も満足満腹です。

下関市長門町7-9

休 元旦

営 11:00~15:00

17:00~22:00



5 おかもと

tel.083-232-8551

クジラセツ・尾の身・竜田揚げ等
各種ございます。

鮮魚店が営むお店です。ふぐを通年味わえるほか、クジラ、ふぐ、あんこうや魚介類を豊富に取り揃えています。

下関市竹崎町2-7-4

休 日曜日

(連休の場合月曜日)

営 11:00~23:00



6 味庵 しものせき (あじあん しものせき)

tel.083-228-1877

いつでも「くじら」と「ふく」が
お待ちしております。

気軽に下関の『くじらとふく』をご賞味ください。下関駅1階西口でご利用いただける安心なお店です。

下関市竹崎町4-3-1(下関駅構内)

休 無

営 11:00~22:00

(O.S.21:30)

※状況により変更になる場合有



7 和や 駅前店 (なごや えきまえてん)

tel.083-235-3154

下関駅から徒歩5分！
老舗居酒屋のくじら刺し

くじらの代表的な部位である赤身・ベーコン・おばいけの3点を盛り合わせ。
【くじら3点盛/3,100円(税込)】

下関市竹崎町1-15-27

休 不定休

営 17:00~0:00



8 漁師居酒屋 あらかぶ (りょうしいざやか あらかぶ)

tel.083-232-2415

鯨、ふぐ、活魚、地魚料理を
堪能できます！

鯨の最高級部位の尾の身刺し、ベーコン、さえずり、おばいけ、竜田揚げ、カツ、ステーキなど鯨料理が自慢です！

下関市豊前田町2-2-16

休 不定休

営 17:00~22:30

(O.S.22:00)



9 下関くじら館

tel.083-232-2559

高級食材をリーズナブルに
老舗の本格鯨料理をご堪能！

全国一豊富な鯨メニューを誇る“下関で唯一の鯨専門店”です。ベーコン・さえずり等も全て自家製手造りなので、本物の鯨の味をご堪能いただけます。

下関市豊前田町2-6-2

休 不定休

営 18:00~22:30

(入場制限あり)



10 おばんざい屋 永 (おばんざいや とこしえ)

tel.083-223-3355

気軽に鯨料理が食べられる
おばんざい屋さん

鯨メニューのレアカツ・ユッケ・竜田揚げ・ベーコンの燻製の他に、お野菜満載のおばんざいを堪能できるお店です。

下関市細江町1-4-18

ハーアインビル2F

休 日曜日(祝日は不定休)

営 17:30~23:00



11 焼酔亭 蔵 (しょうすいてい くら)

tel.083-222-5555

**県内産食材を使用した
季節料理のお店**

山口県産の旬で新鮮な食材を無添加にこだわったお料理しております。特製鯨メニューはスパイシー竜田串です。

下関市細江町1-3-4
(要通り)

休 月曜日
営 18:00~24:00

**13 Houseki** (ほうせき)

tel.083-250-7929

**下関の宝はここ宝関にあり!!!**

一押しの鯨料理は手作りベーコン&竜田揚げです。特製調理法で鯨本来の旨味を最大限に引き出しました! ぜひご堪能ください。

下関市岬之町16-3

休 水曜日
営 18:00~23:00(O.S.)

**15 Maison de basara** (めぞん ど ばさろ)

tel.083-234-1780



花尾羽のジュレドミルフィーユショコラ
関門海峡を眺めながら味わう『本格派創作フレンチ』。カウンター8席と、安全面に配慮したゆったり空間のテーブル30席。その日その日の“シェフのおまかせコース料理”をご堪能ください。

下関市観音崎町12-5
林第2ビル2F

休 日曜日(月曜ランチなし)
営 12:00~15:00
18:00~22:00



※ご要望に応じてコース内の一品としてご提供
(3日前までの要予約)

17 ふく処 喜多川 (ふくどころ きたがわ)

tel.083-232-3212

**ふく料理と鯨料理をご堪能
いただけます。**

生け簀で泳ぐ「とらふぐ」が皆様をお待ちしております。本場のふく料理と一緒にぜひ鯨料理をご賞味ください。

下関市南部町7-11

休 不定休
営 11:30~20:00

**19 焼き鳥 玉鳥** (やきとり たまどり)

tel.083-232-9471

**くじらのベーコン**

昔からのくじらのベーコンです。酢醤油におろしショウガやおろしニンニクでお召し上がりください。

下関市田中町4-1

休 日曜日・祝日
営 17:30~20:00

**12 寿し処 ひのき**

tel.083-232-4114

**くじら刺身、焼き、揚げ、寿司各種
堪能できます!**

くじら、ふぐ、うに、下関ならではの様々な魚介類を豊富に取り揃えて、お客様の大切な一食のために努めてまいります!

下関市細江町1-5-9

休 日曜日
(日月連休の場合月曜日)
営 17:00~22:00
(O.S.22:00)

**14 遊福旅館** (ゆうふくりょかん)

tel.083-231-0029

**くじら料理各種ご堪能できます。**

唐戸市場で仕入れた新鮮で安全な食材で料理しています。ご予約お待ちしております。

下関市入江町1-2

休 不定休
営 10:00~22:00

**16 ふく旅庵 下商会館** (ふくりょあん しもしょうかいかん)

tel.083-222-0075

**ふくとくじらの御弁当**

とらふく専門店のふくとくじらのお弁当。下関の味をご賞味ください。

下関市丸山町3-12-11

休 不定休
営 11:30~22:00

**18 ふく・長州料理 KATSUMOTO** (かつもと)

tel.083-232-8694

**くじら問屋さんからの直送!
お安い価格でご提供**

山口県の食材や郷土料理をたくさんの方に知って頂き、食していただくことをコンセプトとしております。

下関市田中町8-11

休 月曜日
営 17:00~22:00
(O.S.21:30)

<https://www.katsumoto-fugu.com/>

**20 ふくの関 カモンワーフ店** (ふくのせき)

tel.083-234-2981

**鯨の定食・丼・一品料理を
常時ご用意。**

手軽に楽しめるふく料理を中心に、鯨や唐戸市場直送の海鮮類を「定食」・「丼」・「一品料理」でご用意しています。

下関市唐戸町6-1 1F海側

休 無
営 11:00~15:00(O.S.)
17:00~20:00(O.S.)



21 河久 唐戸店 (かわく からとん)

tel.083-235-4129



**フグ・くじら各種料理が
お召し上がり頂けます。**

本場のフグ料理・くじら料理がお安いお値段
段でお楽しみいただけます。料理・お土産
共にどうぞお越しください。

下関市唐戸町5-1
休 金曜日
営 10:00~18:00



22 話食 こだま (わしょく こだま)

tel.083-231-8484



**くじら刺身、ふく料理、
くじら創作料理など**

くじら、ふく、あんこうなど下関の魚介、地元
の食材を使い料理を考えております、ぜひ
一度ご賞味あれ!

下関市中之町3-16
石亀ビル1F
休 日曜日
営 18:00~23:00



23 平家茶屋 (へいけぢや)

tel.083-222-2022



絶景を目の前に味わう「くじら料理」
ふく料理や会席料理以外にくじら料理もご
ざいます。個室で絶景を眺めながら、下関
の幸をご堪能ください。

下関市みもすそ川町1-1
休 毎週火曜日
(祝日の場合は翌日)
営 11:00~15:00
(O.S.14:00)
17:00~21:00
(O.S.20:00)



24 日本料理 ふくの宿 みもすそ川別館 tel.083-222-3357



**クジラの全ての部位をおいしく
調理いたします。**

くじらづくし・くじらと関門の旬菜旬魚の
コース等、ご要望に合わせて絶妙の一品に
仕立てます。

下関市みもすそ川町23-15
休 不定休
営 11:00~14:00
17:00~21:00



25 下関温泉風の海 レストラン漣 (さざなみ) tel.083-241-1180



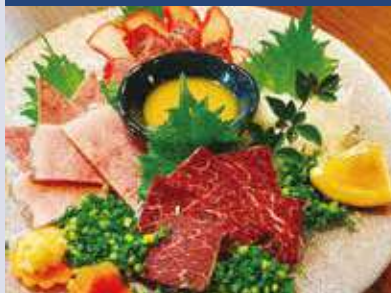
「くじら刺し」を別注にて承ります!
ご宿泊のお客様専用レストランです。ふく刺
しはもちろん、くじら刺しもご賞味いただけ
ます。

下関市長府外浦町2-1
休 不定休
営 18:00~21:00



26 炭火焼 との川 (すみびやき とのがわ)

tel.083-246-0578



**下関ならではの料理を
味わってみませんか**

鯨の刺身、竜田揚げ、すじボン。下関でしか
味わえないふく、あんこう料理など美味し
いお酒と楽しんでみませんか?

下関市長府中浜町1-17
休 日曜日
営 18:00~23:00



27 HEXE (へくせ)

tel.083-246-2538



自慢のくじら 召しあがれ

下関、日本の鯨の食文化を大切に繋げたい。
子供のおやつだった竜田揚げ、生のお刺身
を皆様に。(要予約)

下関市長府中浜町6-3
休 不定休
営 17:30~23:00



28 味楽酒笑 なか越 (みらくしゅえ なかごし)

tel.083-246-0108



**新鮮な魚とくじら料理が
食べられます。**

魚をメインに子供向けの料理も多数そろえ
たお手軽な価格の小料理屋です。カウン
ター7席、座敷10席の小さなお店です。

下関市長府金屋町1-18
休 日曜日
営 17:00~23:00



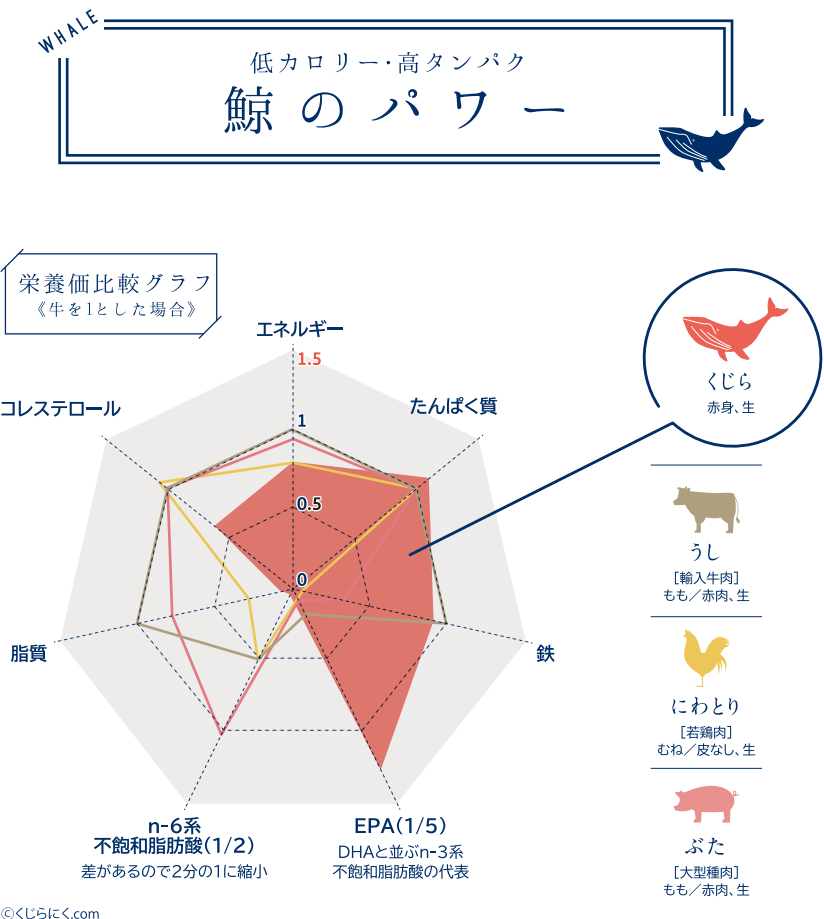
SDGs 海の豊かさを守ろう



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

鯨は、人間が食べる魚の量の3倍から5倍の魚を食べていることが調査捕鯨でわかり
ました。我が国で再開された捕鯨業は科学的根拠に基づいた資源管理を行い、鯨を
守りながら利用することで持続可能な開発目標(SDGs)の実現に貢献できるので
す。鯨食はその可能性を開いてくれます。
自然環境のバランスの大切さを意識し、将来の世代へ鯨食が伝わるよう、これからも
鯨を食べていきましょう。

No	店 名	電話番号	料 理	住 所	営業時間	店休日
29	牡蠣小屋 流王	080-3884-0530	漁師の浜焼き！くじらの竜田揚げあります！	下関市彦島海士郷町1-11	11:00～21:00(最終入店20:00)	火曜日
30	シーモールパレス	083-231-7000	くじら料理は、ご希望に応じて対応いたします。	下関市竹崎町4-4-8	10:00～22:00〈完全予約制〉	年中無休 (年末年始除く)
31	割烹 薦	083-223-3791	あつあつのふくひれ酒、冷たいくじら刺身、最高です！	下関市竹崎町2-12-2	12:00～16:00・17:00～23:00	日曜日 (予約受付ます)
32	大衆食堂 一善	083-232-4082	鯨の料理いろいろ！刺身からテキまでおいしくて安いよ！	下関市竹崎町1-15-30	10:00～22:00	火曜日 (月1回火・水連休)
33	離れ 竜胆	083-242-0100	鯨の『尾の身のたたき』をこだわり手作りソースで。	下関市豊前田町2-1-8	18:00～Last	日曜日
34	和バル さくら	083-265-6346	女性人気の当店で、鯨ベーコンをぜひご賞味ください。	下関市岬之町8-16 コーエービル1F	17:30～23:30	日曜日
35	下関グランドホテル 日本料理 花瀬	083-231-5000	鯨のルイベや竜田揚げをお召し上がりいただけます。	下関市南部町31-2	11:30～14:00 17:00～21:00(O.S.20:00)	年中無休
36	からと屋	083-229-5640	くじらのユッケ、ベーコンなどお酒に合う一品も充実！	下関市唐戸町6-1 カモンワフ2階	11:00～15:00、17:00～23:00	無
37	魚虎	083-235-3654	くじらの珍味やお刺身を山口県の地酒とご一緒に！	下関市中之町3-6	17:30～22:00〈くじら料理は要予約〉	不定休
38	魚正本陣	083-234-0732	厳選した極上のくじらのみを使用しております。	下関市赤間町4-20	17:00～23:00	月曜日
39	割烹 お富	083-223-0103	くじら料理多数取り扱いしております。 景観も是非お楽しみください。	下関市阿弥陀寺町7-9	11:30～15:00・17:00～22:00	不定休
40	下関市営国民宿舎 海峡ビューしものせき	083-229-0117	「鯨の陶板焼きランチ」単品も可能です。	下関市みもすそ川町3-58	11:30～14:00(O.S.13:30)	年中無休
41	食事処 みまさか	083-265-5140	くじらの刺身、竜田揚げ、ステーキをご用意しております。	下関市長府中之町5-12	16:00～22:00	月曜日
42	鉄板ダイニング 笑和	083-283-3202	鯨ベーコン、ユッケ、刺身(赤身・黒皮)を鉄板居酒屋で！	下関市小月駅前1-1-7	17:30～22:00	月曜日



鯨の赤肉は、高たんぱく、低脂肪、低コレステロール、低カロリーと健康にとっても良い食材です。牛、豚、鶏と比べてみるとそのヘルシーさがさわだちます。また血液をサラサラにするオメガ3の1つであるEPA(不飽和脂肪酸)が多いことが分かります。さらに現代人がたくさん採りがちで、採りすぎることによって生活習慣病などのリスクのある、オメガ6と言われるn-6不飽和脂肪酸が少ないことが分かります。

鶏のささみより低カロリー!?

牛・豚・鶏と比べると、脂質が圧倒的に少なく、血液をサラサラにする効果のあるEPA(不飽和脂肪酸)が多いことが分かります。鯨肉は、健康的な体に必要不可欠な栄養素を多く含むヘルシーな肉と言えます。

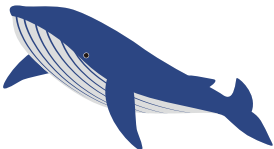
注目のアミノ酸、「バレニン」

鯨には、バレニンと言う成分が近年発見され、注目を集めています。バレニンは、体脂肪を効率よく燃やし、さらに疲労物質の発生を抑制することが確認されています。また、認知症予防、老化防止にも役立つといわれています。

不飽和脂肪酸のバランスがよい

不飽和脂肪酸もn-3系とn-6系をバランス良く摂取することが大切。生活習慣病などのリスクのあるn-6系不飽和脂肪酸が鯨には少ないので、健康の維持に最適です。

	鯨以外の肉の場合	鯨赤身ではどのくらい？
たんぱく質	和牛サーロイン	2倍
脂肪	鶏ささみ	半分
コレステロール	ムロアジ	2/3
鉄分	ほうれん草	2倍
EPA	ミナミマグロ赤身	12倍



◎参考:株式会社ミクロブストジャパン



43 活いか・活魚料理 若新 (わかしん) tel.0836-84-5460



8種類のくじら料理をお楽しみいただけます。
地元山口県で獲れた新鮮な活きイカ、活魚料理をお値打ち価格でご提供しています。

山陽小野田市新生2-1652-1
休 第2・第4月曜日
営 17:00~23:00



44 山口の肴 中村屋 (やまぐちのさかな なかむらや) tel.0836-38-8838



懐かしい竜田揚げなど、
ご用意しております！
三方を海に囲まれた山口県ならではの
美味しい魚を食べに来てください。

宇部市中央町1-10-7
中央ビル1F
休 日曜日・祝日
営 18:00~22:00
(O.S.21:30)



45 割烹 明德 (かつぱう みょうとく) tel.0836-35-6766



鯨の刺身、ベーコン等様々な料理をご堪能できます。
高級感漂う空間で、価値のある時間を気持ちよくお過ごしいただくため、美しい料理とおもてなしでお迎えいたします。

宇部市中央町1-7-11
休 年中無休(年末年始を除く)
営 11:30~14:00
17:30~22:00
※ランチは完全予約制



46 寿司正 (すしまさ) tel.083-972-0611



酒の肴にさらしくじら・鮫も刺身もグッド!!
天然もの、地産の魚にこだわったコースがおすすめです。くじらも味わえるコースもご用意してますよ!!

山口市小郡下郷1242-9
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
営 11:30~14:00
(O.S.13:30)
17:00~21:00
(O.S.20:00)



47

味処 圭介 (あじどころ けいすけ)

tel.083-925-6248



くじら刺身、ベーコン、揚げ

お客様の顔を見て料理作ってます！
くじら、ベーコン、赤身は下関から仕入れて
ています。

山口市湯田温泉1-11-4
休 水曜日
営 17:30～23:00



48

酒と肴と蕎麦 咲乃華 (さけとさかなとそば さのか)

tel.083-902-6531



地元料理と地酒が堪能できます！
県内20歳の地酒を取り揃え、人気のクジ
ラベーコンを含めた地元の旬の食材や郷
土料理などを提供しています。

山口市湯田温泉1-9-5-101
休 日・祝日
(ランチは日・月・祝 休み)
営 11:30～13:30
18:00～2:00
(O.S.1:30)



49

鮨 和 sabi (すし わさび)

tel.083-921-5636



新鮮な魚と一品料理が
豊富な品揃え。
懐かしい味、くじらの竜田揚げは大人気商
品です。お酒によく合う一品をどうぞ！

山口市駅通り1-3-2
サンコーポビル1F
休 水曜日
営 11:00～14:00
17:00～22:00



50

料亭 中谷 (りょうてい なかたに)

tel.0835-22-0622



なつかしい味を今ここに！
幸せ！満足！
防府駅まで徒歩2分。駐車場有。全個室
で。ご予算やお好み等ご希望に合わせ旬
を調理。お持ち帰りや配達も対応。

防府市中央町5-25
休 全予約制に付き不定休
営 ご予約時間に合わせます
9:00～23:00



51

食楽彩園 咲果庄 (しょくらくさいえん さかしょう)

tel.0835-27-2030



クジラのルイベ(刺身)、
竜田揚げをご賞味ください。
お気軽に日本料理を楽しんでいただけ
るお店です。季節の単品やセット物、会席料
理を心を込めてご提供いたします。

防府市中央町5-25
休 火曜日
営 11:00～14:30
17:00～21:30



ホ
エールズ





山口県くじら文化“みんなで”応援サイト
<https://ymg-kujira.jp/>

山口県 ホエールズ

No	店 名	電話番号	料 理	住 所	営業時間	店休日
52	炬ばた 炎月	0836-35-6061	くじらの竜田揚げ	宇部市中央町3-11-13	18:00～23:00	月曜日
53	八十八	0836-39-7865	くじらの柚庵揚げ	宇部市中央町3-11-18	17:00～22:00	日曜日・祝日
54	やまぐち酒場 一代目 豊	0836-39-6621	やまぐちの地酒と共に美味しいくじら料理をご堪能あれ。	宇部市中央町1-1-4	15:00～23:00	平日月曜日・火曜日
55	居酒屋 お茶々	0836-32-7787	お刺身がおすすめ!!他、地魚有り。 鯨は毎週木曜日入荷です。	宇部市松島町2-12	17:00～22:00(時短中)	日曜日・祝日
56	おかふく	0837-52-5678	くじら料理を提供しております。	美祢市大嶺町東分3423-12	17:00～23:00	火曜日
57	やまぐちのうまいもん 極	083-922-3555	炙りやユツケなどで、お酒と鯨をお楽しみください。	山口市熊野町4-29 防長苑1F	18:00～22:00(O.S.21:00)	日曜日・月曜日
58	御食事処 入道	083-973-3195	待ちちよるよ!鯨3品盛・竜田揚げ食べに来てネ!	山口市小郡下郷1288-58	17:00～23:00(O.S.22:20)	日曜日 (日祝営業、翌月曜日休業)
59	料亭 桑華苑 (そうかえん)	0835-24-3000	さえずり・ベーコンなど鯨の希少部位をお楽しみください。	防府市桑山1-1-15	11:30～15:00・17:00～22:00	水曜日 (12月・祝日は営業)
60	田中屋	0835-22-1575	おすすめ鯨カツ、鯨のフルコースも可!要予約です。	防府市宮市町4-10	9:00～21:30(要予約)	水曜日



61 いけす・和食処 寿司やす

tel.0834-63-2670



くじら赤身、ベーコン、
さえずりのにぎり!

下関直送のくじらを、にぎり寿司で提供しています。にぎり寿司は1貫から注文できますので是非!!

周南市宮の前2-1-1

休 夜・不定休

営 11:00~13:30(O.S.)
17:00~21:00(O.S.)



62 竹の第 (たけのだい)

tel.0834-34-3454



くじら、おでん、日本酒に
こだわったお店

鯨、透き通ったおでん、全国の日本酒があり、その他肉、魚ともに豊富に取り揃えております。

周南市野上町1-6

休 不定休

営 17:30~24:00



63 津々浦々 (つつうらうら)

tel.0834-32-8336



津々浦々といえば魚料理

県産食材や産地直送の食材を使った季節料理。本格会席コースや気軽に楽しめる単品料理。くじらユッケは絶品!

周南市飯島町1-40

はつもちビル1F

休 日曜日・祝日

営 17:30~22:00



64 九州居酒屋 克 (きゅうしゅういざかや かつ)

tel.0834-31-9197



くじら竜田、くじらカツ

子どもの頃食べた懐かしい味のくじら竜田揚げ、ちょっと珍しいソースで食べる大きなくじらカツでお待ちしています。

周南市銀座2-18

サンエコー2F

休 日曜日

営 11:30~14:00
(ランチは月・火・木・金)
17:00~22:00



長門市駅周辺



萩周辺



71 和洋レストラン うめや

tel.0837-22-4361



昔ながらの鯨の竜田揚げ!

テイクアウト用の鯨竜田揚げ弁当もご用意しております。

長門市東深川2542-1

休 火曜日・水曜日
(臨時休業あり)

営 11:30~14:00
17:30~21:00



72 花膳 (はなぜん)

tel.0837-22-8433

くじら料理と新鮮な刺身
海の幸がおすすめ!

地物の天然魚にこだわり、本物の味、手作りの味を提供します。昼のサービスランチから懐石料理まで!

長門市東深川1915-9

休 木曜日

営 11:00~14:00
17:30~21:00



73 お食事処 よし松 (おしよくじどころ よしまつ)

tel.0837-22-0019



鯨の色々な部位をご堪能ください!

長門の新鮮なお魚と鯨料理、炊き立て釜飯が自慢です。地酒もそろっています。スタッフ一同お待ちしております!

長門市東深川991-11

休 日曜日(連休の場合は翌月曜日)

営 11:30~14:00
(O.S. 13:30)
17:00~22:00
(O.S. 21:00)



74 居酒屋 亀亀 (いざかや かもかも)

tel.0837-22-2208

くじら刺身 くじら三種盛
くじら竜田揚げ

くじら他新鮮なお刺身、揚げ物と50種類以上のメニューを取り揃え、焼とりメインの居酒屋になっております。

長門市東深川湊中央区
943-6

休 火曜日

営 11:30~14:00
17:00~23:00



75
日本海の味
くいどうらく
tel.0837-22-3311

くじら刺身、竜田揚げあります！
地元仙崎の新鮮な魚を中心に活きイカ、活魚を取り扱っています。魚介類・肉類を炭火焼でお楽しみください。

長門市東深川967-4
休 不定休
営 17:30～24:00



76
旬処 いさ路
(しゅんどころ いさじ)
tel.0837-42-0130

くじらの赤身・ベーコン・本皮の3種盛！
メニュー豊富に取り揃え、旬を大切にした料理で喜びをお届けします。

長門市三隅下1860-1
休 水曜日(月に2回不定休あり)
営 11:30～14:00 (O.S.13:30)
17:30～21:00 (O.S.20:15)



77
居酒屋 銀
(いざかや ぎん)
tel.0838-21-5027

懐かしき給食の味！
くじらの竜田揚げ
萩市の地物をガッツリ取り揃えたメニュー構成です。是非、萩市の旨い食材をご堪能ください!!

萩市東田町62-1
休 月曜日(月に1度日曜日)
営 18:00～23:00 (O.S.22:30)



78
割烹 千代
(かつぼう ちよ)
tel.0838-22-1128

くじらのにぎり寿司
くじらの赤身と本皮のにぎり寿司です。オリジナル薬味との相性はバツグンです。

萩市今古萩町20-4
休 月曜日
第1・第3火曜日
営 11:30～14:00
18:00～22:00



No	店 名	電話番号	料 理	住 所	営業時間	店休日
79	寿司 はしもと	0837-22-0416	くじらの赤身の刺身、竜田揚げを長門の魚、寿司と共に。	長門市東深川949-29	12:00～14:00・17:00～21:00	木曜日
80	亀八	0837-22-8188	「亀亀」の姉妹店！メニュー豊富な居酒屋です！	長門市東深川943-14	17:00～23:00	不定休
81	亀亀(萩店)	0838-25-1688	くじら他新鮮なお刺身、揚げ物と50種類以上のメニューを取り揃え、焼とりメインの居酒屋になっております。	萩市吉田町42番地	11:30～14:00・17:00～23:00	火曜日

「日本各地で行われている捕鯨 & 鯨食文化のある地域」

四方を海に開かれた日本では、古くから鯨を貴重な栄養源として利用してきました。日本の近海が鯨の回遊ルートにあたり、多くの種類の鯨が生息していたことから、日本の鯨食文化を育んだと考えられています。

鯨は日本人の食生活にとって大切な食材であり、四季折々の節目における御馳走として大いに役立てられてきました。

現在でも全国各地に独自の鯨食文化が脈々と受け継がれており、山口県内では節分や大晦日などに、鯨を食べる習慣があります。

ぜひ、日本の鯨食文化に触れ、その奥深さをお楽しみください。



©くじらにく.com



©くじらにく.com



©くじらにく.com

