

鹿児島県 特産品協会だより

Vol.13
新年号

CONTENTS

■新年を迎えて

理事長 伊藤祐一郎

■特産品協会インフォメーション

九州新幹線鹿児島ルート全線開業に向けたモノづくり

「特産品モニター求評会」から見えるもの

■FIGHT-NOW

CURTIS

■流通最前線レポート

上海最新流通事情

上海奈賀伊食品有限公司 総経理 徐志揚氏

ユニー株式会社 中国企画部総代表 鈴木清孝氏

■特産品協会「コミュニティ

製品力・匠力・地域力

「半次郎」関連商品を作ってみませんか!!

ユーザー@ボイス

メンバー@ボイス

■加来さんの考えるヒント

小松帯刀に学ぶ目的への柔軟さ

8

6

4

3

2



伝統製法、カメ壺仕込み「山川漬」



鹿児島の冬の風物詩、干し大根棚掛け風景

鹿児島特産の干し大根は、塩漬の後、調味して沢庵漬として、また「刻みつぼ漬」として全国に販売されています。また、ごく一部は、カメ壺に漬けて「山川漬」として製品化され、Eマーク食品に認証されています。