

鹿児島県特産品協会だより Vol. 32

News from Kagoshima specialty Association

2014 WINTER

公益社団法人
鹿児島県特産品協会



10月16日にシンガポールの日本食レストラン「竹葉亭」で開催した「鹿児島の美食を楽しむ会」。鹿児島サンロイヤルホテル スカイラウンジ「フェニックス」の料理長天川氏と竹葉亭料理長の前友氏による洋食と和食のコラボメニューを制作し、本県産品の魅力をPRした。



10月16日に開催した「2014かごしまの新特産品コンクール」の入賞商品。同コンクールには、食品部門125品、工芸・生活用品部門45品の計170品が出品された。

■特集「かごしまの黒の力“食”編」

- ①有限会社あぢもり 2
- ②山川水産加工業協同組合

■会員紹介

- ・日本有機株式会社 4
- ・屋久島天然硯 秀命堂

■流通最前線

- ・首都圏市場動向 5
- ・シンガポール市場リポート 6

■特産品協会インフォメーション

- ・ふるさと特産運動推進指導員の声 7
- ・売れる！特産品づくりワークショップ(第1回)
- ・「本場大島紬と鹿児島の食を楽しむタベ」のご案内

■鹿児島羅針盤

- 特産品開発にとつての幕末・明治維新とは? 8
- 特定非営利活動法人まちづくり地域フォーラム・かごしま探検の会
- 代表理事 東川 隆太郎 氏