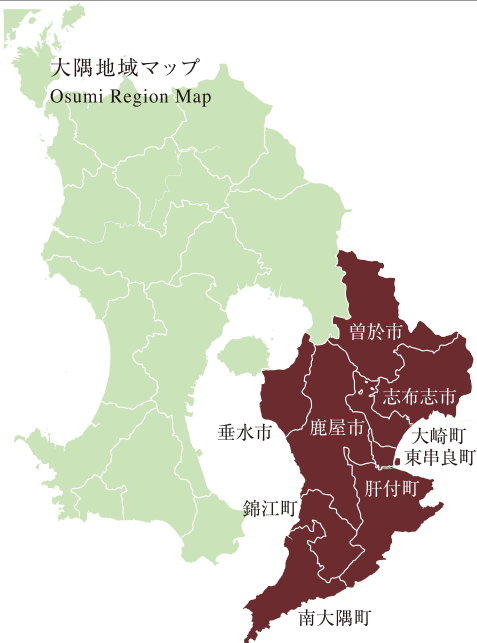


黒豚、黒牛、ブリ、カンパチなどの 食材の宝庫

大隅地域

かのやし たるみずし そおし しぶしし おおききょう ひがしくしらちよう きんこうちよう みなみおおすみちよう きもつきちよう
鹿屋市、垂水市、曾於市、志布志市、大崎町、東串良町、錦江町、南大隅町、肝付町

大隅地域は、県東部の大隅半島で、その面積は県全体の約23%を占めています。その広大な土地、豊かな自然を活かし、農林水産業がとても盛んな地域で、農業生産額は県内の約4割を占めるなど、様々な食材に恵まれています。また、日本最大級の面積を持つかのやばら園や本土最南端の佐多岬、悠久の森・猿ヶ城溪谷・奥花瀬等の溪流・溪谷など、観光資源として価値ある豊かな自然環境、景勝地も多い地域です。



佐多シャーベット

食品部門

九州本島最南端の南大隅町佐多で作られる素材の美味しさを凝縮したシャーベット。マンゴーなど地元の豊富な食材をふんだんに使用しています。世界料理オリンピックの銀メダル受賞シェフがプロデュース。【南大隅町】



パッションフルーツ味



マンゴー味



はちみつ&ミルク味

佐多シャーベット加工所

☎:0994-26-2102 各¥250(税込)



【優秀賞】



樵のわけ前1117

食品部門

垂水市の地下1117mから採取された天然水。硬度2mg/ℓの軟水／天然アルカリ水。ほんのり甘く、飲用はもちろん、料理や焼酎の割り水に使用するのもおすすめです。¥158(税込)～【垂水市】(株)桜島 ☎:0994-32-1117

【優秀賞】



天と地と人と

食品部門

国産米を米麴に使用し、地元産黄金千貫で仕込んだ麴貯蔵の芋焼酎。黒麴のkokoroのある甘みが麴で貯蔵されることで、さらにまるやかで柔らかい口当たりを実現しました。¥5,250(税込)【鹿屋市】小鹿酒造(株) ☎:0994-58-7171



かのや名産「かんぱち箱寿司」

鹿屋の新名物として考案。かごしまブランド認定のかのやカンパチを黒酢でブレンドしたメ酢で独特の旨みに。甘酢煮昆布は黒砂糖でkokoroを出し、箱押し寿司に仕上げました。¥1,200(税込)【鹿屋市】(株)えいらく 栄楽寿司 ☎:0994-42-4402

【奨励賞】

ねじめびわ茶24

鹿児島県産のびわ葉100%が原料。ノンカフェイン、無添加のお茶。ティーパックタイプで1包で約1ℓのびわ茶を作ることができます。24包入り。【南大隅町】農業生産法人(有)十津川農場 ☎:0994-24-5531 ¥840(税込) 食品部門



【奨励賞】

贅沢スイートポテトケーキ

契約農家で有機栽培された地元のさつま芋を使用。じっくり甘みを引き出すように低温で焼き芋にした後、特製プリン液と合わせて焼き上げたスイートポテトです。(有)ライクマム ☎:099-473-3597 ¥850(税込)【志布志市】 食品部門

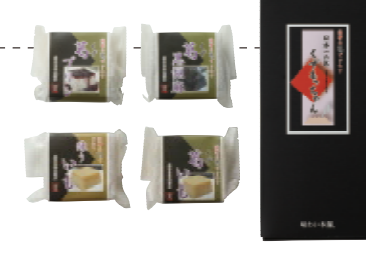


【奨励賞】

くずもっちゃん

食品部門

国内一の生産数を誇る大隅地方で採れた本葛を使用したデザート菓子。葛のなめらかな食感が美味。一般的な生菓子よりも賞味期限が長いので、お土産にも最適です。(株)コーセン ☎:099-476-1745 ¥1,070(税込)【大崎町】



【奨励賞】



鹿屋産 桑の実ジャム

かつて桑の産地であった鹿屋で桑を復活させ、その果実を100%使用した純鹿屋産のジャム。しっかりとした甘みです。¥945(予価)【鹿屋市】 ネオ・オアシス(株) ☎:0994-43-1234 食品部門

【奨励賞】



へつか橙の白いぼん酢

肝付町岸良の辺塚地域特産の橙(だいたい)。爽やかな香りと酸味を活かした、醤油を使わないぼん酢は鍋物やサラダなど幅広い料理に合います。¥500(税込)【鹿屋市】久保醸造(名) ☎:0994-44-3636 食品部門

【奨励賞】



粉末茶 ティーパッパ

【志布志市】

ミネラルバランスに着目した「中嶋農法」で栽培した茶葉を粉末に。お湯・水だけあれば手軽に美味しいお茶を作れます。農事組合法人 天水製茶 ☎:099-472-0172 ¥1,050(税込) 食品部門

【奨励賞】



燃える鹿児島

【大崎町】

新鮮な国内産大根と厳選された醤油を使用し、日本人に馴染みが深い味に仕上げました。子供からお年寄りまで楽しめる漬物。後藤漬物(株) ☎:099-476-3267 ¥198(税込) 食品部門

【奨励賞】



箸箱爪楊枝箱

「ふるさとの香りがする製品を」と地元の杉材を使用した箸と楊枝のケース。ノスタルジックな茅葺き屋根のフォルムです。阿多巧芸 ☎:0994-87-2378 ¥2,300(税込)【志布志市】 工芸品部門

【奨励賞】



ローズシャンプーフラモア

鹿屋産の無農薬ダマスクローズから作られたローズ水を40%配合した贅沢なシャンプー。香りとともに潤いを与えます。無着色、無鉱物油、シリコンフリー。(有)バルかのや ☎:0994-43-7168 ¥2,940(税込)【鹿屋市】 工芸品部門

【奨励賞】



鹿屋海軍航空カレー

(和牛 黒豚)

「海上自衛隊が長い航路で曜日感覚がなくなるため金曜日がカレー日」というのが名前の由来。鹿児島県産の黒毛和牛と黒豚を使用したマイルドな味わいです。¥380(税込)(株)鹿屋大隅地域おこし公社 ☎:0994-42-1820 【鹿屋市】 食品部門



黒豚の郷 手造り体験工房

抗生物質やホルモン剤を一切使用せずに育てた薩摩黒豚肉。これを用いてソーセージを作る美味しく学べるワークショップです。(有)三清屋 ☎:0994-44-5196 ¥1,500(税込)【鹿屋市】 地域限定部門