

Kagoshima's New
Specialty Item Contest



かごしまの
新特産品コンクール
実行委員会

鹿児島県かごしまPR課

〒890-8577
鹿児島市鴨池新町10-1
☎099-286-3050

鹿児島市産業支援課

〒892-8677
鹿児島市山下町11-1
☎099-216-1323

公益社団法人
鹿児島県特産品協会

〒892-0821
鹿児島市名山町9-1
☎099-223-9177

鹿児島ブランドショップ
☎099-225-6120

※掲載価格は希望小売価格です。(2013年11月現在)



<http://www.k-p-a.jp/>



かごしまの
新特産品
コンクール

Kagoshima's New Specialty
Item Contest

豊かな風土・文化から生まれた
かごしまの新しい特産品です。

2013 入賞商品カタログ



旅する丸干し

(阿久根プレーン、南イタリア風、
プロヴァンス風、マドラス風)

創業昭和14年の下園薩男商店が、鹿児島県阿久根市の特産であるウルメイワシの丸干しを世界の国々の味をイメージしたオイルに漬けました。日本の丸干しが世界をわたり歩いているような「旅する丸干し」です。



INTERVIEW ● 開発秘話

私は干物屋に生まれましたが、干物を食べなくなっている方が多くなっていると感じていました。そこで、日本の伝統食・干物の魅力を未来へ伝えていきたいと思い、開発したのが「旅する丸干し」です。これまでの常識にとらわれず、世界の国々をイメージした味付けにし、朝どれウルメイワシの丸干しとオイルやスパイスなど、厳選食材を組み合わせ、仕上げました。この丸干しが皆様の食卓を旅して、日本の伝統食・干物の魅力を伝えてくれることを願っています。

(常務取締役／下園 正博さん)



株式会社 下園薩男商店

〒899-1741

鹿児島県阿久根市大川154

TEL 0996-28-0200 FAX 0996-28-0854

内容総量 140g(固形量50g)／¥840(税込)×4種
[常温180日]



<http://www.marusatsu.jp/tabi/>

riche リッシュー

レモングラスとこみかんのハンドクリーム

鹿児島産のレモングラスとこみかんの蒸留水をベースに、鹿児島産の美容成分であるツバキ油とはちみつを配合。オイルをバランス良く配合することで「しっとりすべすべなのにベタベタしない」使用感を実現。爽やかな香りに癒されながらハンドケアできる至福のハンドクリームです。



INTERVIEW ● 開発秘話

構想3年。やっと私たちM-Laboが理想とするハンドクリームが完成しました。私たちが目指したのは「最高の使用感」と「至福の香り」のハンドクリーム。何度も試作を繰り返し、オイルや香りのバランスにはとても苦労しましたが、最後まで妥協せず良い商品を作りたいという一心で商品開発に取り組みました。これも女性だけの商品開発チームM-Laboだからこそ出来たことだと思います。関わってくださった皆様へ感謝の気持ちでいっぱいです。これからもM-Laboは「女性の笑顔のために」より良い商品を開発してまいります。



(企画事業本部 課次長／鎌田 香さん)

MBC開発 株式会社 M-Labo (エムラボ)

〒892-8563 鹿児島県鹿児島市樋之口町1-1

TEL 099-225-0200 FAX 099-225-0201

60g／店頭価格 ¥1,260 (税込)

通販価格 (送料込) ¥1,480 (税込)



<http://www.m-labo.net/>



冬限定焼酎「KAORI」

KAORIは「若い世代がおしゃれに楽しめる芋焼酎」をコンセプトに蔵元8社と共同企画した商品です。各蔵元が工夫を凝らして香りにこだわり、アルコール度数も12度に統一。冷やしてワイングラスでお楽しみください。



INTERVIEW ● 開発秘話

一頃のブームが去った今、鹿児島の本格焼酎を再び活性化させるため、卸会社の弊社にできることは何か？その答えが蔵元各社との商品共同開発でした。



ライバルでもある蔵元同士ですが、ご賛同頂いた8社と何度も意見を交わし、本格焼酎の新しい可能性を目指しました。特に各蔵元とも大変苦心したアルコール度数12度でのこだわりの香りを、是非お楽しみください。 (商品企画部/齋藤 泉さん)

株式会社 本坊商店

〒892-0836

鹿児島県鹿児島市錦江町8-56

TEL 099-223-6223 FAX 099-227-2919

500ml×8種

1種/県内 ¥756(税込) 県外 ¥840(税込)



<http://hombo.info/>



大島紬創作織り Color Oshima ネクタイ&コサージュ

Color Oshimaのもつ個性的な色使いと、現代風な柄が魅力的なネクタイ&コサージュ。コサージュは、幅広い年齢層に合うようカメラア(椿)のデザインにしました。



INTERVIEW ● 開発秘話

昨今のライフスタイルの変化や洋装化に寄り添うもの作りから誕生したColor Oshima。従来の大島紬にはない明るめの色を使い、発色のよいきれいな色を出すために、たて糸とよこ糸に工夫を凝らし、明るい色のなかにも織物ならではの奥深さとシックさが出せるよう織り上げました。工房のもつ技術と知恵と新しい色彩が生み出した新しい大島紬が、「大島紬を身近なものへ」と変えてくれたら幸いです。



(窪田 かおるさん)

工房TOKARA

〒890-0073
鹿児島県鹿児島市宇宿9-22-14
TEL 099-265-2408 FAX 099-265-2408

ネクタイ1本、コサージュ1個のセット
ピンク・ブルー・グリーン・紫／各¥21,000(税込)
虹色・五色カラー／各¥26,250(税込)



<http://www1.ocn.ne.jp/~kanou/>



食品部門 甌島 天然きびなご漁師漬け



甌島の獲れたて新鮮なきびなごを漁師自ら手作業で開き、こだわり醤油に漬け込んだ漁師漬けです。漬け丼や霧島茶でお茶漬けに。また、そのまま酒の肴にしてお召し上がりください。



日笠山水産

〒896-1101
鹿児島県薩摩川内市里町里3474
TEL 0996-93-2581 FAX 0996-93-2583

25g×2パック(霧島茶・ごまねぎ・のり付)
／¥735(税込) [冷凍180日]



<http://www.suemaru.jp/>

Kagoshima's New Specialty Item Contest

食品部門 「あめんどろ」スィートポテト・シロップ®



4種類の厳選した地場産のさつまいもで作った、無添加で体にやさしいスィートポテト・シロップです。鹿児島伝承の「芋蜜」の伝統製法を継承しながら、独自の製法により、蜂蜜でもメープルシロップでもない新しい「野菜の蜜」が誕生しました。



農業法人株式会社 唐芋農場

〒891-0705
鹿児島県南九州市穎娃町上別府9693
TEL 050-3786-4132 FAX 0993-38-0689

瓶入り 170ml / ¥900(税込) ×4種
[常温365日]

～鹿児島発スキンケアブランド～

工芸品部門 Mar Apelar(マール・アペラル)



鹿児島県産の天然原料である月桃やとくだみを、ミネラル豊富な山の渓流水で水蒸気蒸留。作りたてにこだわり、蒸気を1滴1滴水に戻した蒸留水を贅沢に使用しています。女性クリエイティブチームのアイデアと鹿児島発信の活動が形になりました。

株式会社 Mar United (マール・ユナイテッド)
〒890-0052 鹿児島県鹿児島市上之園町
21-4-603(鹿児島事務所)
TEL 099-204-9455 FAX 099-204-9455

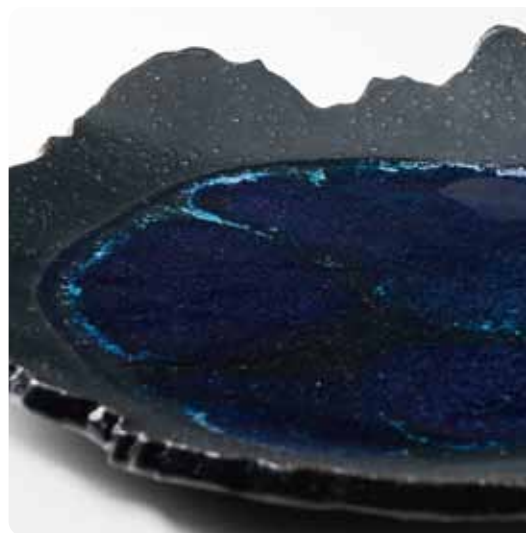


<http://www.marapelar.com/>

・月桃クレンジングウォーター 150ml / ¥2,310(税込) ・月桃ととくだみの美容液 30ml / ¥4,515(税込)
・月桃化粧水 150ml / ¥3,990(税込) ・オーガニックベビーバーム 20g / ¥2,100(税込)
・とくだみ化粧水 150ml / ¥3,990(税込) [開封後は、冷蔵所にて保管。60日を目安に使い切ってください]

Kagoshima's New Specialty Item Contest

工芸品部門 屋久島皿



“森と水の島、屋久島”太古の深い森を包み込む山々を黒く、森が育んだ澄み切った豊富な水をガラスで表現した、屋久島の形をしたお皿を作りました。家族やホームパーティー、お土産で使っていただけるように、サイズは多種ご用意しております。

屋久島焼陶工房 恋泊

〒891-4405
鹿児島県熊毛郡屋久島町小島恋泊178-10
TEL 0997-47-3950 FAX 0997-47-3950

6cm～32cm / ¥1,000～21,000(税込)



<http://ameblo.jp/koidomari/>

食品部門

薩摩仕込み金目鯛 味ごのみ



鹿児島県トカラ海域で獲れた旨みたっぷりの金目鯛が、ご家庭で簡単にご賞味いただけます。塩麴がベースの「特選塩麴」、優しい味の「麦の塩麴」、上品な甘さの「西京みそ漬け」、独特な香りとコクの「金山寺みそ漬け」。どれも味が自慢の逸品です。

有限会社 カーマイン

〒891-0513 鹿児島県指宿市山川岡尻ケ水1122-2
TEL 0993-34-0828 FAX 0993-34-0838

80g / ¥735 (税込) × 4種
[冷凍180日・冷蔵6日]



<http://tokaratei.com/>



食品部門

黒豚腸詰チャーシュー



島田屋秘伝のタレでじっくり煮込んだチャーシューと弊社自慢の手造りソーセージを両方いっぺんに味わえるよう、一緒に腸詰めしました。全く新しい食感と、ジュワッと染み出す肉汁をご堪能ください。

3本入(約140g) / ¥480 (税込)
[冷蔵21日・冷凍180日]

有限会社 島田屋

〒892-0818 鹿児島県鹿児島市上本町15-9
TEL 099-226-2088 FAX 099-226-2396
<http://www.shimadaya.net/>



あの(甘)夏の思い出たっぷりん



県立鹿屋農業高校の生徒が大切に育てた甘夏を原料に使用して、生徒と共同開発したプリンです。南国の光をいっぱい浴びた甘夏は、甘酸っぱくともジューシー。高校生の甘酸っぱい青春の思い出がたっぷり詰まった新食感のプリンです。

5個(化粧箱入) / ¥1,950 (税込) 1個 / ¥330 (税込)
[冷蔵6日]

有限会社 杉屋モン・ドール

〒893-0007 鹿児島県鹿屋市北田町4-10
TEL 0994-43-7109 FAX 0994-43-7109
<http://kineya-montdore.net/>



Kagoshima's New Specialty Item Contest

工芸品部門

涼風シリーズセット (枕カバー「さざなみ」・シーツ「浜辺」)



省エネ時代に涼しく安眠できる素材として、植物繊維の芭蕉布を使用した枕カバー、シーツを作りました。試したお客様からも気持ちよく安眠できると好評をいただいております。多くの方に使っていただきたい商品です。

沖永良部芭蕉布工房 長谷川

〒891-9233 鹿児島県大島郡知名町下城1270
TEL 0997-93-4753 FAX 0997-93-4753

・セット / ¥131,250 (税込) ・枕カバー(長さ88cm×幅45cm) / ¥48,300 (税込)
・シーツ(長さ190cm×幅100cm) / ¥88,200 (税込)

工芸品部門

杉の器 PLATE-M



ほっそりとやさしいフォルムが特徴的なプレートです。杉のやわらかな木目をつなぎ合わせて生まれる様々な表情をお楽しみください。表面は食器用ウレタンで仕上げていますので、お気軽にご使用いただけます。

直径22cm×高さ3cm / ¥4,200 (税込)

FUQUGI(ふくぎ)

〒899-6603 鹿児島県霧島市牧園町高千穂3617-531
TEL 080-1787-2793 FAX 0995-78-3215
<http://www.fuqugi.com/>



somekan - 染貫® -



薩摩焼(白薩摩)の特徴である貫入(焼成後の冷却時に生じた釉のヒビのこと)に色を入れた新しい白薩摩の誕生です。色を入れることで茶渋などの着色を防ぎ、貫入の美しさを際立たせています。白薩摩を普段使いの器としてお楽しみください。

・plate(縦270mm×横270mm) / ¥8,400 (税込)
・bowl(直径150mm×高さ50mm) / ¥2,520 (税込)
・bean's Bowl(直径75mm×高さ30mm) / ¥840 (税込)
・rock cup(直径80mm×高さ75mm) / ¥3,150 (税込)

御茶碗屋 つきの虫

〒891-1101 鹿児島県鹿児島市花尾町1196-1
TEL 099-245-6431 FAX 099-245-6431
<http://tukinomusi.jimdo.com/>



食品部門

うんまか きんなご



甑島産のきびなごを桜島の火山灰で灰干した後、鹿児島産の茶・芋焼酎・黒砂糖・薩摩西郷梅・生醤油で、3日かけて丁寧に炊き込みました。灰干しすることにより臭みがなくなり旨みが凝縮。鹿児島にとことんこだわった逸品です。

株式会社 樹楽
〒899-5241 鹿児島県始良市加治木町木田2344-4
TEL 0995-73-3812 FAX 0995-73-3813

95g / ¥650 (税込)
[冷蔵180日]



<http://rakuraku-cs.jp/>



食品部門

トリオ de カンパチーノ



桜島の自社で育てたカンパチを冷燻にして、イタリアンにアレンジ! 鹿児島産フレッシュバジルや黒酢、イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノやEXヴァージンオリーブオイルで、燻製の味と香りをとじ込めました。

バジル・チーズ・マリネ風仕立て黒酢入り
65g×3種 / ¥3,150 (税込)
[冷凍365日、冷蔵7日]

かんぱち本舗(有限会社 敬天水産)
〒891-1417 鹿児島県鹿児島市桜島赤生原町455
TEL 099-245-2772
FAX 099-245-2777
<http://www.keiten.co.jp/>



IWOグルメセット



鹿児島産の魚のおいしさをもっと知ってもらうため、原料や製造工程にこだわりました。骨ごとすり身にしたキビナゴさつまあげなど、子どもからお年寄りまで楽しめるセットです。

セット / ¥2,000 (税込) 単品: 桜島揚天(きびなご、しいら)、まぐろの昆布巻 / ¥480 (税込) まぐろステーキ、ぶり西京漬 / ¥380 (税込) [桜島揚天(きびなご、しいら): 冷蔵20日、まぐろステーキ・ぶり西京漬・まぐろの昆布巻: 冷蔵5日]

鹿児島中央水産 株式会社
〒892-0835 鹿児島県鹿児島市城南町37
TEL 099-226-9621
FAX 099-226-9624

陸の孤島マヨネーズ



「日本一価値のあるマヨネーズ」を世に出すべく、最高の食材とレシピを揃えました。東串良町の椿油、福山の玄米リング黒酢、大隅町月野の山中で育った放牧地鶏の有精卵など、大隅の厳選された食材をふんだんに使用した商品です。

1個80ml / ¥683 (税込)
[常温夏季90日、冬季180日]

サテライツ 株式会社
〒899-8601 鹿児島県曾於市末吉町岩崎6795-4
TEL 080-5206-7706
FAX 0986-36-5153
<http://www.facebook.com/pages/Riku-noKoto-Mayonnaise/335532543235378/>



Kagoshima's New Specialty Item Contest

工芸品部門

ガラス黒薩摩 桜島灰酒器



手吹きガラス製で、同じ柄は一つない片口の酒器と盃のセット商品です。雄大な桜島の力強さを黒で、荒々しさを火山灰で、鹿児島の焼酎の華やかで美しい様子を銀箔の金色で表現しました。

宮澤ガラス工房
〒891-0404
鹿児島県指宿市東方305
TEL 099-800-8635 FAX 099-800-8635

セット / ¥33,600 (税込)
片口(長さ14cm×幅10cm×高さ8cm)
盃(直径6cm×高さ6cm)×2個



工芸品部門

黒のお洒落コート



喜界島に自生する樹木「もくまおう」を煮出して染液を作り、染色と媒染(染料を繊維に定着させる工程)を繰り返して、白の絹糸を黒色に染めています。また横糸を1本、10本と交互に機織りをするので、ボリュームを表現しました。
¥157,500 (税込)

喜界島 草木染工房
〒891-6142
鹿児島県大島郡喜界町小野津932
TEL 0997-66-0848
FAX 0997-66-0848

薩摩切子のecoKIRI



薩摩切子の生産上発生してしまう廃材(ガラス生地)を再利用し、男女問わず使用できる商品です。その時々で色合いが違う廃材を使用しているため、一つとして同じものはありません。
・ネックレストップ 大(長さ35mm) / ¥5,250 (税込)、小(長さ20mm) / ¥4,200 (税込)
・ネイルファイル(爪やすり) 大(長さ80mm) / ¥5,250 (税込)、小(長さ65mm) / ¥4,200 (税込)

美の匠 ガラス工房 弟子丸
〒899-4304 鹿児島県霧島市国分清水1-19-27
TEL 0995-73-6522
FAX 0995-73-6522
<http://deshimaru-glass.jimdo.com/>



さつまのほこり(レターセット)



火山灰塗料を使用したペン、大島紬を巻いたペン、大島紬糸を漉き込んだ葉書のレターセットです。鹿児島県の象徴桜島の火山灰は薩摩の「埃」。日本を代表する絹織物大島紬は薩摩の「誇り」。2つの「ほこり」をコラボさせた商品です。

¥3,675 (税込)
葉書(150mm×100mm)×3枚入
ペン(150mm、ボールペン芯0.5mm)×2本入

有限会社 大瀬商店
〒890-0054 鹿児島県鹿児島市荒田1-27-16
TEL 099-254-3275
FAX 099-254-3264
<http://www.oose.biz/>

