



かごしま
6次産業化商品事例集



かごしま
6次産業化商品事例集

本誌では、各社1商品のみを紹介と
なっておりますが、ウェブカタログでは
その他の商品もご覧いただけます。



かごしまの食ウェブサイト



鹿児島県 農政部 農政課 かごしまの食ブランド推進室
〒890-8577
鹿児島県鹿児島市鴨池新町10番1号
TEL 099-286-3179 FAX 099-286-5587



鹿児島県



かごしま 6次産業化商品 事例集

生産者 マップ

「6次産業化」とは、農林漁業者などが、自ら生産した農林水産物の加工または販売などを一体的に行い、新たな付加価値を生み出す取組のことです。

鹿児島県は、南北600kmに及ぶ広大な県土を有し、温暖な気候に恵まれ、食材や特産品がとて豊富で「食の宝庫」です。

これらを背景に、県内では6次産業化に取り組む事業者が、日々試行錯誤しながら、様々な新商品の開発や販路開拓に取り組んでいます。

本誌では、鹿児島生まれの魅力的な6次産業化商品の中から、とっておきの「55品」をご紹介します。皆様の豊かな食卓の一助になれば幸いです。



農畜水産物 × 6
かごしまの新しい
おいしさ たのしさ
そろいました

Contents 目次

●農畜産物

野菜	1	あめんどろ純芋蜜	P1
	2	あらごし仕立て「にんじんジュース」	P1
	3	薫の塩麴にんにく	P2
	4	かごしまパセリのディップ	P2
	5	かごしま蒸ししょうがパウダー	P3
	6	かのやのちから(黒にんにく)	P3
	7	菊芋パウダー	P4
	8	ごぼう茶	P4
	9	じゃがどん	P5
	10	バジルソース	P5
	11	紅はるか芋グラッセ	P6
	12	紅はるか焼き芋(冷凍)	P6
	13	紫やまいもパウダー(フリーズドライ)	P7
	14	焼き芋(真空パック)	P7
	15	ルバーブジャム	P8
	果実	16	冷凍塩ゆで落花生
17		かのや南高梅(天然しそ漬け梅)	P9
18		金柑大福	P9
19		金柑ジャム	P10
20		Cuwash!	P10
21		薩摩西郷梅 はちみつ梅	P11
22		島みかんサイダー	P11
23		パッションジュース	P12
24		ブルーベリージュース	P12
25		marsaジャムの島しまチーズケーキ	P13
26	まるごとポメロシロップ	P13	
27	リリコイバター-TOKARA	P14	

肉・牛

28	小田牛のローストビーフ	P14
29	鹿児島黒牛ビーフカレー	P15
30	里山牛100%生ハンバーグ	P15

肉・豚

31	奄美島豚あかりんとんソーセージミニセット	P16
32	かごしま森の黒豚味噌漬	P16
33	黒豚ソーセージ	P17
34	黒豚たっぷり餃子	P17
35	自然づくり白ウインナー	P18
36	スパイシーカレー	P18
37	南州農場 鹿児島黒豚熟成生ハム 40g	P19
38	ハム・ソーセージ詰め合わせ【A】	P19

肉・鶏

39	味なとりレア炭火焼	P20
40	参鶏湯(3種6袋詰め合わせセット)	P20

その他

41	霧島抹茶羊羹	P21
42	種子の実オイル〜茶の実〜	P21
43	食用ツバキ油	P22
44	種子島生姜紅茶	P22
45	食べるあまざけ「さつまの雪」	P23
46	ねじめびわ茶24	P23
47	ハーブ茶(島月桃茶)	P24
48	農之蔵 耕雲種月/天降旬露	P24
49	有機紅茶	P25
50	有機生姜紅茶	P25
51	有機粉末桑茶(パウダー)	P26

●水産物

魚介類

52	網元ちりめん	P26
53	カンパチカマ塩焼き瓶詰	P27
54	きびなごIQF(バラ凍結)	P27
55	洋丸水産カンパチフィレー	P28

* 本誌に掲載されている内容は、令和3年12月現在の情報に基づき作成しています。

内容は変更することがありますので、最新の情報については掲載事業者に直接お問い合わせください。

* 購入に関して発生したトラブルや損失に対して、鹿児島県は一切の責任を負いかねます。



ご購入はこちら

一家に1本!忙しい主婦の味方 万能旨味調味料

商品名 かおり しお こうじ
薫の塩麴にんにく

塩麴とにんにくをペースト状にした万能旨味調味料。麴酵素の力が素材の旨味を引き出し、ほのかなにんにくの香りが食欲をそそるので、料理をグレードアップしてくれます。オリーブオイルやごま油と一緒にサラダのドレッシングとしてもおいしくいただけ、肉や魚に塗って30分～半日漬けてから調理すると肉は柔らかくジューシーに、魚はふっくらと仕上がります。「薫の塩麴にんにく」1本で味が決まるので、BBQやキャンプなど野外のお料理にも最適。



●生産者PRポイント

にんにくの収穫は一年に一度だけ。最高のにんにくを育てるために、当園ではよく肥えた土作りにこだわりオリジナル堆肥を施し、より良い栽培環境作りを努めています。



●商品・生産者情報

- 内容量…100g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 株式会社横福 TEL 099-267-0359
 代表者名 横山 薫 FAX 099-267-0359
 住所 〒891-0116 鹿児島県鹿児島市上福元町3938-1
 ホームページ <https://kaorinokuroninniku.jp>
 栽培品目 にんにく

南薩摩半島の伝承の芋蜜 からだにやさしいあめんどろ

商品名 じゅん いも みつ
あめんどろ純芋蜜

あめんどろとは、南薩摩の方言でさつまいもから作る芋蜜のこと。日本の伝統食品「本場の本物」にも認定された南薩摩半島の伝統自然食品です。2015年のミラノ万博「世界洋菓子コンテスト」では芋蜜スイーツが優勝。原材料は100%さつまいも。蜂蜜と比べて食物繊維含量は約30倍、ポリフェノール含量は約10倍、さらに低糖質でからだにやさしい天然甘味料なので幼児からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。



ご購入はこちら



●生産者PRポイント

南薩摩半島の伝統食文化の担い手として「芋蜜屋」の5代目を継承。原料のさつまいもにもこだわり、自社農場で環境に配慮した農法で生産。独自の特許製法により、着色料・保存料など添加物無添加のからだにやさしい芋蜜作りこだわっています。



●商品・生産者情報

- 内容量…150g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 外食 インターネット販売 道の駅 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 株式会社唐芋農場 TEL 0993-38-2349
 代表者名 別府 大和 FAX 0993-38-0689
 住所 〒891-0705 鹿児島県南九州市穎娃町上別府9693番
 ホームページ <http://www.karaimo.co.jp>
 栽培品目 さつまいも

甘くてみずみずしい 「おいしいにんじん」

商品名 じた
あらごし仕立て「にんじんジュース」



ご購入はこちら

1978年から有機農業一筋。甘くてみずみずしい有機にんじんを使ったあらごし仕立てのにんじんジュースです。酸味料・酸化防止剤・香料・着色料は一切使っていません。原材料はにんじんと、ほんの少しのレモン果汁・梅エキスのみです。そのまま飲みいただけるのはもちろん、他の野菜と合わせてスープや離乳食に、オイルやピネガーと合わせてさっぱりドレッシングにもおすすめ。様々なお料理にお使いいただけます。



●生産者PRポイント

にんじんは大きく分けて2つ。ひとつは「おいしいにんじん」、もうひとつは「そうじゃないにんじん」です。私たちは「おいしいにんじんを作ろう!」と心に決めて、大事に育てています。にんじんのおいしさを余すことなくご堪能ください。



●商品・生産者情報

- 内容量…350ml・1L
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 外食 インターネット販売 道の駅 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 農業生産法人そのやま農園株式会社 TEL 099-802-6100
 代表者名 園山 宗光 FAX 099-802-6100
 住所 〒890-0033 鹿児島県鹿児島市西別府町2794-181
 ホームページ <https://morikazo.com/>
 栽培品目 にんじん、ごぼう、ほうれんそう

パセリの風味が豊かな ジェノベーゼ風ソース

商品名 **かごしまパセリのディップ**



ご購入はこちら

自社農園で栽培された鹿児島県産パセリを使ったジェノベーゼ風ソースです。おいしい時期のパセリを使い、ザク切りにしてパセリの風味を残しました。にんにくや松の実などを入れ、パセリが苦手な方でも食べやすいように工夫しています。健康志向の強い方や、野菜が苦手なお子様にもおすすめです。温かい食べ物にトッピングすることで、よりパセリの香りが立ち昇り、さらにおいしくお召し上がりいただけます。パスタやピザのソース、ドレッシングとしてもどうぞ。



●生産者PRポイント

鹿児島県の吉野台地で先代から50年以上パセリを作り続ける生産農家。水はけの良い圃場で土作りや栽培方法にこだわって生産しています。「おいしい野菜を食卓へ届ける」をモットーに、野菜生産だけでなく食べ方の提案や消費者との交流を大切にしています。



●商品・生産者情報

- 内容量…50g
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 マルタカ菜園 TEL 099-800-2936
 代表者名 迫 孝志 FAX なし
 住所 〒892-0871 鹿児島県鹿児島市吉野町6183
 ホームページ <https://marutaka-saien.jp>
 栽培品目 パセリ、ラディッシュ、こまつな、ほうれんそう、ニラ、ハンダマ

ほんのり甘くて使いやすい サラサラ菊芋パウダー



ご購入はこちら

商品名 きく いも 菊芋パウダー

昨今、イヌリンを多く含む菊芋が注目されています。その菊芋を手軽に摂取できるようにパウダーにしました。コーヒーや牛乳に溶かしたり、ポテトサラダに和えたり、日頃の様々な調理で簡単にお召し上がりいただけます。ほんのりと甘みがあるので、お砂糖代わりに活躍。「菊芋パウダーを加えると、味がまろやかになりコクが増す」「菊芋の香りや味わいが活かしている」と好評をいただいています。



●生産者PRポイント

開苑以来「農の持つ福祉力」をモットーに鹿屋市で農業を営んでいます。年齢や障がいを超えた全ての人が、農業を通して「生きる喜び」を得られる場所でありたいとの思いから農業と福祉の「農福連携」を推進しています。



●商品・生産者情報

- 内容量…100g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 株式会社ひまわり農苑 TEL 0994-43-7920
 代表者名 郷原 親盛 FAX 0994-45-4789
 住所 〒893-0064 鹿児島県鹿屋市西原4丁目12-15
 ホームページ <https://www.keishingroup.jp/himawari>
 栽培品目 菊芋、さつまいも、米

お茶や料理に溶けやすく 使いやすいしょうがパウダー



ご購入はこちら

商品名 む かごしま蒸ししょうがパウダー

化学肥料や化学農薬を使わずに育てたしょうがを蒸して乾燥させ、着色料・香料・保存料など一切の添加物を使わずパウダーに仕上げました。しょうがをすりおろすのは大変ですが、パウダーならスプーンですっと加えるだけなのでとても便利。溶けやすいので、毎日飲むお茶やお味噌汁・スープに加えるなどお手軽に使うことができます。煮込み料理や炒め物の隠し味としてもおすすめ。しょうがの風味・旨味がお料理に深みを与えてくれます。



●生産者PRポイント

我々は、1984年に創業した160軒を超える有機農家の生産者団体です。生産者がこだわって育てた農産物を使い、生産者・加工者の顔が見えるオーガニックな商品作りを目指しています。



●商品・生産者情報

- 内容量…50g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 有限会社かごしま有機生産組合 TEL 099-282-6874
 代表者名 大和田 世志人 FAX 099-282-9060
 住所 〒891-0101 鹿児島県鹿児島市五ヶ別府町3646
 ホームページ <https://kofa.jp/>
 栽培品目 しょうが、さつまいも、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ごぼう...他

バラのエッセンスを活用した フルーティーな黒にんにく

ご購入は
お電話にて
承ります

商品名 くろ かのやのちから(黒にんにく)

島にんにくを自家製の堆肥で化学農薬を使わずに栽培。化学薬品を使わずに熟成させた安心安全な黒にんにくです。「ばらのまち」として知られる鹿屋市で栽培されたダマスクローズのローズウォーターを媒体とした独自の加工技術により、フルーティーな仕上がりに。1日に2~3片を目安に、皮をむいてそのままお召し上がりください。プルーン・ドライフルーツのような食感で柔らかく、甘酸っぱい香ばしさを堪能いただけます。



●生産者PRポイント

自然豊かな333aの広大な農地で、自家製作の土着菌や、牛糞・糠・落葉・木酢などを使用し、化学農薬を使用せずに島にんにくを栽培。調味料や化学薬品を使わず、バラのエッセンスを媒体とした独自技術で黒にんにくを作っています。



●商品・生産者情報

- 内容量…粒:80g・玉:90g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 株式会社鹿屋健康アグリ TEL 0994-41-1107
 代表者名 谷口 芳久 FAX 0994-31-1109
 住所 〒893-0065 鹿児島県鹿屋市郷之原町15151
 ホームページ なし
 栽培品目 島にんにく、ジャンボにんにく

香ばしくすっきりした風味 桜島溶岩焙煎のごぼう茶



ご購入はこちら

商品名 ちゃ ごぼう茶

鹿児島県産の新鮮なごぼうを、栄養まるごと皮付きのままカット。乾燥・焙煎を経て、香ばしく風味豊かなごぼう茶にしました。鹿児島のシンボルである桜島。その溶岩を用いて、「桜島溶岩焙煎」という特殊な設備と技法で仕上げられています。香ばしくすっきりとした飲み口は、和洋中の多様なお料理とよく合い、脂っこいお料理のお供にもおすすめ。食物繊維が豊富なごぼう茶への期待が高まっています。

●生産者PRポイント

乾燥野菜と便利食材で日本を健康に。農場での野菜栽培に始まり、乾燥加工からパッケージングまでを一貫して自社で行っています。全国の食品メーカー、販売店、問屋などに製品を販売。2019年にはISO 22000認証を取得しました。



●商品・生産者情報

- 内容量…30g(1.5g×20包)
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 株式会社オキス TEL 0994-45-2508
 代表者名 岡本 孝志 FAX 0994-31-2333
 住所 〒893-0132 鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11
 ホームページ <https://okisu.co.jp/>
 栽培品目 ごぼう、しょうが、大麦若葉、ケール、さつまいも...他



2つの食感がアクセント! やさしい甘さの芋グラッセ



メールでのご注文はこちら

商品名 ^{べに} ^{いも} 紅はるかの芋グラッセ

パクッと食べやすい1口サイズ。甘みをじっくり蓄えた「かのや紅はるか」の芋グラッセです。外はカリッと歯触りが良く、中はしっとりソフトな食感。噛めば噛むほど、さつまいもの豊かな風味とやさしい甘さが口の中に広がります。お茶請けやお子様のおやつ、お仕事の小腹対策にもピッタリ。開封後の保存にも便利なチャック付きです。お茶目な西郷さんのパッケージで、お土産としても好評をいただいています。



●生産者PRポイント

甘さが人気のさつまいも「紅はるか」を、収穫後に約2か月間定温貯蔵庫で熟成させ、さらに甘さを蓄えました。着色料・保存料なども使用していないので、子供から大人まで安心してお召し上がりいただけます。



●商品・生産者情報

- 内容量…70g
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 株式会社大丸グリーン TEL 0994-40-3388
 代表者名 出水 浩二 FAX 0994-40-0222
 住所 〒893-0031 鹿児島県鹿屋市川東町7204-4
 ホームページ <http://www.daimaru-green.com>
 栽培品目 さつまいも、芝生、緑化樹

太陽と赤土の恵み サクッと食感の赤土じゃがいも



ご購入はこちら

商品名 ジャガどん

徳之島の赤土で育ったおいしいじゃがいもを1年中味わえるスナック菓子です。温暖な気候と赤土で育った新じゃがは、瑞々しくもちり甘い自慢の特産品。自然の旨味がギュッと詰まっています。真空フライ製法でサクッと軽い食感に仕上げ、徳之島の塩で赤土じゃがいもの滋味豊かな味わいを際立たせたポテトスティック。着色料・香料・保存料などを一切使用していないため、お子様のおやつにおすすめです。お土産にも最適。



●生産者PRポイント

規格外の青果用の赤土じゃがいもを加工品にできないかと、カットの太さや揚げ時間なども試行錯誤。大隅加工技術研究センターの協力を得て開発しました。徳之島だけではなく、県内産のじゃがいもを使った鹿児島バージョンもあります。



●商品・生産者情報

- 内容量…50g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 株式会社迫田興産 TEL 0995-23-0907
 代表者名 迫田 成満 FAX 0995-28-0908
 住所 〒895-2505 鹿児島県伊佐市大口目丸133番地1
 ホームページ <http://www.sakoda-kousan.com/>
 栽培品目 ばれいしょ

お子様のおやつにも最適 食べきりサイズの焼き芋



ご購入はこちら

商品名 ^{べに} ^{いも} ^{れい} ^{どう} 紅はるか焼き芋(冷凍)

じっくりじっくり焼き上げたねっとり甘〜いおいしさ。食べきりやすいSサイズの焼き芋が、1パックに約4〜6本(1パック500g)入っています。小さなお子様でも食べきりやすく、食べたいときに食べたい分だけお召し上がりいただけます。鹿児島県産紅はるか100%。レンジで温めてホクホク焼き芋、冷蔵庫で解凍して冷やし焼き芋、半解凍でシャーベット風のスイーツとして、お好みの味わいをお楽しみください。



●生産者PRポイント

鹿屋の大地の恵みをお届け。さつまいもをはじめ、キャベツやだいこん、ピーマンなどの一般的な野菜はもちろんのこと、鹿児島県産アボカドやアテモヤなどの珍しい品を含め、旬に合わせた豊富な野菜や果物を取り扱っています。



●商品・生産者情報

- 内容量…500g
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…冷蔵
- 販売場所
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 大丸実業株式会社 TEL 0994-45-7500
 代表者名 藤崎 智和 FAX 0994-45-7501
 住所 〒893-0031 鹿児島県鹿屋市川東町7204-6
 ホームページ <http://www.daimaru-g.jp>
 栽培品目 さつまいも、キャベツ、だいこん、ピーマン...他

和食でも洋食でも大活躍! 溢れるバジルのフレーバー



メールでの注文はこちら

商品名 バジルソース

化学農薬を使わずに自社栽培したバジルの若葉・イタリアンパセリ・にんにくを使用し、塩味控えめのソースに仕上げました。サラダはもちろん、バゲットやご飯にスプーン一杯を目安にかけてお召し上がりください。特に生ハムのお寿司にのせて食べるのがおすすめ。また、レモン汁やアンチョビをプラスするなど、アレンジができる調味料です。保存料を使用していないので、子供から大人まで安心して食べられます。



●生産者PRポイント

バジルの葉のフレーバーの豊かさを多くの方々に知ってもらいたい、伝えたいという気持ちを込めて、フレーバーが活きるように丹念に仕上げた手作りのバジルソース。化学農薬を使わず育てた湧水町産ハーブを使用しています。



●商品・生産者情報

- 内容量…50g
- 販売時期…6月〜12月
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷蔵
- 販売場所
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 吉松Zin・Zin TEL 0995-55-7556
 代表者名 小坂 仁美 FAX 0995-55-7556
 住所 〒899-6104 鹿児島県始良郡湧水町川西744-7
 ホームページ <https://r.goope.jp/zinzin>
 栽培品目 バジル、イタリアンパセリ

色鮮やかで甘酸っぱい 赤いルバーブジャム



ご購入はこちら

商品名 ルバーブジャム

国内では主に北海道や長野など冷涼な土地で栽培されているシベリア原産のルバーブ。中でも希少な赤いルバーブを温暖な鹿児島で育て、色鮮やかで甘酸っぱいジャムに仕上げました。強い酸味と柑橘類や青りんごのような爽やかな香りが特徴のルバーブは、砂糖との相性がよく、ジャムにピッタリの作物。トーストにはもちろん、ヨーグルトへのトッピングや、炭酸水で割ってルバーブドリンクとしてもどうぞ。



生産者PRポイント

ルバーブは国内ではまだ知名度の低い作物ですが、そのおいさを是非味わってほしいと思い商品化しました。化学肥料や化学農薬を使わずに育て、着色料・香料・保存料などの添加物を一切使用していないため、安心してお召し上がりいただけます。



商品・生産者情報

- 内容量…120g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 南九州ルバーブ農園「Red Sticks」 TEL 090-9191-1198
 代表者名 仲野 大生 FAX なし
 住所 〒899-5301 鹿児島県始良市蒲生町漆300
 ホームページ https://www.instagram.com/red_sticks/
 栽培品目 ルバーブ

紫やまいもがいつでも 簡単に食べられて嬉しい



ご購入はこちら

商品名 紫やまいもパウダー(フリーズドライ)

やまいもの皮むきは大変。その作業をなくして簡単に食べられるように、フリーズドライ製法でパウダーにしました。色鮮やかな濃い紫色は、紫やまいものポリフェノールによるもの。水とパウダーを混ぜるだけで、粘りのある紫やまいものすりおろしになります。パウダーをヨーグルトやサラダなどに振りかけてそのまま、またパン・お菓子作りにもどうぞ。天然の着色料やグルテンフリー食材としても活用できます。



生産者PRポイント

鹿児島県北東部に位置する曾於市で、紫やまいもの栽培をしています。20年の歳月をかけて開発した、紫色が濃くより色鮮やかな紫やまいも。化学農薬・化学肥料・除草剤を使用せず、有機肥料のみで大切に育てています。



商品・生産者情報

- 内容量…100g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 田之上工房 TEL 0986-76-2488
 代表者名 田之上 より子 FAX 0986-76-2488
 住所 〒899-8604 鹿児島県曾於市末吉町諏訪方8312-3
 ホームページ <http://tanouekoubou.com/>
 栽培品目 やまのいも

おいしさ快晴! 甘さ際立つ 「鹿児島県産紅はるか」焼き芋



ご購入はこちら

商品名 やいも しんこう 焼き芋(真空パック)

甘さが人気の鹿児島県産紅はるか。焼き芋にしてクリーミーで上品な甘さを際立たせました。夏場はアイスのように食べる冷やし焼き芋が大人気。冬場は袋のまま電子レンジで温められます。着色料・香料・保存料無添加なのでお子様のおやつにもおすすめ。オリジナル肥料を施したふわふわの土でさつまいもを健康に育て、収穫後も温度・湿度管理を徹底しながら熟成することで、甘くて皮まで滑らかなおいしさをお届けしています。



生産者PRポイント

紅はるかの糖度を活かして、焼き芋のみを原料とした加工品を作りたい!という想いから商品化しました。さつまいもの品質には自信があるので、その味を活かした商品となっています。



商品・生産者情報

- 内容量…300g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍/冷蔵
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 有限会社南橋商事 TEL 0994-40-4851
 代表者名 矢羽田 竜作 FAX 0994-44-5886
 住所 〒893-0055 鹿児島県鹿屋市野里町1805-1
 ホームページ <https://imonosora.co.jp>
 栽培品目 さつまいも

解凍してそのまま食べられる 塩加減が絶妙な塩ゆで落花生



ご購入はこちら

商品名 れいとうしお らっかせい 冷凍塩ゆで落花生

塩ゆでに最適な落花生品種「郷の香」のみ使用。塩ゆで落花生を味わえる期間は短いので、冷凍して通年お召し上がりいただけるようにしました。国産塩を使用し、塩分濃度にこだわりながら試作を重ね、絶妙な塩加減に。お酒のおつまみや塩分補給にはもちろん、食欲がない時にも食べやすい味わいです。解凍してそのまま召し上がれますが、もう一度温めればホクホク感が増し、更においしくお召し上がりいただけます。

生産者PRポイント

できるだけ化学農薬を使用せずに、除草を人力で頻繁に行っています。収穫した落花生は洗浄後、一粒一粒丁寧に選別して2日以内に加工。解凍してそのまま、また半解凍の状態なら、アイス感覚でお楽しみいただけます。



商品・生産者情報

- 内容量…250g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 三和物産株式会社 TEL 0994-44-1700
 代表者名 和田 輝明 FAX 0994-44-4731
 住所 〒893-0013 鹿児島県鹿屋市札元2丁目3696-1
 ホームページ <http://www.sanwa-bussan.jp/>
 栽培品目 落花生、さつまいも、とうもろこし