



### 抹茶の旨味と深みを存分に 甘さ控えめの抹茶羊羹

商品名 きりしままっちゃようかん  
**霧島抹茶羊羹**



ご購入はこちら

霧島山麓の澄んだ空気が茶葉を包む、恵まれた環境に茶畑はあります。旨味と深みを感じるお茶本来の味わいを追求して育て、有機JASの認証を受けた霧島茶。その抹茶をふんだんに練りこんだ羊羹です。抹茶の風味を贅沢に味わえるように甘みを抑え、口当たりなめらか。お茶のお供におすすめの一品です。2018年かごしまの新特産品コンクールでは、鹿児島県貿易協会会長賞を受賞。お土産やご贈答にお茶とセットで選ばれています。

#### ●生産者PRポイント

茶畑は霧島山麓の標高200~300mにあり、ほとんどの茶畑が山林に囲まれているので近隣茶農園からの化学農薬飛散の影響がなく、害虫の被害も少ない恵まれた環境です。自家配合堆肥を使用し、茶葉にたっぷりの栄養が行き届くように栽培しています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…200g
  - 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)
- 平成30年かごしまの新特産品コンクール「鹿児島県貿易協会会長賞」受賞

会社名 ヘンタ製茶有限公司 TEL 0995-77-2777  
 代表者名 邊田 孝一 FAX 0995-77-2880  
 住所 〒899-6506 鹿児島県霧島市牧園町下中津川1052  
 ホームページ <https://www.henta.co.jp>  
 栽培品目 茶



### ナッツのような香ばしい香り 様々な食材に合うツバキ油

商品名 しょくようあぶら  
**食用ツバキ油**



ご購入はこちら

搾りたてのツバキ油はナッツのような香ばしい香りで、味にクセがないため気軽にお使いいただけます。ツバキ油で素揚げした野菜をそうめんつゆに浸し、そうめんと一緒にどうぞ。お酒のおつまみに最高なのは、茹でた地ダコに青ネギをたっぷりとのせ、お好みによりポン酢をまわしかけ、上から熱したツバキ油をまわしかけるお楽しみ上がり方です。味噌汁や鍋物を食べるときの小鉢にツバキ油を数滴入れると、出汁を足したようなおいしさになります。

#### ●生産者PRポイント

桜島にある農園で化学農薬・除草剤・化学肥料など一切使用せずツバキを育て、実が完熟して地面に落ちた種だけを1個ずつ収穫しています。種は更に20日間ほど天日干ししてじっくり乾燥させます。乾燥した種はカラカラと音が変わり搾りの時期を迎えます。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…110g・190g・450g
- 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 たつちゃん農園 TEL 099-228-1112  
 代表者名 吉時 辰己 FAX 099-228-1114  
 住所 〒891-1204 鹿児島県鹿児島市花野光ヶ丘2-23-5  
 ホームページ <https://www.tsubaki-oil.jp/>  
 栽培品目 ツバキ

ご購入は  
FAXにて  
承ります

商品名 たねがしましょうがこうちゃ  
**種子の実オイル～茶の実～**



種子島の自然の恵みを詰め込み、黄金に輝く茶の実オイル。化学農薬を使わずに栽培した茶の木から、手摘みした茶の実を天日干しで乾燥し、非加熱圧搾(コールドプレス製法)で搾油しました。日本ではあまり知られていない茶の実オイルですが、ビタミンEが豊富。サラダやパスタ、冷や奴や納豆、味噌汁などに数滴たらし、ほのかなお茶の香りと香ばしく豊かな風味をお楽しみください。

#### ●生産者PRポイント

種子のような形の島「種子島」でお茶が栽培されるようになったのは100年以上前。農家の高齢化などにより、増えつつある休耕茶園に実る「茶の実」に着目し、お茶の新たな用途開発や耕作放棄地解消を目指しています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…120ml
- 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 種子の実オイル工房 TEL 0997-28-0140  
 代表者名 日笠山 昭代 FAX 0997-28-0140  
 住所 〒891-3431 鹿児島県西之表市古田1101番地  
 ホームページ なし  
 栽培品目 茶(会員が栽培)

ご購入はこちら

商品名 たねがしましょうがこうちゃ  
**種子島生姜紅茶**

当園で化学農薬を使わずに育てた新鮮なしょうがを、スライス・天日乾燥して和紅茶とブレンド。テトラ型のティーバッグにおいしさを丸ごと詰め込みました。しょうがの風味と和紅茶の甘さの絶妙な調和を追求し、乾燥しょうがと和紅茶をバランスよくブレンド。南国の味と香りで、くつろぎのひと時をお楽しみください。贈答用や手土産に。和紅茶などの組み合わせや浮世絵パッケージなど、様々なご要望にお応えしています。

#### ●生産者PRポイント

温暖で風光明媚な種子島は「日本一早い新茶の里」として知られ、一足早く春が訪れます。自然の恵みを受けながら育てた当園のお茶としょうが。一人でも多くの皆様に知っていただきたいと日々精進しています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…3g×10個
- 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 種子島松寿園 TEL 0997-23-8477  
 代表者名 松下 栄市 FAX 0997-23-8477  
 住所 〒891-3431 鹿児島県西之表市古田1101  
 ホームページ <https://t-shoujuen.jp>  
 栽培品目 茶、しょうが





### サクサクと食べられる 雪のように白いあまざけ

商品名 **食べるあまざけ「さつまの雪」**



自社生産した米(ヒノヒカリ)ともち米(さつま雪もち)で丁寧に醸したあまざけ。さらにフリーズドライして「食べるあまざけ」に仕上げました。フリーズドライの機械を自社導入し、栽培から製造・販売までを一貫。そのままお菓子感覚で、いつでも・どこでも「サクサク」と食べられます。アルコールゼロ、着色料・香料・保存料無添加の上、砂糖不使用。お茶請けやお子様のおやつ、またスポーツや山登りなどの携行食にもおすすめです。

#### ●生産者PRポイント

1968年から米作りを始め、2017年9月に法人化。「安心・安全で食をつなぐ」をモットーに環境にやさしい農業に取り組み、米農家だからこそできる原料にこだわった加工品作りに励んでいます。これからも環境にやさしく、未来の食に貢献してまいります。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…16g
- 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 猩々農園株式会社 TEL 0995-29-3128  
 代表者名 猩々 義秋 FAX 0995-29-3128  
 住所 〒895-2635 鹿児島県伊佐市大口山野1559  
 ホームページ <https://shojo-farm.com/>  
 栽培品目 米



### 島ならではのハーブ茶は リフレッシュにピッタリ!

商品名 **ハーブ茶(島月桃茶)**

ご購入は  
お電話または  
FAXにて  
承ります

南国ならではのショウガ科の植物、月桃。スパイシーでほんのり甘みのある香りは、アロマオイルや香料としても利用されています。化学農薬を使わずに栽培した月桃の葉をカットし、60度で乾燥。ジュラルミン製鍋を用いて焙煎し、香ばしさをより引き出しました。島月桃茶ティーバッグは10包入り。保存に便利なチャック付きのパッケージには、加計呂麻島に住む動物・植物のイラストが描かれています。

#### ●生産者PRポイント

昔から島では、月桃の葉をふてい(よもぎ)餅の包みやお刺身の下の掻敷として活用してきました。葉の成分を調べポリフェノールが含まれることに注目し、試行錯誤の末、飲みやすいハーブ茶に仕上げました。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…20g(2g×10P)
- 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 太陽の島カフェリたむんきゃ TEL 090-7901-0643  
 代表者名 柳沢 志賀子 FAX 0997-75-0628  
 住所 〒894-2402 鹿児島県大島郡瀬戸内町薩川193-1  
 ホームページ なし  
 栽培品目 月桃、グアバ、レモングラス

毎日飲みたくなる  
安心・おいしいびわ茶

商品名 **ねじめびわ茶24**

ご購入はこちら

お子様からご高齢の方まで毎日おいしく飲めるノンカフェイン・焙煎びわの葉茶です。独自の特許製法により、ポリフェノールは3.5倍(原料の生葉比)に。芳ばしくまろやかな味わいに仕上げました。原材料は鹿児島県産びわの葉のみ。創業以来の一番人気商品で、「つついクセになる味」と好評をいただいています。ティーバッグ24包入で1包1Lとたっぷりのお茶を作ることができます。



#### ●生産者PRポイント

びわ畑の管理・剪定から製造出荷まで全て自社で行い、一連の製造設備は製法特許(第6480635号)を取得。独自の製造設備で製造していることもあり、びわ茶の可能性については国立大学法人鹿児島大学と共同研究し研究内容を発表しています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…48g(2g×24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 農業生産法人有限会社十津川農場 TEL 0994-24-5531  
 代表者名 玉置 博祥 FAX 0994-24-5532  
 住所 〒893-2503 鹿児島県肝属郡南大隅町根占横別府487番地1  
 ホームページ <https://www.totsukawa-farm.co.jp/>  
 栽培品目 びわの葉

農業と醸造業の一貫体制  
畑から耕し醸した味噌・醤油

商品名 **農之蔵 耕雲種月/天降旬露**

ご購入はこちら

当社は全国でもあまり類を見ない、原料から育てる味噌・醤油造りを試みています。「農之蔵」シリーズは当社の理念を実現したブランド商品。「耕雲種月」は自社農園で栽培した大豆と麦で醸した麦味噌です。香り、旨味、コクの調和した豊かな風味を味わえます。「天降旬露」は自社農園で育てた大豆を使い、麦、塩、水だけで醸した本醸造の丸大豆醤油。一番搾りだけの限定醸造です。キレのあるまろやかな味わいは、余韻も美味。



#### ●生産者PRポイント

当社の創業は昭和11年。名水百選にも選ばれた「清水の湧水」に恵まれた名水の里に蔵を構え、家庭の温かな食卓の風景を思い、味噌・醤油を造り始めました。自社栽培原料を使った味噌・醤油の製造から販売までの一貫体制に取り組んでいます。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…500g/150ml
- 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 上原産業有限会社 TEL 0993-56-0133  
 代表者名 上原 義郎 FAX 0993-56-4779  
 住所 〒897-0222 鹿児島県南九州市川辺町永田971  
 ホームページ <https://www.yamagamisoy.com>  
 栽培品目 大豆、大麦



### 様々な研究が進められ 可能性広がる有機粉末桑茶



メールでのご注文はこちら

商品名 ゆう き ふん まつ くわ ちゃ  
**有機粉末桑茶(パウダー)**

有機粉末桑茶は様々な栄養素が豊富。カルシウムは牛乳の約2倍、鉄分はこまつな(生)の約16倍、カロテンはほうれんそう(生)の約2倍、ビタミンEはモロヘイヤ(生)の約10倍、食物繊維はごぼう(生)の約9倍も含まれています。ドリンクに粉末を溶かして、ホットでもアイスでもお手軽に。グラタン・ドレッシング・麺に混ぜてお料理や、チーズケーキ・プリン・羊羹などのスイーツにもどうぞ。



#### ●生産者PRポイント

鹿児島大学と共同研究しており、共同で特許出願(桑葉にフィセチンの含有を確認)。研究成果をまとめた英語論文が学術誌に掲載されるなど、鹿児島県産桑茶の可能性を世界に発信しています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…20g・45g・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 宮園製茶 TEL 0996-44-4176  
 代表者名 宮園 謹吉 FAX 0996-44-4176  
 住所 〒895-1402 鹿児島県薩摩川内市入来町浦之名10388  
 ホームページ <http://miyazonoseicha.com>  
 栽培品目 茶、桑

### ほっと一息、癒しの時間 日常を彩る有機紅茶



メールでのご注文はこちら

商品名 ゆう き こう ちゃ  
**有機紅茶**

平成7年3月から全ての茶園で化学肥料・化学農薬を使わずにお茶を栽培。有機JAS認証を取得しています。紅茶の茶葉は、芳醇な香りとコクのあふ強い味わいの品種「インド」と、花のような香りとバランスのとれた味わいが人気の品種「インザツ」を使用。職場やご家庭でほっと息つくひと時に、またお子様の食育やご家族団らんのお供に。日常で毎日飲むものだからこそ、「安心・安全でおいしいお茶を」と想いを込めて育てています。

#### ●商品・生産者情報

- 内容量…1袋:30g
- 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 鶴田製茶 TEL 099-486-1047  
 代表者名 鶴田 秀登 FAX 099-486-1047  
 住所 〒893-0202 鹿児島県鹿屋市輝北町下百引750  
 ホームページ <https://www.tsuruda-seicha.com/>  
 栽培品目 茶



#### ●生産者PRポイント

お茶そのものを健康に育てることに力を注いでいます。人間と同じで、大切なのは環境を整えること。お茶栽培の基本となる土作りからこだわり、地球や人にやさしいお茶作りのために、日々新たな挑戦をしています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…30g
- 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 ねじめ茶寮 TEL 0994-24-2882  
 代表者名 後藤 望 FAX 0994-24-2882  
 住所 〒893-2504 鹿児島県肝属郡南大隅町根占山本4654-1  
 ホームページ <http://nejimesaryou.com>  
 栽培品目 茶

### 一葉一葉に目を配り 茶樹と向き合う紅茶作り



メールでのご注文はこちら

商品名 ゆう き しょう が こう ちゃ  
**有機生姜紅茶**

鹿児島県産の有機紅茶と有機しょうがを独自にブレンドしてティーバッグにしました。しょうが特有の香りが紅茶のおいしさを引き立て、バランス良く仕上げたティーバッグ。熱湯を注ぐだけで、お手軽にしょうが紅茶をお楽しみいただけます。お好みに牛乳や砂糖・スパイスを加え、チャイ風のアレンジもおすすめ。カップ一杯の紅茶で、ささやかな幸せをお届けできたらと願いを込め、今日も茶畑で一葉一葉に目を配り、茶樹と向き合っています。

#### ●生産者PRポイント

鹿児島県の本土最南端の町で紅茶を作る紅茶専業農家です。2017年から有機JAS認証を取得。製造の全ての過程において、機械だけに頼らず、自分の目で見て、手で触れ、香りを嗅ぎ、茶葉の状態を見極めながら製茶しています。



### 噛めば噛むほど味わい深い 旨味が凝縮されたちりめん



ご購入はこちら

商品名 あみ もと  
**網元ちりめん**

自社船「幸栄丸」で自ら漁獲したちりめんは、船上で素早く氷締めし、港から10分の工場ですぐさま加工に取り掛かります。ちりめんが一番おいしく仕上がる茹で時間・塩分濃度で塩茹でし、乾燥の際はその日の天候・気温・湿度に合わせて細かく温度を調整。最後に太陽光と自然の風による天日干しを経て、旨味と風味が凝縮され、艶やかに熟成したちりめんができます。漁師が直送する自慢のちりめんをご堪能ください。

#### ●生産者PRポイント

全国的にも珍しい、漁師自らが加工・封入・発送まで行う一貫体制。噛めば噛むほど、味わい深い旨味が凝縮されたちりめんです。そのままご飯やサラダに振りかけて。パスタやオムレツに混ぜてもおいしくお召上がりいただけます。



#### ●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…冷蔵
  - 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)
- 平成11年鹿児島県水産物品評会「水産庁長官賞」受賞

会社名 有限会社大久保水産 TEL 0996-36-2583  
 代表者名 大久保 匡敏 FAX 0996-36-2584  
 住所 〒899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町22番地  
 ホームページ <http://www.kagoshima-chirimen.com/>  
 魚介種 ちりめんじゃこ



### カンパチ一筋、漁師の心映え 透明感があり、瑞々しく、ぷりぷりの身



ご購入はこちら

#### 商品名 ひろまる すいさん 洋丸水産カンパチフィレ

身が引き締まりつつ脂が乗っており、ぷりぷりとした食感が魅力。刺身で、焼いて、煮て、洋風のムニエルにもおすすめです。養殖場の海域は水深が深く潮も速いので、カンパチにとって最適な環境。国内産の生餌(アジ、サバ、イワシなど)と配合飼料を混ぜ合わせ、海藻成分をプラスした当社オリジナルの餌を与え、社員一丸となって、大切に育てています。透明感があり、瑞々しく、歯応えのある肉質に育ったカンパチをご堪能ください。



#### ●生産者PRポイント

カンパチ養殖において、鹿屋市漁協では、国内で初めてマリンエコラベル(MEL)認証を取得。MEL認証を取得した同漁協加工場にてカンパチを加工しています。フィレとは、三枚おろしにした魚のこと。ご家庭で、骨と皮を除いて、食べられるようにお届けします。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…1尾分
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…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
  - 外食
  - 道の駅
  - その他(催事等)

会社名 洋丸水産株式会社 TEL 0994-46-3743  
 代表者名 鶴瀬 正洋 FAX 0994-46-3743  
 住所 〒891-2321 鹿児島県鹿屋市古江町7430-8  
 ホームページ <https://www.hiromaru-suisan.com>  
 魚介種 カンパチ

### ほぐし済みで使いやすい カンパチカマの塩焼き



ご購入はこちら

#### 商品名 しお や びん づめ カンパチカマ塩焼き瓶詰

当社で養殖したカンパチのカマを、シンプルな塩焼きにして、食べやすくほぐしました。カマは、一番おいしいといわれている部位です。そのままご飯のおかずやお酒のおつまみに。冷めてもおいしいのでお弁当にも最適です。和食ならおにぎりやおかゆに入れてお年寄りやお子様にも。洋食ならマヨネーズやオリーブオイルで味付けし、トマト、キャベツ、パセリ、セロリなどと一緒にパンのトッピングとしてもおすすめです。



#### ●生産者PRポイント

カンパチの養殖ではなるべく生餌を使用し、イクス内のカンパチの数を制限してストレスの少ない状態を保つようにしています。カンパチは水揚げ後すぐに加工し、仕上げも工場長自らチェックすることを心掛けています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…60g
- 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
  - 外食
  - 道の駅
  - その他(催事等)

会社名 株式会社垂水南 冠八屋 TEL 0994-32-0677  
 代表者名 和田 晃 FAX 0994-32-3430  
 住所 〒891-2112 鹿児島県垂水市本城3882-1  
 ホームページ <https://shop.kanpachi.jp>  
 魚介種 カンパチ

### 海に誇りあり、鮮度に自信あり 海のしずくと呼ばれるきびなご



ご購入はこちら

#### 商品名 あいきゅーえふ どう けつ きびなごIQF(バラ凍結)



東シナ海の荒波に揉まれ、身が引き締まった天然きびなごは絶品です。自社船「寿恵丸」で水揚げした朝獲れのきびなごは、全速で海を駆け鮮度抜群のまま港へ。品質日本一を実現するために最新の設備を整えた自社加工場にて、きびなごを厳選後に-35℃で急速冷凍。更に薄い氷の保護層を作るグレージングをしています。刺身、天ぷら、唐揚げ、焼き物、しゃぶしゃぶ、すき焼きなどの様々な料理にどうぞ。

#### ●生産者PRポイント

「きびなごの品質日本一」を目指す当社の看板商品。鹿児島県のきびなご漁獲量約40%を誇る甑島列島で、きびなごを専門に取り扱っています。獲れたての鮮度にこだわり全国へお届け。「きびなごIQFは解凍後の品質が違う」と好評をいただいています。



#### ●商品・生産者情報

- 内容量…1kg
- 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
  - 外食
  - 道の駅
  - その他(催事等)

会社名 日笠山水産株式会社 TEL 09969-3-2581  
 代表者名 日笠山 誠 FAX 09969-3-2583  
 住所 〒896-1101 鹿児島県薩摩川内市里町里3474  
 ホームページ <https://www.higasayamasuisan.com/>  
 魚介種 きびなご



### かごしま 6次産業化商品事例集