

レシピのひみつ



もち米

さつま町のもち米を使用。さつま町は、朝晩と昼間の寒暖差が大きく、清らかな水が豊富な県内有数の米の産地。

事前に予約してから
ご来店ください!



店主のおはぎ好きが高じて令和5年1月にオープンしたおはぎカフェRむらさき。「テイクアウトおはぎ(1,450円)」は、いろいろな種類を楽しめるようミニサイズのおはぎが7個入っています。こしあんか粒あんのどちらか1つとお花の乗ったおはぎは定番で、あとの5個は月替わりのお楽しみ。緑茶×ココナッツやコーヒーあん×栗など斬新な一品にも出会えるかも。

R.むらさき

鹿児島市吉野町8645-1
☎080-2746-8761
🕒11:00~16:00
🗓木・金・土、第3日曜のみ営業



鹿児島市

テイクアウトおはぎ



「鹿児島のおいしい」には、地域の多様性が詰まっている「いっぺこっぺ」とは鹿児島弁で「あちこちいっぱい」という意味です。

鹿児島市

ふくれ菓子
Ko-mikan (コミカン)



新しいスタイルに発展させた鹿児島の郷土菓子を作るFUKU+RE。お店の原点であるふくれ菓子は、現代的なアレンジを利かせながらも、伝統的な製法による素朴で優しい味を大事にしています。セルフィーユとマリーゴールドの装飾がおしゃれな「Ko-mikan (23cm 2,354円)」は、桜島小みかんの爽やかな風味と生姜のアクセントが効いた癖になるおいしさ。

FUKU+RE 売店(直営店)

鹿児島市名山町2-1
レトロフットセ1階
☎099-210-7447
🕒11:00~17:00
🗓日・月曜



レシピのひみつ



桜島小みかん

桜島で採れる直径4~5cmの小さなみかんで、甘く香りが良い。出荷時期は12月頃で、期間は1か月と短い。

県産和紅茶の
テイスタンドも
併設しています!



ご当地

ネオ和菓子

ネオ和菓子とはこれまでにない華やかな見た目や、洋菓子素材・フルーツなどを組み合わせアレンジした進化系和菓子のことです。

いちき串木野市

七輪で焼くおだんご



醤油などの調味料を製造する吉村醸造が運営しているサクラカネヨ直売所。直売所に隣接する「よしむらや」の「七輪で焼くおだんごとしんこだんご(1,100円)」は、自分で焼いたお団子にトッピングができる体験型メニューです。しんこだんごに使う醤油は、みたらしだれやあんこにも、隠し味として味噌といっしょに使われています。おいりやあらは100円で追加可能です。

サクラカネヨ直売所

いちき串木野市大里5565
☎0996-29-5898
🕒10:00~17:00
🗓木曜



レシピのひみつ



醤油

鹿児島の醤油の特徴は甘さ。お刺身に合わせるとうま味を引き立て、煮物ではこくを出します。

おだんご3本&
人気の醤油ソフトクリームの
セットです!
ご賞味あれ♪



レシピのひみつ



きび砂糖

サトウキビを絞り、煮詰めて作ります。ミネラルを含み、蜜のような甘い香りとこくのある味が特徴。

完全予約制の商品です。
オンラインショップから
どうぞ!



厳選された鹿児島の食材を使用し、美しい造形のお菓子を作っているatelierA。「華かるかん(4種セット4,000円)」は、知覧茶、きなこ(日置市産)、さつま芋(日置市産など)、ラムレーズン(徳之島産)の4つの素材を配合したあんこの花の中に、鹿児島の郷土菓子かるかんが入っています。これまでにない華やかさで、贈り物にもおすすめです。

atelierA

日置市東市来町湯田1996-1
湯之元球場前
☎099-208-0701
🕒11:00~15:00
🗓土・日曜のみ営業



日置市

華かるかん

