

かごしまの新特産品コンクール

The new speciality item competition of Kagoshima



豊かな風土・文化から生まれた
食品・工芸品の新しい特産品です。



2012 入賞商品カタログ



黒さつま鶏もも・むね燻製

鹿児島の新しい地鶏・黒さつま鶏のもも肉とむね肉の燻製です。黒さつま鶏の最大の魅力は適度な歯ごたえと肉の旨味。それらをそのまま生かせるよう試行錯誤した結果、スモークの色や食感、薫りなど、より一層味わい深い逸品に仕上がりました。口いっぱいに広がる燻製の風味とヘルシーでまろやかな脂の旨みをご堪能ください。

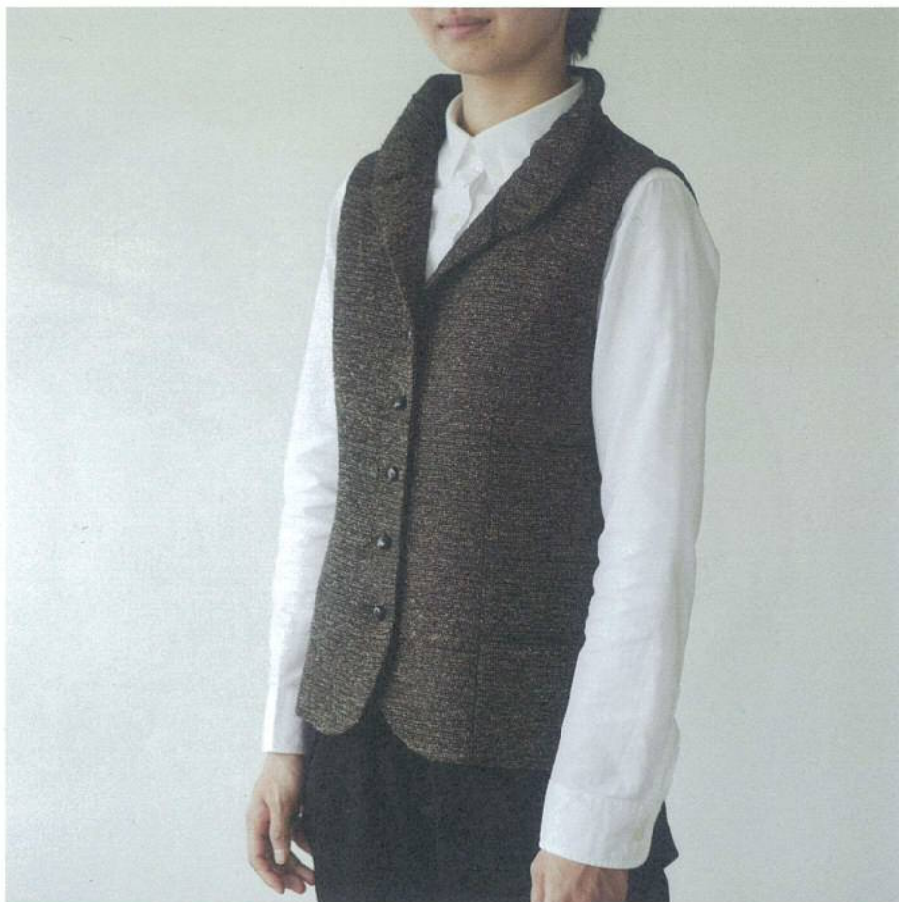


【内容量】
もも燻製 (120g)
むね燻製 (70g)
冷凍365日間

南薩食鳥 株式会社
〒897-0302 鹿児島県南九州市知覧町郡 3635
☎ 0993-83-2086

もも燻製 ¥735(税込)
むね燻製 ¥630(税込)
<http://www.nansatu.co.jp/>





本場奄美大島紬裂き織りベスト

古い大島紬の生地を細く裂いて横糸に、大島紬に使用される絹糸を縦糸に使用した絹100%のベストです。タンスに眠っている大島紬を奄美の職人の手で再生させ、産地を活性化したいという「奄美里帰りプロジェクト」として制作したこのベストは、高級感そのままに、高密度で温かいのも特徴。同じ物ができないオンリーワンのベストです。



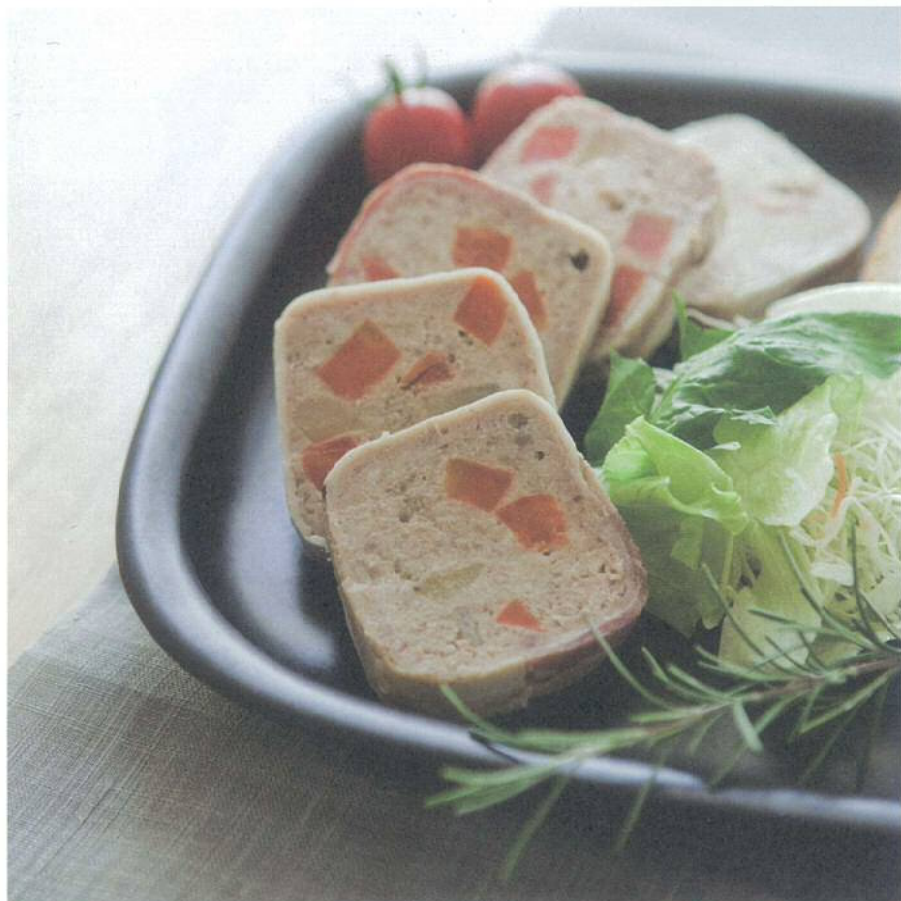
左：メンズ、右：レディース
表地：絹100%、裏地：キュブラ100%

有限会社 はじめ商事
〒894-0062 鹿児島県奄美市名瀬有屋町 30-1
☎ 0997-52-1741

¥94,500 (税込)

<http://hajimeshoji.com/>





パテ・ド・さつま

島田屋のオリジナル銘柄豚「薩摩黒豚姫」の粗挽き肉をはじめ、鶏肉・レバー、さつま芋やニンジンなど、地元の特選食材を自家製の黒豚ベーコンに包んでじっくりと湯煎加熱しました。鹿児島の大地の恵みを贅沢に使った深い味わいは、ワインとの相性もバッチリ。鹿児島の黒酒で仕上げているので薩摩焼酎にもよく合います。

有限会社 島田屋
〒892-0818 鹿児島市上本町 15-9-1F
☎ 0120-88-2971



[内容量]
1本 (350g)
冷凍180日間

1本 ¥1,800 (税込)

<http://www.shimadaya.net/>





100周年記念車掌かばん・復刻版

電車運行 100 周年を記念して鹿児島市交通局に保存してある車掌かばんを復刻させました。古い車掌かばんを制作した先輩の職人魂を後世に伝えられるよう、上質な牛革を足踏みミシンで丁寧に縫い上げ、内ポケットに交通局の社章を施すなど細部までこだわりました。手作りのため、シリアルナンバー入りの 100 個限定生産です。



縦17.5cm×横23cm×マチ7cm

丸山革具店
〒891-0113 鹿児島市東谷山 3-1-28 福留ビル 1F
☎ 099-268-3559

¥18,900 (税込)

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



伊佐小町

紅茶やバラのような甘く華やかな香りを楽しめる芋焼酎です。企画から商品化まで女性社員が携わり、女性が手に取りたくなるデザインや風味を吟味して商品化しました。アルコール度数は香りが引き立つ 13 度なので、ワインのようにグラスに注いでそのままお召し上がりください。細身のボトルで冷蔵庫ポケットに収納できます。



大口酒造 株式会社
〒895-2506 鹿児島県伊佐市大口原田 643
☎ 0995-22-1213

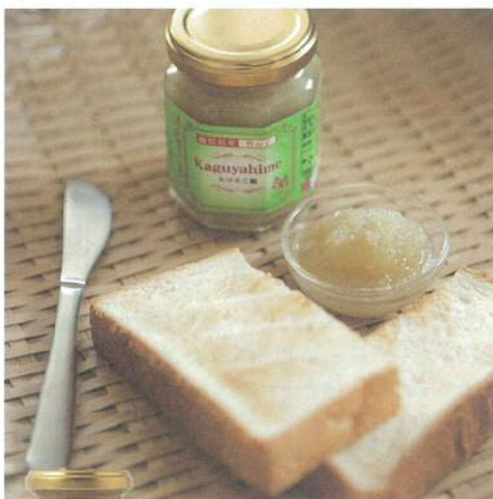


¥1,200(税込)、アルコール 13度
[内容量] 720ml、特製バッグ付
<http://www.isanishiki.com/>



たけのこ餡

全国的に有名な鹿児島県の早掘たけのこ。たけのこは、鹿児島の新しい特産品になりうる未知の可能性を秘めた食材です。また、食物繊維・ビタミン類などが多く含まれた健康的な食材です。ヘルシーで素朴な味わいのたけのこ餡。パンに塗ったり手作りのお菓子に使ったり、様々なアレンジをお楽しみください。



有限会社 パン工房麦穂
〒899-0201 鹿児島県出水市緑町 27-5
☎ 0996-62-0567



¥420(税込)
[内容量] 140g、常温90日賞
<http://www.mugihoh.com/>



駕籠 [KAGO]

(緋灯 -KASURIBI-)

篤姫がお輿入れの時に乗った駕籠をイメージした照明です。LEDを使用することで、従来の色焼けや耐熱性といった問題をクリアしながら「光を通して緋を見る」という新たな大島紬の美しさを表現することができました。着脱式で季節や気分によって大島紬を取り替えることができるので、飽きることなくお使いいただけます。



おれせ
有限会社 大瀬商店
〒890-0054 鹿児島市荒田 1-27-16
☎ 099-254-3275

¥84,000(税込)
縦15cm×横63cm×高さ28cm



小型精密仏壇「宝光」 ほうこう

どこにでも置いて移動収納も容易な超小型仕様です。伝統工芸士認定歴職人の匠の技により制作され、荘厳さや品格を感じさせます。また欄間や障子、蒔絵のデザインや漆の色を選ぶこともでき、素材や作業内容を記載した制作履歴書をつけるなど、お客様の満足度と作品のオリジナリティーが高められるようにしました。



ななしよくかい
川辺伝承七職会
〒897-0221 鹿児島県南九州市川辺町田部田 3744-1
☎ 0993-56-0091

¥450,000(税込)
高さ360mm×幅215mm(扉開時435mm)×奥行185mm
<http://kawanabe-nanashokukai/>



食品部門

奄美・きよらさんご

奄美の素材をふんだんに使用したクッキーのセットです。奄美産の純黒糖とサンゴ海水塩を使ったピリっと塩味のクッキーに、純黒糖バタークリーム&柑橘たんかんジャムをサンドしたクッキーと、黒ごまたっぷりのしっとりとした大人味のクッキーの2種類。添加物不使用なので、どなたでもおいしく召し上がれる体に優しい商品です。



有限会社 松山 奄美きよら海工房
〒894-0027 鹿児島県奄美市名瀬末広町 5-3
☎ 0997-52-7345

¥1,050(税込)
4枚入り、冷蔵10日間
<http://kyora-umi.com/>



工芸品部門

島津薩摩切子 切子額「萩と月」

薩摩切子を使った額絵です。敷居の高いイメージの薩摩切子をワンポイントとして使うことで、気軽にインテリアの中に取り入れていただける価格を実現しました。ガラスの美しさを全体で表現するため、透明感のある素材を使用し、背景色しだいで様々な表情をお楽しみいただけます。器とは違った薩摩切子の新しい魅力をご体感ください。



株式会社 島津興業 薩摩ガラス工芸
〒892-0871 鹿児島市吉野町 9688-24
☎ 099-247-2111

¥68,250(税込)
縦30cm×横30cm×厚さ3.5cm
<http://www.satsumakiriko.co.jp/>



食品部門

薩摩手焼き煎餅



¥1,260(税込) (キビナゴ、姫甘海老、磯大将) 常温120日間
計3袋入

錦江湾産の薩摩姫甘海老、阿久根産のキビナゴ、長島町の青オサ海苔。鹿児島を代表する3つの海の素材が詰まった煎餅のセットです。

株式会社 大和屋
〒891-1304 鹿児島市本名町 2020-3
☎ 099-294-3001
<http://umy-kagoshima.com/>



宝島 島バナナ
コンフィチュール (ジャム)



各130g

各¥682(税込) (シナモン、オレンジ、黒糖、クラッシュナッツ、チョコレート) 常温90日間

トカラ列島・宝島に移住した本名一竹氏が島バナナを使ってジャムにしました。フレーバーは5種類。島バナナの濃厚な甘さを堪能できる無添加仕上げです。

NPO 法人トカラ・インターフェイス
〒892-0822 鹿児島市泉町 13-13-1F
☎ 099-223-0420
<http://www.tokara-takara.com/>



工芸品部門

かごしまいっぱいドレスシャツ
かごんまのいっちゃんびら



長袖 ¥40,950(税込)、半袖 ¥38,850(税込)

奄美産マベ貝釦、県内縫製と鹿児島産にこだわった大島紬シャツです。絹の良さを引立てつつ、スレや色落ちに強い洗濯可能な大島紬を使用しています。

有限会社 中江絹織物
〒891-1305 鹿児島市宮之浦町 1226-5
☎ 099-294-2002
<http://www.iisilk.net>



黒薩摩 紬もんシリーズ



御飯茶碗 ① ¥3,150、② ¥2,940
焼酎カップ ③ ¥4,620、④ ¥3,780
マグカップ ⑤ ¥3,990、丸皿 ⑥⑦ ¥3,150

薩摩焼に大島紬の伝統柄を焼き付けました。大島紬と薩摩焼双方の職人の共同作業により良質な作品を手頃な価格でご提供することが可能となりました。

御茶碗つき の虫
〒891-1101 鹿児島市花尾町 1196-1
☎ 099-245-5431
<http://tukinomusi.jimdc.com/>



食品部門

桜島灰干し

鹿児島県産の魚、鹿児島県産の塩と米麹でつくった塩麹、桜島の灰。鹿児島の食材にこだわった鹿児島初の灰干しです。四季折々の鮮魚は、丁寧に骨を取り除き、料理人手づくりの塩麹で下ごしらえをしてから灰干しします。灰干しすることで臭みや酸化を抑えながら、魚の旨味が凝縮されます。切身なので、フライパンですっと調理できます。



株式会社 樹楽 じゅらく
〒899-5241
鹿児島県始良市加治木町木田 2344-4
☎ 0995-73-3812

¥5,500(税込)
80g×6切
冷凍180日間
<http://rakuraku-cs.jp/>



工芸品部門

ピーチマップ 3D ポストカード

塩化ビニールに特別配合のインクを用いて印刷し、桜島と霧島を立体的に表現したポストカードです。定形外葉書(切手代¥120が必要)として実際に使えます。地質別の色分けや、国道・県道を管理区分で表示するなど、桜島を忠実に再現しています。非常に精巧な作りで、おみやげはもちろん、鹿児島を紹介する名刺代わりとしても使える商品です。



有限会社 徳田屋書店
〒892-0842 鹿児島市東千石町 4-21
☎ 099-222-3264

¥500(税込)
縦12.5cm×横11.8cm
<http://www.tokucaya.co.jp/>



食品部門

いただきごはん

(カレー味・キムチ味・昆布味)



各¥315(税込) / 120g、常温120日間

みじん切りにした大根、ゴーヤ、胡瓜のお漬物をチューブ容器に入れました。混ぜたり乗せたり和えたりすればお料理の幅も広がる、新感覚のお漬物です。

株式会社 中国久太郎商店

〒891-0514

鹿児島県指宿市

山川大山 860-2

☎ 0993-34-1180

<http://www.t.uke-mono.com/>



島生姜黒糖



¥945(税込) / 100g、常温90日間

奄美大島産の島生姜と黒糖を無添加・無漂白で仕上げました。島生姜本来のピリッとした辛みと黒糖ならではのコクのある甘さがクセになるおいしさです。

株式会社 キュービスト奄美

〒894-0016

鹿児島県奄美市名瀬古田町 2-1

☎ 0997-53-9415

大地の玉手箱



¥1,500(税込) / 25g×8袋、常温180日間

指宿で育った野菜や果物、ハーブ、花、種、葉の繊維すべてを取り込んだミネラルたっぷりの栄養糖です。無添加・無着色で自然のままの色と香りを贈ります。

じょこ

寿幸

〒891-0311

鹿児島県指宿市西方 1246-9

☎ 0993-25-3487

工芸品部門

使いやすい大きめバッグ



¥52,500 (横約52cm×マチ20cm×高さ40cm(持ち手除く)) (税込)

喜界島の草木で染めた繊細な色合いの絹糸と月桃の繊維を織り上げた、軽くて持ちやすいバッグです。底と持ち手は本革で丈夫なので大荷物でも安心です。

喜界島草木染工房

〒891-6142

鹿児島県大島郡喜界町小野津 932

☎ 0997-66-0848

二枚折ミニ屏風^{和紙・切り型押し}



¥26,250 (高さ約40cm×幅約50cm) (税込) *使用時

薩摩切子のカット模様を和紙に型押しした屏風です。シャープなガラスの模様が和紙に立体的に浮き上がることで、温かく柔らかな印象に変化します。

有限会社 田代表具店

〒891-0131

鹿児島市谷山港 1-3-2 谷山港工場

☎ 099-262-0235

シラスソープ3点セット



30g×3個 ¥1,800(税込)

100g×3個 ¥6,900(税込)

ミネラルが豊富な鹿児島産の吉田シラスを自社独自の技術で超微粒子に加工しました。高級素材のココナッツ素地と極上のシラスを使用。女性のキレイを応援します。

株式会社 日本衛生センター

〒892-0852

鹿児島市下竜尾町 25-22

☎ 099-248-5201

<http://www.nippon-ec.com/>





22 Item

食品部門 11点
工芸品部門 11点を掲載



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

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