



# 屋久島 種子島

2021

熊毛地域特産品コンクール

こだわりの逸品  
つくりました。



最  
優秀賞

工芸品部門

# YAKUSHIMA 杉のくみつき木

YAKUSHIMA



あかちゃんから、ずーっと使える  
屋久島産の木育・知育おもちゃ



お部屋のインテリアに  
「木のある生活」  
を楽しもう!



## ■内容・サイズ

つきみ木 24 ピース、くみ木 14 ピース、木箱  
W360mm×D250mm×H150mm (木箱)

総重量：約 2.5kg

■販売価格 27,500 円 (税込・店頭販売価格)

屋久島地杉はただ触っているだけで癒やされ幸せな気持ちになります。多くの人に屋久島地杉の魅力を五感で味わってほしいという思いからこのつきみ木を作りました。

## ■安心・安全

生命力あふれる屋久島産の杉を 100% 使用、自然塗料仕上。手触りは優しく柔らかく、小さい手にも馴染むよう、1 つひとつ丁寧に仕上げました。

## ■木育インストラクター考案

積む＋組む＋つなげるの遊び方は無限大で創造力を養い、ご家族でも楽しめます。

## ■自然に感謝

地域材を生かした木のおもちゃ、木の温もりを通して、人と自然との関わりを考えられる豊かな心と社会を育てていきたいです。

## 福島木工家具店 【MAP \* P9】

〒 891-4404 鹿児島県熊毛郡屋久島町尾之間 752

【TEL】 0997-47-2695 【FAX】 0997-47-2695

【MAIL】 fukumoku1@gmail.com

【BLOG】 <https://blog.goo.ne.jp/fukumokukagu>

【営業時間】 10:00 ~ 17:00

【定休日】 土・日・祝祭日

【主な取扱店】 自社店舗



BLOG



MAP

# 屋久島フルーツバター

屋久島の南国フルーツの  
魅力を引き出した  
フルーツバター

トーストやパンケーキに。  
菓子作りやステーキソースに。  
いつものパンが屋久島を感じる味わいに。



■内容量

屋久島たんかん、パッションフルーツ、グアバ 各120g

■保存方法

常温、開封後は冷蔵。

■賞味期間

たんかん、パッション：4ヶ月 グアバ：3ヶ月

■販売価格

各1,296円(税込・店頭販売価格)

合同会社 やくしま果鈴 <sup>かりん</sup> [MAP \* P9]

〒891-4404 鹿児島県熊毛郡屋久島町尾之間672-1

【TEL】070-8940-6721 【FAX】0997-47-3083

【MAIL】yakushima.karin@gmail.com

【WEB SITE】https://www.yakushima-karin.com/

【営業時間】10:00 ~ 17:30

【定休日】日・月・祝ほか

【主な取扱店】自社店舗、ぼんたん館

構想から発売まで約2年の歳月をかけ、屋久島の3種類の南国フルーツの良さを引き出したフレッシュでジューシーなフルーツバターが出来上がりました。増粘剤や着色料などの添加物を加えず、屋久島や国内産の素材だけで一品一品手作りにしています。

■屋久島たんかん

甘みの強い完熟たんかんをふんだんに使った濃厚で爽やかなフルーツバター

■パッションフルーツ

甘酸っぱい味わいと爽やかな香り、種の食感を楽しめる「The 屋久島リリコイバター」

■グアバ

南国気分漂う独特の甘い香りが特徴のトロピカルフルーツ「グアバ」を使用したフルーツバター



WEB SITE



MAP

優秀賞

工芸品部門

# クマゲ ナイフ KUMAGE KNIFE

YAKUSHIMA



■サイズ・店頭販売価格

- 【スタンダードモデル (素材：屋久島広葉樹)】  
 large サイズ (刃渡り 12cm) 32,800 円 (税込)  
 small サイズ (刃渡り 7cm) 27,800 円 (税込)  
 【プレミアムモデル (素材：屋久杉泡瘤) 受注生産】  
 large サイズ (刃渡り 12cm) 82,800 円 (税込)  
 small サイズ (刃渡り 7cm) 77,800 円 (税込)

“種子島の伝統技術の刃物”と“屋久島の世界遺産の素材”を結び繋げたアウトドアナイフが生まれました。このナイフは、種子島で作り続けられてきた包丁のイメージを残しつつ流線的でしなやかなフォルムにデザインしており「和」の要素を残したアウトドアナイフです。過去に、結び繋がり合う作品が生まれることが少なかった“鉄の島”と“森の島”その二つの島から生まれた「KUMAGE KNIFE」はとても特別なナイフです。

## ソルム プート SOLMU PUUT 【MAP \* P9】

〒891-4406 鹿児島県熊毛郡屋久島町平内 93-10  
 【TEL】 070-1310-4021  
 【MAIL】 solmu.yakushima@gmail.com  
 【WEB SITE】 <https://solmu-yakushima.com/>  
 【営業時間】 11:00 ~ 17:00  
 【定休日】 不定休  
 【主な取扱店】 自社店舗 (SOLMU8), connect



WEB SITE



MAP

優秀賞

食品部門

# ショコラ ド エークラ Chocolat de Eclat

TANEGASHIMA



■内容量・サイズ

- 5 個入 箱：99g (W210mm×D55mm×H35mm)  
 8 個入 箱：127g (W173mm×D95mm×H35mm)  
 ■保存方法 冷蔵  
 ■賞味期間 21 日  
 ■販売価格 5 個入 1,296 円 (税込・店頭販売価格)  
 8 個入 (PEPIN SPECIALS) 2,160 円 (税込・店頭販売価格)

Chocolat de Eclat の「エークラ」は種子島弁で「酔っばらい」の意。島の素材に酔ってほしいと思いを込めました。

- Chocolat de Eclat (5 個入)  
 島の酒造元 4 社の看板商品と地元の酒米を使用した日本酒の 5 種類のボンボンショコラ  
 ■ Chocolat de Eclat PEPIN SPECIALS (8 個入)  
 果実や安納芋、塩、黒糖、緑茶と島の素材をふんだんに使用したボンボンショコラ

## ホテル・レストラン公園通り 【MAP \* P10】

〒891-3604 鹿児島県熊毛郡中種子町野間 5313  
 【TEL】 0997-27-0394 【FAX】 0997-27-2056  
 【MAIL】 tanegashima.kouen-douri.kyntk@opal.plala.or.jp  
 【WEB SITE】 <https://tanechoco.theshop.jp/>  
 【営業時間】 11:30 ~ 20:00  
 【定休日】 月曜日  
 【主な取扱店】 自社店舗



WEB SITE



MAP

優秀賞

食品部門

ガジュ  
GAJU

YAKUSHIMA



- 内容量 1本 100ml
- アルコール度数 20%
- 保存方法 常温
- 販売価格 990円  
(税込・店頭販売価格)

屋久島の特産品「ガジュツ」と呼ばれる紫ウコンをはじめとする10種の植物エキスを配合し、40年以上熟成させた薬草酒をベースにジンジャーを浸透させ、糖類・ブランデーを加えました。まったりとした甘さ、薬草酒由来の香りの中に、ジンジャーのスパイシーな香りやピリッとした辛さが特徴の屋久島限定のリキュールです。手に取りやすく持ち帰りやすいサイズとなっておりますので、お土産にもどうぞ。

本坊酒造株式会社 屋久島伝承蔵 【MAP \* P9】

〒891-4311 鹿児島県熊毛郡屋久島町安房 2384  
 【TEL】0997-46-2511 【FAX】0997-46-2686  
 【WEB SITE】<https://www.hombo.co.jp/>  
 【営業時間】9:00 ~ 16:30  
 【定休日】12月30日 ~ 1月3日※臨時休業あり  
 【主な取扱店】自社店舗、SOMES 屋久島店、泊酒店



WEB SITE



MAP

優秀賞

食品部門

NAMAIKI CHEESE SAND  
(生粋チーズサンド)

TANEGASHIMA



- 内容量・サイズ 1箱5個入  
箱：W85mmxD175mmxH55mm
- 保存方法 冷蔵・冷凍
- 賞味期間 冷蔵(7日)・冷凍(半年)
- 販売価格 1,500円 (税込・店頭販売価格)

有限会社 菓子処 渡辺 【MAP \* P10】

〒891-3604 鹿児島県熊毛郡中種子町野間 5105  
 【TEL】0997-27-0062 【FAX】0997-27-3117  
 【MAIL】[info@kashi-watanabe.com](mailto:info@kashi-watanabe.com)  
 【WEB SITE】<https://kashi-watanabe.com/>  
 【営業時間】8:00 ~ 19:00  
 【定休日】不定休  
 【主な取扱店】自社店舗



WEB SITE



MAP

鉄砲伝来とともに入ってきたという説がある歴史ある種子島の酪農文化。温暖な気候と広大な自然のもとで、サトウキビや干し草が主食の乳牛から搾るミルクは、風味豊かで芳醇な味わいと、えぐみが少なくすっきりした後味が特徴です。そんな魅力ある種子島生乳を皆様に届けたい、笑顔にしたいという想いから、自家製クリームチーズを作っています。今回、クリームチーズをもっと知ってもらうために、食べやすいよう、種子島バターと混ぜ、ビスケットでサンドしました。ぜひご賞味ください。

奨励賞

工芸品部門

誕生祝い品セット

# 屋久島 森の恵み『ファースト トイ』

YAKUSHIMA



- 内容・サイズ 歯固め（こどり）約 100mm×約 80mm  
トイ（たまご）約 60mm×約 40mm
- 販売価格 12,000円（税込・店頭販売価格）

屋久島の島人が、百年後も千年後も豊かな森林を未来のこども達に残したいと、思いが込められた木々たちです。大切なお子様の記念日だからこそ、思いが込められた素材を使って、島の木々を愛する私たちが思いを込めて作りたい。屋久島の杉は、肌触りがよく軽い木。まだ、力のない赤ちゃんでも持ちやすく、歯茎への負担も少ない、安心・安全に配慮した曲線、成長に応じた噛み合わせができるよう厚みや形を工夫しています。屋久島の豊かな森から生まれたギフトです。



WEB SITE



MAP

## ウッドショップ 木心里 【MAP \* P9】

〒891-4311 鹿児島県熊毛郡屋久島町安房 2560-7  
【TEL】0997-46-4560 【FAX】0997-46-4560  
【MAIL】woodshop.kikori@gmail.com  
【WEB SITE】https://yakushimakikori.shop-pro.jp/  
【営業時間】9:00～17:30  
【定休日】日・祝日  
【主な取扱店】自社店舗

奨励賞

食品部門

# 屋久島 1000 年コーラ

YAKUSHIMA



- 内容量 1本 250ml
- 保存方法 常温（開封後冷蔵）
- 賞味期間 製造日から1年
- 販売価格 2,200円（税込・店頭販売価格）

屋久島 1000 年コーラは、世界遺産の島「屋久島」の長い年月をかけて自然に循環された大自然の恵みによって誕生したクラフトコーラです。永い刻を経て生成された屋久島の「超軟水」。屋久島に自生している精油成分とミネラルが豊富な「屋久島ウコン」。種子島産の「黒糖・粗糖」。そして様々なスパイスをブレンドして作りました。屋久島の「刻」を感じながら“ココロ”と“カラダ”を潤すクラフトコーラをぜひご賞味ください。

## 株式会社 Biground 【MAP \* P9】

〒891-4311 鹿児島県熊毛郡屋久島町安房 67-4  
【TEL】0997-46-3087  
【MAIL】co.biground@gmail.com  
【WEB SITE】https://1000cola.theshop.jp/  
【営業時間】11:30～15:00  
【定休日】日・月・火曜日  
【主な取扱店】自社店舗（屋久島 1000 年コーラのじいじ家）



WEB SITE



MAP

奨励賞

食品部門

# たんかん香る 焼メレンゲ

YAKUSHIMA



- 内容量・サイズ 1箱 30g  
箱：W130mm×H170mm×D60mm
- 保存方法 常温
- 賞味期間 180日
- 販売価格 700円（税込・店頭販売価格）

## 屋久島ヴィータキッチン

〒891-4402 鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生 416-294  
 【TEL】0997-47-3478 【FAX】099-833-3126  
 【MAIL】yks.vita@gmail.com  
 【WEB SITE】http://yakushima-vita.jp/  
 【主な取扱店】武田館



WEB SITE

本コンクール同時出品の「やくしま地卵プリン」を製造する過程で出る卵白など、自然の恵みを余すことなく活かす方法を試行錯誤した結果生まれた商品です。

サクッ、ホロッ、シュワ〜の食感の焼メレンゲ。屋久島の自然の中でのびのび育った平飼いにわたりの卵白に、屋久島の特産たんかんの皮をパウダーにして練りこみ爽やかな香りのおとなも子供も楽しめるおやつです。

奨励賞

食品部門

# 塩黒糖

TANEGASHIMA



- 内容量 1袋 60g
- 保存方法 常温
- 賞味期間 6ヶ月
- 販売価格 300円（税込・店頭販売価格）

## 種子島・沖ヶ浜田黒糖生産協同組合

〒891-3221 鹿児島県西之表市伊関 1115  
 【TEL】0997-28-0240 【FAX】0997-28-0240  
 【WEB SITE】https://tanegashimakokutou.com/



WEB SITE

種子島で1825年に黒糖生産が始まったとされ、種子島・沖ヶ浜田黒糖生産協同組合では、昔ながらの伝統製法で黒糖生産を続けています。手刈りで収穫したさとうぎびを新焚ぎの登り窯で煮詰める黒糖は、原料由来のミネラルを含み、酸味が少なく深みのあるまろやかな優しさが特徴です。

塩黒糖には、種子島の海水を昔ながらの技法で濃縮し、天日のみで結晶化させた天日塩「七つの海」を使用。食べて美味しい沖ヶ浜田の黒糖の味に塩の後味が加わり、甘さがずっと身体になじみます。

2022年夏に本格販売予定です。

奨励賞

食品部門

# 屋久島フィッシュカレー

YAKUSHIMA



- 内容量 1袋 180g
- 保存方法 常温
- 賞味期間 製造から2年
- 販売価格 1,080円(税込・店頭販売価格)

屋久島のトビウオを炭火焼した香ばしい焼きあごがゴロゴロ入ったココナッツフィッシュカレー。小麦粉や添加物を使用しないグルテンフリーのグリーンカレー風味で中辛タイプのスープカレーです。

日本一の水揚げ量を誇る屋久島のトビウオでご当地カレーを作りたい!という思いから、より食べやすく魚の臭みも感じないカレーを目指しました。パッケージも屋久島の障害者就労支援施設「屋久島の郷」のアーティストさんに依頼し、絵葉書として使えるよう工夫しました。

## しまゆい 島結レーベル

〒891-4311 鹿児島県熊毛郡屋久島町安房 1580-22  
 【TEL】080-8356-7336  
 【MAIL】info@shimayulabel.com  
 【WEB SITE】https://www.shimayulabel.com/  
 【主な取扱店】ぶかり堂、武田館、ぼんたん館



WEB SITE

奨励賞

食品部門

# PIANETA - ピアネータ - おすそわけタルト

TANEGASHIMA



- 内容量 1個 60g
- 保存方法 冷蔵・冷凍
- 賞味期間 冷蔵2日・冷凍90日
- 販売価格 330円(税込・店頭販売価格)

宇宙のまちにちなみ、惑星に見立てて焼き上げたミニタルトです。種子島産の卵を使ったカスタードクリームに、特産の安納芋クリーム、九州産のやさしい味わいのクリームチーズを合わせました。生地から1つひとつ手作りしています。

お召し上がり方は半解凍で冷たいままでも、トースターでリバイクしても美味しくいただけます。

## 株式会社 HOPE 種子島ジェラート HOPE 【MAP \* P10】

〒891-3702 鹿児島県熊毛郡那都種子町平山 500-131  
 【TEL】0997-22-9566 【FAX】0997-22-9566  
 【MAIL】gelatohope@shimayado-hope.com  
 【WEB SITE】https://gelatohope.stores.jp/  
 【営業時間】11:00 ~ 17:00 (日・祝日は 10:00 ~ 17:00)  
 【定休日】月・火曜日  
 【主な取扱店】自社店舗



WEB SITE



MAP



# 熊毛地域特産品コンクール

熊毛地域の豊富な資源を活用した新しい特産品を集め、2021年11月に「熊毛地域特産品コンクール」を開催しました。

「地域性」「創意工夫」「技術力」「市場性」の観点から審査し、特に優れた商品12点が賞を受賞されました。(工芸品部門:最優秀賞1点、優秀賞1点、奨励賞1点/食品部門:最優秀賞1点、優秀賞3点、奨励賞5点)



前列左三人目から

SOLMU PUUT, 福島木工家具店, ウッドショップ木心里



前列左二人目から有限会社菓子処渡辺, 合同会社やくしま果鈴, ホテル・レストラン公園通り, 本坊酒造株式会社屋久島伝承蔵

中列左二人目から株式会社Biground, 株式会社HOPE 種子島ジェラートHOPE, 島結レーベル, 屋久島ヴィータキッチン, 種子島・沖ヶ浜田黒糖生産協同組合

※掲載価格、商品/パッケージ等は2021年12月現在のものです。



鹿児島県特産品協会運営の通販サイト「かごしま特産品ねっとかごいろう」内で一部の入賞商品を購入することができます。さらに、本サイトで本コンクール入賞商品を購入された方を対象に抽選で15名様に本コンクール入賞商品(一部)の詰め合わせをプレゼントいたします。

ぜひこの機会にお買い求めください!

購入対象期間

令和3年12月3日(金)~令和4年1月31日(月)



WEB SITE

熊毛地域は、鉄砲伝来の地、世界一美しいロケット発射場があることで知られる種子島と、日本で初めて世界自然遺産登録された屋久島と口永良部・馬毛島の4島で構成されています。

標高最高地点282mというなだらかな丘陵状な地形で土壌はミネラルが豊富に含まれ、種子包丁や黒糖等、昔ながらの伝統技術を引き継ぐ種子島。

標高最高地点1,936mで寒暖の差があり、雨量も多く、豊富な水に恵まれている屋久島。

温暖で海に囲まれ自然豊かな両島には、それぞれの特徴が息づいています。

それぞれの気候、風土、歴史から生み出された豊富な資源を活用した魅力あふれる特産品を「触れに」「味わいに」熊毛地域に遊びにきてみませんか。



# YAKUSHIMA

## 屋久島観光協会

## 観光協会の案内

## 種子島観光協会



〒891-4311  
鹿児島県熊毛郡屋久島町安房 187-1  
屋久島町総合センター内  
TEL 0997-46-2333



〒891-3111  
鹿児島県西之表市西之表西町 49-1  
西之表港ターミナル内  
TEL 0997-23-0111



島産HOPE  
PIANETA

-ピアンエータ-  
種子島の恵み  
おすそわけ  
タルト

■ 安納芋 × コスタード  
□ クラリー・レーズ × ヌタネード



# 種子島 屋久島

2021

熊毛地域特産品コンクール

こだわりの逸品  
つくりました。

