



特集



大切な方への贈り物に。自分へのご褒美に。

かごしま自慢の

県産品はいかが？

鹿児島には全国に誇れる優れた県産品がたくさんあります。しかし、昨今の新型コロナウイルス感染症の影響により、県内外でのイベントの中止・縮小が相次ぎ、また、飲食店などへの来店客が大幅に減少していることで、販売やPRの機会が失われてしまっています。

そのような厳しい状況の中、頑張っている生産者の方を応援するため、かごしま自慢の県産品をぜひ、お買い求めください。
大切なあの人への贈り物にも、自分へのご褒美にもどうぞ。



©K.P.V.B



Graph KAGOSHIMA 6



©P.K.N

鹿児島島が誇る多彩な「食」と「工芸」

南北600kmに及ぶ広大な県土を有する鹿児島県は、恵まれた自然環境などを生かし、「肉用牛」や「豚」といった畜産物、「さつまいも」や「そらまめ」などの農産物、養殖の「ブリ」「カンパチ」「ウナギ」の生産量が日本一であるなど、安心・安全でおいしい食物の宝庫です。肉用牛では、全国和牛能力共進会（第11回）において、「鹿児島黒牛」が全9部門のうち4部門で1位となり、総合でも団体賞1位を獲得するなど、和牛日本一の栄冠に輝きました。

また、伝統的な原材料、技術、技法を保ちながら、現代のライフスタイルに合うように、改良・進化を続ける伝統的な工芸品も多く存在します。「本場大島紬」「川辺仏壇」「薩摩焼」の3品目が国指定伝統的工芸品として、薩摩切子や竹製品、錫製品などの34品目が県指定伝統的工芸品として指定を受けています。

※全国和牛能力共進会：和牛日本一を決めるため、5年ごとに開催される和牛の品評会。



きんかん

皮ごと生で食べてもおいしいきんかん。厳しい品質基準をクリアした「春姫(はるひめ)」は、高級果物店でも販売されています。



だいまさき 大将季

紅い果皮・果肉が特徴の鹿児島県のオリジナル品種。濃厚な味わいと鮮やかな外観で、贈答用にも家庭用にもオススメです。



かるかん

鹿児島の代表的な和菓子で、全国でも指折りの銘菓。良質の山芋と、うるち米の荒挽きの粉、砂糖を使って作られる蒸し菓子です。山芋の香りと独特の口ざわり、上品な味わいで、お土産としても人気。



薩摩切子

被せガラスの技法とヨーロッパのカット技術が融合した。繊細にして優雅なガラス工芸品。島津斉彬によって創製され、その神秘的な輝きは人々を魅了しています。



かごしま茶

色鮮やかで、甘みと渋みのバランスのとれたコクのある味わいが特徴。それぞれの産地で、地形・気候の違いを生かし、異なる味わいや香りが楽しめる多様な茶種が生産されています。



そらまめ

生産量日本一。品質、味ともに高い評価を得ています。温暖な気候により出荷の早さも日本一です。



じゃんぼろち 両棒餅

小餅に2本の竹串をさして焼き、熱い甘だしをかけてあります。串は必ず2本で、武士の太刀と脇差になぞらえたものといわれています。



本格焼酎

鹿児島の酒といえば焼酎。中でも芋が原料の薩摩焼酎と黒麹が原料の黒糖焼酎が有名です。ロック、お湯割り、水割り、そしてソーダ割りと飲み方もさまざま。薩摩焼酎は芳醇な香りと柔らかな口あたりを、黒糖焼酎は甘い香りと爽やかな後味を楽しめます。



本場大島紬

三十数工程にも及ぶ緻密な手作業によって織り上げられる本場大島紬。日本最古の染色技法をそのルーツに持ち、独特の「泥染め」技法と「耕(かすり)模様」が特徴の染めと織りが美しい織物です。

県産品たち

鹿児島島の多種多様な県産品の一部をご紹介します。

かごしま自慢の



実えんどう

温暖な気候により、出荷の早さは日本一。鹿児島県が開発した「まめこぞう」は、豆臭くなく、甘み強い今売り出し中の品種です。

かごしま地鶏

国の天然記念物「薩摩鶏」をもとに開発した「ざつま若しゃも」「ざつま地鶏」「黒ざつま鶏」の3種があり、それぞれ特長ある旨みを楽しめます。



カンパチ

養殖生産量日本一。頭に「はちまき」を締めつような斜めの線があるのが特徴。ピンクがかった透明感のある身質と塩こたえが人気です。



かつお節

「世界一硬い食べ物」と言われるかつお節。出汁を取るだけでなく、ご飯やサラダにかけて食べることで、手軽にタンパク質を補えます。



鹿児島黒牛

農家の卓越した技術と愛情をもって丁寧に育てられた鹿児島黒牛は、「きめ細やかな肉質、バランスの良い霜降り、肉の旨さ」が自慢です。



かごしま黒豚

長年にわたり改良を重ね、ざつまいもを餌に加えるなど、育て方にもこだわっています。高品質豚肉として全国的に人気が高いブランド食材です。

ブリ

養殖生産量日本一。成長に伴って呼び名が変わる「出世魚」。生活習慣病予防に効果があるといわれるEPA・DHAのほか、タンパク質、脂質、ビタミンも豊富。



ウナギ

県下で広く養殖されており、養殖生産量は日本一。ビタミンAが豊富で、土用の丑の日に食べると夏バテしないといわれます。

さつま揚げ

1846年頃、琉球から伝わったチキアーギ(魚肉のすり身を油で揚げた食べ物)が起源。鹿児島では「つけあげ」と呼ばれています。



お気に入りの逸品を見つけよう！

かごしま

特産品

応援

キャンペーン

鹿児島県特産品協会では、鹿児島島の素晴らしい県産品を、皆様に直接お届けする機会を設けるため、通販サイト「かごしま特産品ねっと」かごころ」内において「どんどん鹿児島！かごしま特産品応援キャンペーン」を開催中です。
あなたの味わいたい鹿児島の逸品を見つけてみませんか。
今回は、応援キャンペーンで販売されている商品の一部をご紹介します。

●夢一水産
夢一水産スモーク・シメサバ・マリネセット
真鯛のあぶりスモーク・ブリのソフトスモーク各60g、しめ鯖1枚、あぶりしめ鯖1枚、タコマリネ80g
5,400円

真鯛のあぶりスモークは、長島町産の真鯛を使用。スライスしてあるので、解凍後そのまま召し上がれます。全商品簡単な召し上がり方のレシピ付き。



●津貫加工グループ
Sakuサクッ！きんかんハーフ
3g×8袋
1,500円

かごしまブランドである「きんかん春姫」を厳選。生の金柑を赤道半切りし、何も加えずそのままフリーズドライ加工することで金柑本来の味と香りが生かされた商品となっています。思いがけない食感を是非ご堪能ください。



●東シナ海の小さな島ブランド(株)
とうふ屋さんの大豆バター3本セット
80g×3本
2,750円

国産大豆100%使用！鹿児島のとうふ屋山下商店が監修の、上白糖を使用せず、黒糖と大豆ペーストをブレンドした女性に人気の大豆のジャムです。



●農業生産法人(株)REIMEI
一口サイズの安納芋干し芋
30g×10袋
1,750円

安納芋独特のねっとりとした感触を味わえる、自社農園・契約農家栽培の安心安全認証の安納産安納芋で作った、無添加・無着色の干し芋です。



●吉村醸造(株)
薩摩の調味料セット
1L×3本、500ml×3本
4,400円

濃口醤油・淡口醤油・甘露つゆ・白だし・三杯酢のセット。濃口醤油の「甘露醤油」は甘く、濃く、旨いのが魅力！このセットで、いつもの料理が「グツ」とおいしくなります！



●ファクトリー17
グラデーション鍋入れ子皿(5枚セット)
(直径)16cm・14cm・12.5cm・11cm・9cm(高さ)2.5cm
11,000円

赤土と白土を配合して釉薬を作り、しっとりとしたグラデーションを表現しています。サイズ違いで、入れ子になりオブジェとして、お部屋のインテリアにもお使いいただけます。



●大島紬洋装工房TOKARA
大島紬七色ストール
絹100% 長さ約180cm×幅約39cm
19,800円

日本ギフト大賞2018にも選ばれた大島紬七色ストールは目を惹くオシャレな色彩と気品あふれる光沢が魅力！



※価格は全て送料・消費税込みです。

こちらに記載の商品は、「かごころ」のサイトからご購入いただけます。(詳しくは、次ページへ。)



気に入った商品が見つかったら、ネットで簡単注文！



県特産品協会通販サイト「かごしま特産品ねっと『かごいろ』」では、10～11ページに掲載されている商品をご購入いただくことができます。

また、サイトにはこのほかにもたくさんの商品が掲載されていますので、ぜひ一度ご覧ください。

※商品によっては、品切れ・販売中止などになることがあります。あらかじめ、ご了承ください。

ホームページはこちら



かごしま特産品ねっとかごいろ

検索

耳より情報

9月は「秋の美味しいキャンペーン」実施中！

「かごしま特産品ねっと『かごいろ』」では、秋の美味しいキャンペーンとしまして、「鹿児島島の美味しいを食べつくそう特産品福袋」を限定販売しています。

- 畜産品・水産品詰め合わせ(10,000円相当分)各5,000円
- 農産品詰め合わせ(6,000円相当分)各3,000円

限定各
100袋

※詳しくはホームページをご覧ください。



鹿児島ブランドショップへお越しく下さい

鹿児島県内の特産品を多数取りそろえています！

公益社団法人鹿児島県特産品協会

鹿児島ブランドショップ 鹿児島店

〒892-0821 鹿児島市名山町9-1 鹿児島県産業会館内
TEL:0120-44-6120 FAX:0120-07-5516



鹿児島ブランドショップ 東京店

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-6-4千代田ビル
かごしま遊楽館3階
TEL:03-3506-9171 FAX:03-3506-9172

〈交通のご案内〉

- JR有楽町駅から徒歩2分
- 地下鉄日比谷駅A4出口前

