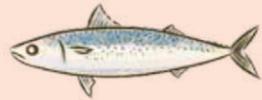




TREASURE食材

サバ

鹿児島県で取れるサバは多くがゴマサバで、脂肪分が少ないのが特徴。鮮度の落ちが早く、首折れサバでも生食は水揚げ当日のみ。



特産品グルメ

屋久島町

島内でしか食べられない味をご自宅で
首折れサバのしめ鯖

屋久島町宮之浦を拠点に2つの直営店を運営する『丸高水産』。お店には新鮮な地魚などの魚介をはじめ、お刺身や水産加工品などが並びます。「首折れサバのしめ鯖(864円)」は、現地でも貴重な日本最南端のブランド鯖「屋久島くびおれサバ」を鮮度を保ったままの「しめ鯖」として商品化したもの。程よい酸味と新鮮さを感じる歯応えが自慢の一品です。

有限会社 丸高水産

熊毛郡屋久島町宮之浦111
☎ 0997-42-1435
🕒 8:30~18:00
(オンライン問い合わせ受付時間 9:00~17:00)
🗓 日曜



かごしまの
甘いしょうゆと
相性抜群
です!



畑&海の幸

秋の旬グルメ

県内各地でキラリと輝く、
特産品グルメ、
新しい可能性を秘めた
6次産業化商品や農産品から
今の季節に食べたい
美味しいお宝を
ご紹介します。

あなたが見つけた
“#うんまかTREASURE”を
Instagramで教えてね!
紹介させていただくかも?!



☎電話番号 🕒営業時間 🗓休み
✉メールアドレス



6次産業化商品

いちき串木野市

網元自ら加工した新鮮さが自慢

網元ちりめん

昭和47年からちりめん漁を開始し、全国でも珍しい漁師が自ら加工・商品化まで行う『大久保水産』。水産庁長官賞の受賞歴もある「網元ちりめん(400円)」は、朝水揚げされた生シラスをすぐに天然塩で釜茹でし、天日干しすることで程よい歯応えと塩加減に仕上げた商品。大根おろしと和えたり、卵焼きに入れたり、いろいろな食べ方で楽しめます。

有限会社 大久保水産

いちき串木野市湊町2700-6
☎ 0996-36-2583
✉ webmaster@kagoshima-chirimen.com



鮮度に
自信あり!
すてきな副菜に
どうぞ

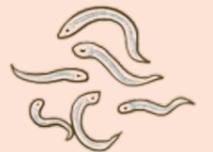


※6次産業化商品とは…
農林漁業者などが、新しい
付加価値を生み出す取り
組みとして、自ら商品開発
や生産加工または販売まで
一体的に行う商品のこと。

TREASURE食材

ちりめんじゃこ

イワシの稚魚を塩茹でし乾燥させたもの。薩摩半島では2つの暖流のおかげで国内で唯一、一年中ちりめんが獲れる。



特産品グルメ

志布志市

なめらかなさつまいもクリームがたっぷり
唐芋タルトモンブラン

地元で育った黒豚やさつまいもを使用した加工品の製造販売で全国に鹿児島県の食の魅力を発信している『株式会社萬來』の「唐芋タルトモンブラン(黄・紫2個で648円)」。しっとりとしたタルト生地と上質な生クリームの上に、品質にこだわった鹿児島県産のさつまいもクリームがふんだんに盛り付けられ、芋の優しい甘さが際立つ一品です。

株式会社 萬來(ばんらい)

志布志市志布志町安楽4623-5
☎ 099-472-3835
🕒 9:00~17:00
🗓 日曜・祝日



ビッグサイズの
スイーツポテトや
芋ようかんも
美味しいよ!

TREASURE食材

さつまいも

県の主要農産物の一つで、全国一の生産量を誇る。繊維質やビタミンC、カリウムを多く含む。甘みや食感は品種によってさまざま。

