

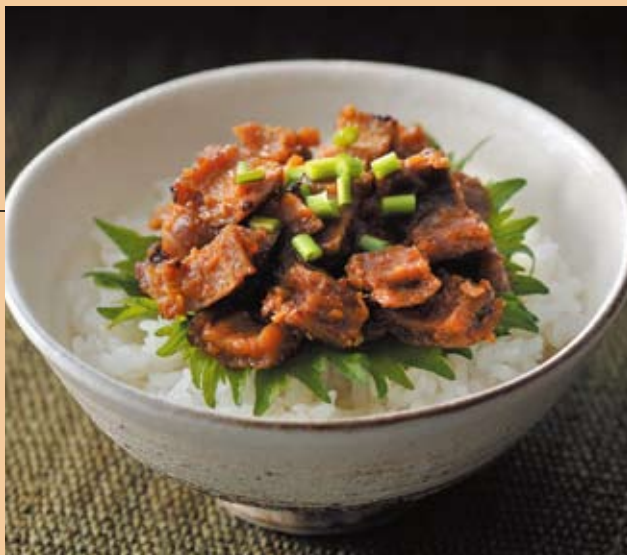
41



本鮪ほるもん

お酒のつまみにピッタリな本鮪珍味

鹿児島は全国一位の本鮪生産県です。鹿児島県奄美大島産本鮪の胃袋を柔らかくし、ピリ辛に味付けしました。本鮪の胃袋はコラーゲンを多く含み、プリプリとした食感が美味。Fish-1グランプリ受賞商品。



こんな方におすすめ

20-30代男女

希望小売価格 (税抜)	500円		
規格・容量	100g×20×4	主原材料 原産地	本鮪胃袋(鹿児島産)
取引形式	買取	添加物	パプリカ色素、酸味料、甘味料(ステビア、カンゾウ)、調味料(アミノ酸等)
ケース入数	80	賞味・消費期限	賞味期限1年
保存方法	冷凍	アレルギー	小麦



株式会社YSフーズ

担当者：山口 大悟(取締役 企画開発室 室長)

鹿児島県鹿児島市城南町24-62
(TEL)099-223-7447 (FAX)099-223-7448
URL/ <http://ys-foods.com>
E-mail/ yamasui-daigo@po.minc.ne.jp

当社は、鹿児島の水産物、特に離島の水産資源の加工に力を入れています。屋久島に自社加工場、トカラ列島の中之島、宝島で提携加工場を有しています。特に、屋久島加工場では、水揚げされたばかりの鮮度抜群の水産物を加工することが出来ます。

42

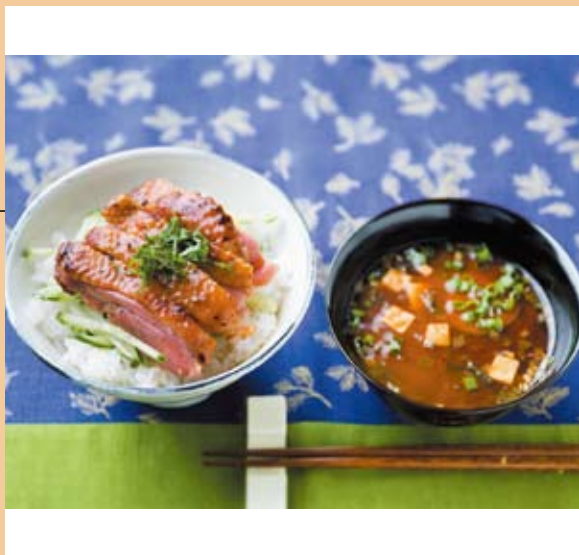


黒さつま鶏 桜島灰干し贈答用セット

鹿児島の新たな黒「黒さつま鶏」は、桜島の火山灰の力で引き出したから、倍以上旨いです。

鹿児島の新たなブランド鶏「黒さつま鶏」の旨さを、倍以上味わって頂けます。

古くから鹿児島に伝わる「灰汁巻き」と鳴門の「灰干しワカメ」をヒントにアルカリ性の火山灰の中に漬け込み、発酵→熟成させました。鹿児島の黒豚・黒牛と一緒にどうぞ。



こんな方におすすめ

贈答用にヘルシーな肉をお探しの方

希望小売価格 (税抜)	5,000円		
規格・容量	500g(100g×5)	主原材料 原産地	鶏肉(鹿児島県)、米麴(鹿児島県)、海洋深層水(鹿児島県)
取引形式	買取	添加物	無し
ケース入数	-	賞味・消費期限	賞味期限冷凍6ヶ月
保存方法	冷凍	アレルギー	-



有限会社やまさき

担当者：谷 龍昇(経営企画)

鹿児島県始良市西餅田3413-27
(TEL)0995-64-5368 (FAX)0995-64-5369
URL/ <http://k5yamasaki.jp/>
E-mail/ konkoro_tani@yahoo.co.jp

弊社は原材料生産基地とも呼ばれる鹿児島県にあり、鹿児島の食材を現場まで足を運んで選り組の出来る環境にあります。また、「熟成」ブームの始まる以前より鶏肉の追加熟成に取り組んでおり、鶏肉の熟成に関する知見は多く持っております。さらには母体である焼鳥屋の20年の経験で培われた鶏肉を一番美味しく焼く技術を持っている事は強みと言えます。

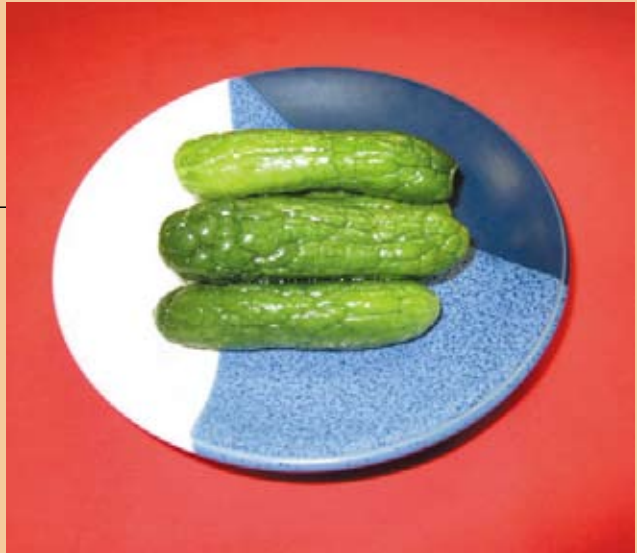
43



きゅうのすけ

きゅうり本来の旨みを1本丸ごとそのままに。

ミニサイズのきゅうりを糖分の浸透圧を利用し、きゅうりの水分を除き旨みを残したまま仕上げた商品です。きゅうり本来の鮮やかな緑色はそのままに、素材の旨みや食感をスナック感覚でお召し上がりいただけます。



こんな方におすすめ

主婦層

希望小売価格 (税抜)	160円/100g		
規格・容量	バラ	主原材料 原産地	鹿児島県
取引形式	要相談	添加物	調味料(アミノ酸等)、酒精、甘味料(ステビア)、酸味料、香料
ケース入数	10kg	賞味・消費期限	賞味期限7日
保存方法	冷蔵	アレルギー	小麦



株式会社薩摩つけもの工房

担当者：後藤 浩孝 (代表取締役)
鹿児島県霧島市福山町福沢4243
(TEL)0995-64-7331 (FAX)0995-64-7332
E-mail/hirotaka@tsukemono.co.jp

44



お魚パスタ

前浜の新鮮な原料魚を使って作った、ノンアレルギーの麺

鹿児島県阿久根漁港で水揚げされる原料魚を澱粉や水飴などと混ぜ合わせ、麺状に加工しました。シコシコのパスタは水で簡単にほぐれる為、他の魚の麺に比べ使い勝手がいい優れモノです。約10cmの長さにカットしており、風さえ当たらなければ、4、5時間は形態変化がありません。



こんな方におすすめ

小麦アレルギーの方や、健康志向の方。学校給食にて好評いただいております

希望小売価格 (税抜)	-		
規格・容量	500g	主原材料 原産地	鹿児島県阿久根産
取引形式	-	添加物	-
ケース入数	12袋×2合	賞味・消費期限	製造日より365日
保存方法	-18℃以下	アレルギー	-



有限会社やまた水産食品

担当者：川畑 利廣 (代表取締役)
鹿児島県阿久根市晴海町11番地
(TEL)0996-72-3033 (FAX)0996-72-3035
URL/http://www.yamata-s.com
E-mail/info@yamata-s.com

鹿児島県の北西部に位置する阿久根漁港は県内有数の水揚げ高を誇る漁港です。【国産一途】をモットーに、阿久根漁港に水揚げされる高鮮度の原料を中心とした、様々な種類の加工品を製造しております。外食や中食、学校給食や生協など、鹿児島より全国へ商品を供給しております。

45



納豆カプセル

カプセル3粒に納豆10パック分の納豆菌!

納豆を知り尽くした”しか屋”が納豆粉末を飲みやすいカプセルに入れました。納豆特有の臭いもほとんどなく、納豆嫌いの方にも飲みやすく仕上がっています。1日2粒～3粒を目安に、水または、ぬるま湯でお召し上がり下さい。



こんな方におすすめ

30代以上の美容・健康を気にする女性

希望小売価格 (税抜)	2,857円		
規格・容量	90粒入り	主原材料 原産地	大豆(九州産フクユタカ大豆)
取引形式	-	添加物	無し
ケース入数	20	賞味・消費期限	賞味期限2年
保存方法	常温	アレルギー	-



株式会社しか屋

担当者：宮之原 綾子（取締役部長）
鹿児島県鹿児島市谷山港2丁目2-16
(TEL)099-267-7896 (FAX)099-261-8930
E-mail/miyanohara710@shikaya.com

納豆菌の培養から大豆の選定、納豆作りからサプリメントの製造までを一括して管理致しております。

46



体内美人

納豆+乳酸菌で腸活!キレイは体の内から作られます。

アンチエイジングケアに欠かせないポリアミン成分が多く含まれる納豆を粉末カプセル化し、ヨーグルトなどに含まれる動物性乳酸菌よりも生きて腸へ届きやすいと言われる植物性乳酸菌を加えた、美容と健康のための腸活にぴったりな商品です。



こんな方におすすめ

30代以上の美容・健康を気にする女性

希望小売価格 (税抜)	3,333円		
規格・容量	90粒入り	主原材料 原産地	大豆(九州産フクユタカ大豆)、 乳酸菌(国産)
取引形式	-	添加物	無し
ケース入数	20	賞味・消費期限	賞味期限2年
保存方法	常温	アレルギー	-



株式会社しか屋

担当者：宮之原 綾子（取締役部長）
鹿児島県鹿児島市谷山港2丁目2-16
(TEL)099-267-7896 (FAX)099-261-8930
E-mail/miyanohara710@shikaya.com

納豆菌の培養から大豆の選定、納豆作りからサプリメントの製造までを一括して管理致しております。

47


 地域資源

ダチョウの卵プリン

アピキウスの美食帖

鶏卵アレルギーの原因とされるタンパク質は主にオボムコイドとオボアルブミンと考えられます。ダチョウ卵は鶏卵と比べ卵タンパク質の構造上アレルギーの原因となるタンパク質のオボムコイドとオボアルブミンが顕著に低い事が明らかになりました。


 こんな方におすすめ

若い女性や子供たち、鶏卵の苦手な方

希望小売価格 (税抜)	500円	主原材料 原産地	ダチョウ卵(鹿児島県・鹿屋産)・牛乳・上白糖・コーンスターチ・バニラエッセンス
規格・容量	1瓶/100g	添加物	—
取引形式	買取	賞味・消費期限	賞味期限5日
ケース入数	30	アレルギー	—
保存方法	冷蔵		



鹿児島県オーストリッチ事業協同組合

担当者：安藤 勝利 (理事長)

鹿児島県鹿屋市高牧町 15560番地 10
 (TEL)0994-46-3090 (FAX)0994-46-3090
 URL/ <http://www.k-ostrich.com>
 E-mail/ info@k-ostrich.com

平成23年7月に設立された当組合では、これまでにダチョウ肉の栄養面での低脂肪、低カロリー、低コレステロールという特徴や、鶏肉とは異なる味、子牛肉のように柔らかい食感を活かして、ダチョウ精肉を食肉周屋や外食産業向けに販売してきた(現在の販売先は69件)。従来は、組合員が生産した精肉を当組合がまとめて販売してきたが、2015年10月にHACCP認証加工場を建設し稼働するのを契機として、ダチョウの繁殖・飼養に経営資源を集中し、組合がダチョウ生体を全量購入したうえで屠畜、解体、加工、販売を担う新しい体制に移行する計画を策定中である。

48


 地域資源

ダチョウ肉のハム

アピキウスの美食帖

低脂肪、低カロリー、高タンパク、高鉄分のミネラル、ビタミンも豊富に含んでおり、カルニチンとクレアチンも多いダチョウ肉。「カルニチン」は脂肪燃焼を助ける働きをもち、「クレアチン」は筋肉へのエネルギー供給を増大し運動機能を高める機能があります。


 こんな方におすすめ

 体型が気になる方や高齢者の運動能力改善、
 スポーツ選手のスタミナ源として

希望小売価格 (税抜)	750円/100g	主原材料 原産地	ダチョウ肉・つなぎ・糖類・食塩・にんじく・魚醤・香辛料・昆布粉末・食物繊維
規格・容量	約200g	添加物	—
取引形式	買取	賞味・消費期限	賞味期限90日
ケース入数	30	アレルギー	—
保存方法	冷凍		



鹿児島県オーストリッチ事業協同組合

担当者：安藤 勝利 (理事長)

鹿児島県鹿屋市高牧町 15560番地 10
 (TEL)0994-46-3090 (FAX)0994-46-3090
 URL/ <http://www.k-ostrich.com>
 E-mail/ info@k-ostrich.com

平成23年7月に設立された当組合では、これまでにダチョウ肉の栄養面での低脂肪、低カロリー、低コレステロールという特徴や、鶏肉とは異なる味、子牛肉のように柔らかい食感を活かして、ダチョウ精肉を食肉周屋や外食産業向けに販売してきた(現在の販売先は69件)。従来は、組合員が生産した精肉を当組合がまとめて販売してきたが、2015年10月にHACCP認証加工場を建設し稼働するのを契機として、ダチョウの繁殖・飼養に経営資源を集中し、組合がダチョウ生体を全量購入したうえで屠畜、解体、加工、販売を担う新しい体制に移行する計画を策定中である。

49



今村紅茶

今村紅茶～ホットひといき～

黒酢に漬け込んだ梅の実を腐葉土として畑に加え、化学肥料・化学農薬を一切加えず、自然のものだけを使って育てた茶葉は、体にやさしい柔らかな甘みとバランスのとれた豊かな香りが特徴です。

ストレートティーでも、ミルクティーでもお楽しみいただけます。また、ティーバックをそのままお風呂に入れることで、デトックス効果が期待できます。



こんな方におすすめ

紅茶愛好家、働く女性の仕事の合間のティータイムにおすすめ

希望小売価格 (税抜)	3,000円		
規格・容量	3g×18袋	主原材料 原産地	紅茶・鹿児島県
取引形式	ギフト	添加物	無し
ケース入数	—	賞味・消費期限	1年
保存方法	高温多湿を避けて 保存してください。	アレルギー	無し



今村茶園

担当者：今村 広嗣（代表）

鹿児島県霧島市隼人町嘉例川488
(TEL)0995-43-9162 (FAX)0995-43-9260
E-mail/h_imamura@po3.synapse.ne.jp

全国有数のお茶の産地である霧島の地で、丹精込めて土作り・茶葉の生産・製造・販売を行い、こだわりのおいしいお茶を取り扱っております。