



ご購入はこちら

完熟きんかん黄金丸の金柑ジャム

商品名 きんかん 金柑ジャム

樹上で完熟させた完熟きんかん黄金丸®(糖度16度以上)をたっぷり使った自慢の一品です。金柑以外の材料は、鹿児島産きび砂糖とさつまいも発酵酸味液のみ。原料を厳選して糖度を抑え、手作りで丁寧に炊き上げることで、清らかな香りとおいしさを閉じ込めます。ジャムを開封してからも金柑のフレッシュな香りが長持ちする「香りの宝石箱」。朝食定番のトーストやヨーグルトにトッピングするだけで、簡単に高級レストランの味が楽しめます。



●生産者PRポイント

南さつま市加世田津貫で100年4代続く果樹園農家です。果実は熟し具合を見極めながら、一つ一つ手作業で収穫。樹の上で黄金色に熟した金柑のおいしさ、たわわに実る幸せな風景をまるごとお届けすることを目指しています。



●商品・生産者情報

- 内容量…180g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 有限会社清木場果樹園 TEL 0993-55-3260
 代表者名 清木場 真一 FAX 0993-55-3261
 住所 〒899-3611 鹿児島県南さつま市加世田津貫6568番地
 ホームページ <https://seikoba.jp>
 栽培品目 キンカン

ふっくらとろける口当たり かのや南高梅のしそ漬け

商品名 かのや南高梅(天然しそ漬け梅)



メールでのご注文はこちら

梅の栽培から収穫、塩漬け、乾燥、熟成の全ての工程を自社で一貫生産。梅は除草剤を使わずに栽培し、落下するまでじっくり完熟させています。厳選した南高梅は、大粒で果肉が厚く、とても柔らか。ふっくらとろける口当たりが好評をいただいています。天然しそ漬け梅は塩分13%で、昔ながらの塩辛い梅干しが好きな方におすすめ。白いご飯の上に赤い梅干をのせて、食欲をそそる一杯をお楽しみください。



●生産者PRポイント

当社は梅の生産、加工、販売により地域社会への貢献を目指しています。鹿屋市の豊かな土地で育った南高梅の梅干し。人と自然にやさしい農家でありたいと願い、食べる人の顔を思い浮かべながら丁寧に作っています。



●商品・生産者情報

- 内容量…230g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 有限会社堀之内農園 TEL 0994-46-2240
 代表者名 堀之内 辰男 FAX 0994-46-2240
 住所 〒893-0066 鹿児島県鹿屋市高牧15257-6
 ホームページ <http://h-farm.jp>
 栽培品目 梅

まるで新雪のような食感! 温州みかんのおいしさそのまま

商品名 くわっしゅ Cuwash!

温州みかんの100%ストレート果汁をフリーズドライしました。口に入れた瞬間に「クッ」と崩れ「シュワ〜」と溶ける2つの食感が味わえ、まるで新雪の上を歩いているような感覚です。温州みかんの爽やかな酸味で、「もう一口」と手が伸びてしまう不思議なお菓子。着色料・香料・保存料無添加、砂糖は使用していません。デスクワークで気分転換したい時などに、サッと召し上がいただけます。すっきりした味わいがリフレッシュしたいときにピッタリです。



●生産者PRポイント

農園3代目の女性農業者が、我が子のように愛情を込めて栽培したみかんです。私の役目は、一つ一つの個性を活かし、この子どもたちが一番輝く姿でお届けすること。一口食べた笑顔になれるような「おいしい」を伝えるために、日々奮闘中です。



●商品・生産者情報

- 内容量…8g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 森の蔵農園 TEL 0996-29-4646
 代表者名 高橋 さやか FAX 0996-29-4646
 住所 〒899-2103 鹿児島県いちき串木野市大里5961-8
 ホームページ なし (E-mail: morinokuranouen@gmail.com)
 栽培品目 温州みかん、ポンカン、レモン、タンカン

金柑の爽やかな風味溢れる 農園直属パティシエの自信作

商品名 きんかんだいふく 金柑大福

一口サイズの可愛い大福は、農園直属パティシエの創作スイーツ。2016年には、かごしまの新特産品コンクールで「鹿児島県特産品協会理事長賞」を受賞しました。もちもちとした食感と金柑の爽やかな風味が嬉しい一品。冷凍で保存し、召し上がる30分程前から常温で解凍すると、ふんわりとした大福の中から、ジューシーな金柑の風味が口の中に広がります。緑茶によく合うので、お茶請けとしてもおすすめです。



●生産者PRポイント

当園は日本最初の国立公園「霧島山」の麓にあります。天然の地下水を利用し、自家製堆肥で様々な果樹を栽培しています。金柑大福は、糖度が高く種がほとんどない品種「ぶちまる」を使い、お子様も食べやすいようにと試行錯誤を重ねて作りました。



●商品・生産者情報

- 内容量…15個入・5個入
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 外食 スーパー/量販店 道の駅 百貨店/デパート その他(催事等)

会社名 株式会社さくら農園 TEL 0995-73-3900
 代表者名 下田 勝 FAX 0995-73-3903
 住所 〒899-4301 鹿児島県霧島市国分重久5631-2
 ホームページ <http://sakurafarms.jp/>
 栽培品目 ブドウ、いちご、ブルーベリー、ナシ、キンカン、キウイ、クワ、カキ、レモン、リーフレタス



自然豊かな梅の里より 程良い甘さと酸味の完熟梅



メールでのご注文はこちら

商品名 さつ ま さい ごう うめ
薩摩西郷梅 はちみつ梅

鹿児島県鹿屋市かのや養蜂園のはちみつを使用して漬け込んだ塩分約8%のはちみつ梅。程良い甘さと酸味がお茶請けやご飯のお供にピッタリです。白湯やお茶、焼酎に入れてアレンジドリンクに。お肉やサラダ、麺類とよく合うので、調味料としてもご利用いただけます。自然豊かな梅の里で育てた南高梅は、香り豊かで果肉が厚く、果肉の肉質も良好。慣行栽培と比較して化学農薬と化学肥料を5割削減し、栽培しています。

●生産者PRポイント

旧薩摩町で梅の里作りを目指して、和歌山県から梅の苗木を購入・栽培し、梅振興会を設立したのが薩摩西郷梅の始まり。自然豊かな梅畑で大切に育てています。梅干しを始めとして梅ジャム、梅みそ、梅シロップなど様々な加工品を作っています。



●商品・生産者情報

- 内容量…170g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - 外食
 - スーパー/量販店
 - 道の駅
 - 百貨店/デパート
 - その他(催事等)

会社名 農事組合法人薩摩西郷梅生産組合 TEL 0996-57-1652
 代表者名 竹之内 孝二 FAX 0996-57-1653
 住所 〒895-2202 鹿児島県薩摩郡さつま町中津川7621-1
 ホームページ <http://saigouume.jp>
 栽培品目 梅



南国果実の王様!甘酸っぱく 爽やかな風味が人気です



ご購入はこちら

商品名 **パッションジュース**

奄美大島の特徴は島の多くが森であること。世界に誇る多様性と希少性を併せ持ち、海には美しい珊瑚礁が広がります。恵まれた環境で大切に育てたパッションフルーツを、濃縮還元タイプのジュースにしました。水や炭酸水、焼酎で割ってお召し上がりください。お湯割りにするとより香りが際立ちます。加えたのは砂糖のみ、着色料・香料・保存料は無添加。シロップや加計呂麻きび酢とブレンドした飲むフルーツ酢なども展開しています。

●生産者PRポイント

奄美大島の瀬戸内町嘉鉄地区で牛や果樹栽培を始めて22年。身の周りにある豊かな農産物を活かし、情報発信を通して地域貢献に努めています。次の世代に継承できるように「食べていける農業・育てる農業・夢のある農業」を目指しています。



●商品・生産者情報

- 内容量…150ml
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - 外食
 - スーパー/量販店
 - 道の駅
 - 百貨店/デパート
 - その他(催事等)

会社名 有限会社古仁屋農産 TEL 0997-72-1337
 代表者名 永井 一豊 FAX 0997-72-3488
 住所 〒894-1506 鹿児島県大島郡瀬戸内町古仁屋船津10-11
 ホームページ <https://koniyanousan99.wixsite.com/news>
 栽培品目 パッションフルーツ、マンゴー、アボカド

島みかんならではの香りと酸味
「シュワッ」と爽やかなサイダー

商品名 **しま 島みかんサイダー**

ご購入はこちら

温暖な気候や豊かな土壌に恵まれた長島は、自然あふれる宝の島です。長島町特産の島みかんは、甘くジューシーな果汁とカボスにも似た爽やかな酸味・香りが特徴的。島みかんの実と皮を丸ごと使い、甘すぎず爽やかな酸味のサイダーにしました。そのままジュースとしてはもちろん、お酒で割ってもおいしくお召し上がりいただけます。ハイボール・ウイスキー割りが特におすすめ。爽やかな日曜の午後にピッタリです。



●生産者PRポイント

島みかんやばれいしょ、さつまいもを自社農園で栽培し、生産から商品の製造まで一貫して行っています。また、長島の原料にこだわり、サイダーや溶けないアイス、ゼリーなどの特産品を開発・加工・販売しています。



●商品・生産者情報

- 内容量…245ml
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - 外食
 - スーパー/量販店
 - 道の駅
 - 百貨店/デパート
 - その他(催事等)

会社名 有限会社レガレ・ワキタ TEL 0996-88-5253
 代表者名 脇田 恵子 FAX なし
 住所 〒899-1301 鹿児島県出水郡長島町蔵之元1690番地2
 ホームページ <https://legare-wakita.com>
 栽培品目 ばれいしょ、さつまいも、島みかん...他

太陽をたっぷり浴びた
完熟ブルーベリージュース

商品名 **ブルーベリージュース**

ご購入はこちら

当園自慢のブルーベリーを濃厚なジュースにしました。4月に花を咲かせるブルーベリーは、太陽をたっぷりと浴びて実を付け、黄緑色から赤色、濃紫色へと色づきながら甘さを蓄えます。指で少し動かすとポロッと取れるのが完熟の証。7~8月に熟し具合を見極めながら一つ一つ手で摘み取っています。容量は180gと270gの2種類あり、ジュースは果汁30%以上。夏場はよく冷やして、冬場はホットジュースがおすすめです。



●生産者PRポイント

当園は摘み取り体験もでき、低木栽培なので小さなお子様も手が届く位置に沢山の实がなっています。化学農薬を使わず栽培しているので、そのまま食べても安心。工房では摘み取ったブルーベリーで、本格的なジャム作りをお楽しみいただけます。



●商品・生産者情報

- 内容量…180g・270g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - 外食
 - スーパー/量販店
 - 道の駅
 - 百貨店/デパート
 - その他(催事等)

会社名 近藤農園 TEL 0996-26-2778
 代表者名 近藤 一男 FAX 0996-41-3247
 住所 〒899-1921 鹿児島県薩摩川内市水引町6290
 ホームページ <https://kondounouen.jp/>
 栽培品目 ブルーベリー、マンゴー



甘酸っぱいフルーツジャムと濃厚レアチーズのハーモニー



ご購入はこちら

商品名 **marsaジャムの島しまチーズケーキ**

ミルフィーユ状に瓶に詰めたのは、くちどけの良いレアチーズケーキと色鮮やかで香りの良いトロピカルフルーツジャム。果実の旬に合わせて作るため、季節によって変わるフルーツジャムは、島のお砂糖「島ざらめ」と有機レモン汁だけで煮詰めています。食後のデザートやご褒美スイーツ、贈り物にどうぞ。濃厚なレアチーズとトロピカルフルーツのおいしさがギュッと詰まったジャムの織りなすハーモニーをお楽しみください。

●生産者PRポイント

奄美大島の南、加計呂麻で化学農薬や化学肥料を使わずにトロピカルフルーツを育てています。marsa(まーさ)とは、奄美の言葉でおいしいという意味。果実の旬を見極めて手摘みし、marsaジャムになるようにと心を込めて作っています。



●商品・生産者情報

- 内容量…90g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
- ホテル/旅館
- 外食
- 道の駅
- その他(催事等)

会社名 かけろまの森marsa TEL 070-4405-6203
 代表者名 花田 絵美子 FAX 0997-75-0518
 住所 〒894-2413 鹿児島県大島郡瀬戸内町嘉入231
 ホームページ <https://marsa-jam.com>
 栽培品目 タンカン、シークワーサー、ローゼル、グアバ、びわ、パパイヤ、すもも...他



甘みを最大限に引き出した樹上完熟パッションフルーツ



ご購入はこちら

商品名 **リリコイバターTOKARA**

リリコイとは、ハワイの言葉でパッションフルーツのこと。爽やかな甘酸っぱさとバターの濃厚な風味を、パッションフルーツの種のプチプチ感とともに味わえるバタージャムです。2019年かごしまの新特産品コンクールでは「日本百貨店協会会長賞」を受賞。落下防止のために実を一つ一つクリップで留め、甘みを最大限に引き出した樹上完熟の果実のみ使用しています。パンケーキやクラッカー、ヨーグルトなどと一緒にどうぞ。

●生産者PRポイント

日本最後の秘境と言われ、無垢の自然が色濃く残るトカラ列島。島の特産品を絶やさず継承したいという思いから、農産物を栽培・加工・販売しています。島の特産品を通じて、全国にトカラ列島の魅力をお届けすることを目指しています。



●商品・生産者情報

- 内容量…110g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
- ホテル/旅館
- 外食
- 道の駅
- その他(催事等)

会社名 トカラnanairo TEL 090-2403-5150
 代表者名 埜口 裕之 FAX なし
 住所 〒891-5201 鹿児島県鹿児島郡十島村中之島150-317
 ホームページ <https://tokaranana.theshop.jp/>
 栽培品目 パッションフルーツ

爽やかな香りとほろ苦さが記憶に残るサワーポメロ

ご購入は
お電話または
FAXにて
承ります

商品名 **まるごとポメロシロップ**

鹿児島県いちき串木野市生福地区の特産であるサワーポメロ(大橘)をそのまま使って作ったシロップです。果皮も入っているので、サワーポメロの栄養まるごと。ほんのりほろ苦い大人の風味です。炭酸水やお湯で割ってドリンクとしてはもちろん、お料理では肉・魚料理の隠し味やスイーツに使うフルーツソースとして。お酒を飲む方には、カクテルや焼酎の割り材としてもおすすめです。



●生産者PRポイント

鹿児島県の薩摩半島側、東シナ海に面したいちき串木野市で、サワーポメロ・ポンカン・大将季などを作っている果樹園の2代目です。南国の太陽をいっぱい浴びて育った柑橘を大切にお届け。安全・安心・新鮮・健康が私共の果物作りのテーマです。



●商品・生産者情報

- 内容量…260g
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
- ホテル/旅館
- 外食
- 道の駅
- その他(催事等)

会社名 西果樹園 TEL 0996-32-1830
 代表者名 西 拓郎 FAX 0996-32-1836
 住所 〒896-0078 鹿児島県いちき串木野市生福7223
 ホームページ なし
 栽培品目 大将季(加温・無加温)、ポンカン、サワーポメロ

育ちで選ぶ信頼の味。黒毛和牛本来の旨味を追求



ご購入はこちら

商品名 **おだぎゅう 小田牛のローストビーフ**

小田牛のモモ肉はあっさりしながらも絶妙なおいしさと好評をいただいています。そのモモ肉に岩塩を擦り込み、じっくりと時間をかけて火を通しました。レア感を限りなく残しているため、しっとりとジューシーな味わい。凝縮された小田牛の旨味が楽しめる一品です。カットの際はお肉の繊維と直角に包丁を入れ、繊維を断ち切るのがポイント。特別な日の贈り物やパーティーシーン、日常のちょっとした贅沢にどうぞ。



●生産者PRポイント

温暖な気候と豊かな自然に囲まれた南九州市知覧町に農場があります。「多くのお客様に本当の牛肉の旨さを味わっていただきたい」という思いから牛を育てて50年。今では加工品の製造・販売、小田牛ブランドを海外にも発信する黒毛和牛専門農場です。



●商品・生産者情報

- 内容量…150g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
- ホテル/旅館
- 外食
- 道の駅
- その他(催事等)

会社名 有限会社小田畜産 TEL 0993-52-8829
 代表者名 小田 健一 FAX 0993-76-6400
 住所 〒897-1125 鹿児島県南さつま市加世田益山5489-3
 ホームページ <https://odagy.com>
 畜種 黒毛和牛

脂の甘みとジューシーさが特徴の島豚「あかりんとん」

商品名 あまみしまぶた 奄美島豚あかりんとん ソーセージミニセット

ご購入は
お電話または
FAXにて
承ります

奄美大島のきれいな水と空気の中で、のびのびと育った島豚「あかりんとん」。地元でもファンの多い人気の島豚ブランドです。「あかりんとん」を100%使用したオリジナルソーセージの詰め合わせセットは、ホワイトソーセージ・スモークソーセージ・ジャンボフランク・ボロニア・ボンレスハムの5種類食べきりサイズ。島豚の特徴である脂の甘みとジューシーさをお楽しみください。



●生産者PRポイント

ボイルするだけでふっくらジューシーに仕上がります。おいしさに笑みがこぼれ、明日への活力に繋がることを願い、私たちは「安心・安全」そして「おいしい」豚肉を、自然豊かな奄美大島から皆様の食卓へお届けしています。



●商品・生産者情報

- 内容量…720g
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…冷凍
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - 外食
 - 道の駅
 - その他(催事等)

会社名 株式会社カイセイ TEL 0997-58-5000
 代表者名 前田 あかり FAX 0997-53-8008
 住所 〒894-0014 鹿児島県奄美市名瀬平田町2-9
 ホームページ なし
 畜種 黒豚

丹念に育てた黒毛和牛と野菜の旨味 味わい深い鹿児島黒牛カレー

商品名 かごしまくろし 鹿児島黒牛ビーフカレー



ご購入はこちら

丹念に育てた鹿児島黒牛と野菜をじっくり煮込んだ深い味わいの鹿児島黒牛カレー。お召し上がり前に「コーヒーフレッシュ」を入れると、よりまろやかなプロの味を堪能いただけます。値段もお手頃で、家にストックしていると何かと便利。ギフトとしても喜ばれています。忙しい子育て世代のお母さんの息抜きや一人ランチに。便利なレトルトパックで賞味期限も2年と長期常温保存が可能なので、保存食としても活用いただけます。



●生産者PRポイント

肝付町の自然豊かな土地にある当社牧場。愛情込めて育てた上質な黒毛和牛のおいしさを精肉だけでなく、簡単・便利な加工商品としても皆様の食卓にお届けしています。当社の理念を実現したオリジナルブランド「ごちそうビーフ」を是非お楽しみください。



●商品・生産者情報

- 内容量…160g
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…常温
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 百貨店/デパート
 - その他(催事等)

会社名 村商株式会社新村畜産 TEL 0994-45-5098
 代表者名 新村 順一郎 FAX 0994-45-5095
 住所 〒893-1206 鹿児島県肝付郡肝付町前田622-1
 ホームページ <https://sinmura.com/>
 畜種 黒毛和牛

牛本来の暮らしを大切に。 里山牛ならではの旨味と香り



ご購入はこちら

商品名 さとやまぎゅう なま 里山牛100%生ハンバーグ



里山牛とは、里山の自然で牛本来の生活を営みながら放牧飼育された黒毛和牛のこと。余分な脂が少なく赤身が多いので、牛肉の旨味と香りをダイレクトに味わえます。里山牛100%のミンチを使用したハンバーグは、お肉の食感が強く、食べ応え十分。ご家庭でのお食事にはもちろん、お世話になった大切な方への贈り物としてもおすすめです。幅広い年代の方々に好評をいただいています。

●生産者PRポイント

里山牛は「こんなお肉が食べてみたい!」という思いから生まれました。自然の草や自社農場で生産する牧草飼料を好きなきに食べ、好きなきに運動し、好きなきに寝る牛たち。ストレスの少ない環境で大切に育てています。



●商品・生産者情報

- 内容量…100g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 道の駅
 - 百貨店/デパート
 - その他(催事等)

会社名 株式会社さかうえ TEL 099-473-1990
 代表者名 坂上 隆 FAX 099-473-1979
 住所 〒899-7104 鹿児島県志布志市志布志町安楽2873-4
 ホームページ <http://www.sakaue-farm.co.jp/>
 畜種 黒毛和牛、ピーマン、ケール、ばれいしょ、飼料用作物

口の中でとろける旨味 自然飼育の純粹六白黒豚



ご購入はこちら

商品名 もりくろぶたみそづけ かがしま森の黒豚味噌漬

おいしさと食の安心・安全にこだわり抜いた自然飼育の「かがしま森の黒豚」のロース肉を、味噌を基に調味した自家製味噌床にじっくりと漬け込みました。ジューっと焼くだけで、食欲をそそられる香り。メディアや雑誌などでも数多く取り上げていただき、好評をいただいている自慢の商品です。是非、白いご飯と堪能していただきたい一品。お酒のおつまみや、すき焼きのように溶き卵にくぐらせてお召し上がりいただいても美味しくいただけます。

●生産者PRポイント

純粹六白黒豚を自然体で悠悠と育てています。生体本来の品質のみを求め続ける私の信念を黒豚に託し、皆様の食卓に安全・安心・健康というメッセージをお届けすることが、生産者の私共にとって最大の幸せです。



●商品・生産者情報

- 内容量…80g×1枚
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍
- 販売場所
 - ホテル/旅館
 - 外食
 - インターネット販売
 - スーパー/量販店
 - 道の駅
 - 百貨店/デパート
 - その他(催事等)

会社名 有限会社三清屋 TEL 0994-44-5196
 代表者名 田中 武雄 FAX 0994-44-5208
 住所 〒893-0023 鹿児島県鹿屋市笠之原町5-58
 ホームページ <http://sanshinya.jp/>
 畜種 黒豚





昔ながらの黒豚ならではの脂身のおいしさ

商品名 黒豚ソーセージ

養豚の本場・鹿児島で長年ブリーダーとして種豚を生産しています。鹿児島在来の「昔ながらの黒豚」を原料にしたソーセージです。肉質に優れた「昔ながらの黒豚」にこだわり、その魅力を最大限に引き出すため、通常より1か月長く肥育しました。黒胡椒の効いた程よくスパイシーで肉々しいソーセージは、おかずにもおつまみにもピッタリ!ケーシング(皮)が破れないように弱火でじっくりグリルしてお召し上がりください。



ご購入はこちら

●生産者PRポイント

親子3代で500頭の黒豚を飼育する小さな養豚場です。生産量は少ないですが、脂身がおいしい「昔ながらの黒豚」にこだわり生産しています。種豚場だからできる、種豚作りからこだわった「昔ながらの黒豚」をご堪能ください。



●商品・生産者情報

- 内容量…200g
- 販売時期…通年
- 加工方法…OEM
- 保存温度…冷凍(-18℃以下)
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 スーパー/量販店 百貨店/デパート
- ホテル/旅館 外食 道の駅 その他(催事等)

会社名 笹平種豚場合同会社 TEL 099-263-2312
 代表者名 國生 恵子 FAX 099-263-2312
 住所 〒891-0112 鹿児島県鹿児島市魚見町142-1
 ホームページ <http://www.sasahirafarm.com>
 畜種 黒豚

やごろう豚OX100% ジューシーな白ウインナー

商品名 自然づくり白ウインナー

空気と水のおいしい鹿児島県大隅半島の大自然に囲まれた小高い山の上で、のびのびと健康に育てています。やごろう豚OXはデュロックやランドレースなどを掛け合わせた三元豚で、サッパリとしてクセのない、おいしいお肉として高い評価をいただいています。やごろう豚OXの味わいをストレートに感じられる白ウインナー。ジューシーな味わいを追求し、燻製せずにボイルで仕上げられています。ボイルまたは軽く焼いておつまみやホットドックに。ポトフにもおすすめです。



ご購入はこちら

●生産者PRポイント

自社農場肥育のやごろう豚OX100%。化学調味料などの添加物を使わず、鹿児島県甑島の塩・野菜汁・香辛料のみで作りました。やごろう豚のおいしさを堪能いただけるウインナーです。様々な料理・お食事のシーンでお楽しみください。



●商品・生産者情報

- 内容量…150g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍/冷蔵
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 スーパー/量販店 百貨店/デパート
- ホテル/旅館 外食 道の駅 その他(催事等)

会社名 有限会社大成畜産 TEL 099-482-5857
 代表者名 大成 英雄 FAX 099-482-5853
 住所 〒899-8102 鹿児島県曾於市大隅町岩川6134-1
 ホームページ <http://www.oonari-chikusan.com/>
 畜種 豚

Farmer & Chefが届ける愛情たっぷりの黒豚餃子



ご購入はこちら

商品名 黒豚たっぷり餃子

洋食の料理人だった牧場主がお届けするかごしま黒豚餃子です。黒豚肉は工房で塊肉からミンチに。もっちりした皮でジューシーさを閉じ込めます。キャベツ、ニラ、しょうが、たまねぎ、シイタケなども全て国産。保存料や化学調味料を使っていないので、食材の鮮度と味が活きています。牧場があるのは、国立天文台の観測所もある緑深い山の中。澄んだ空気を吸って、近隣で作られるさつまいもを食べ、山の地下水を飲んで育ったかごしま黒豚です。



●生産者PRポイント

私たちができること、それはFarmer & Chef。牧場主として、料理人として、「大切に育てて、大切にいただく」の食のプロセス全てに立ち合うことが私たちの志。家族団らんの食卓でおいしく召し上がっていただければ、これ以上嬉しいことはありません。



●商品・生産者情報

- 内容量…20g×10個×2P
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…冷凍
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 スーパー/量販店 百貨店/デパート
- ホテル/旅館 外食 道の駅 その他(催事等)

会社名 株式会社薩摩八重ファーム TEL 0996-44-3800
 代表者名 満園 克義 FAX 0996-44-2086
 住所 〒895-1401 鹿児島県薩摩川内市入来町副田5898
 ホームページ <http://mikakutei.com>
 畜種 黒豚

誇りを持って育てた四元豚と野菜の旨味



店舗情報ははこちら

商品名 スパイシーカレー

命を育てることに誇りを持って働く「花の木農場」。Café terrace HANANOKIで提供するスパイシーカレーは、食材一つ一つにこだわって作っています。スパイスで煮込み、柔らかく仕上げた豚モモ肉は、自家養豚場で飼育した四元豚を使用しています。お米や季節のお野菜も、農場内で栽培・収穫したものや地元のものが中心です。カツカレーもおすすめで、カツはルーによく絡むようにミルフィーユ仕立てにしています。



●生産者PRポイント

花の木農場は、障がいのある方々が自身の能力を活かし、社会と繋がっていくことを目指している開放型福祉農園です。広々とした農場で、障がいのある方とスタッフが力を合わせて農作業や食品作りに励んでいます。



●商品・生産者情報

- 内容量…約450g
- 販売時期…通年
- 加工方法…自社加工
- 保存温度…常温
- 販売場所 ホテル/旅館 インターネット販売 スーパー/量販店 百貨店/デパート
- ホテル/旅館 外食 道の駅 その他(催事等)

会社名 農事組合法人根占生産組合 TEL 0994-24-3778
 代表者名 中村 麻子 FAX 0994-24-3778
 住所 〒893-2501 鹿児島県肝属郡南大隅町根占川北9520番地
 ホームページ <https://hananokifarm.jp/>
 畜種 豚、米

