



※写真の鍋は4人前

特産品グルメ

南さつま市

こっくりとした洋風スープのとりこ
黒豚加世田かぼちゃ鍋

地産地消をモットーに南さつま市でとれた新鮮な魚や野菜を使った和食を楽しめる『さつま亭』。「かぼちゃ鍋(1人前3,000円)」は鶏ガラスープに生クリーム入りのかせだのかぼちゃペーストを溶いた洋風だしに、素揚げかぼちゃや柔らかい黒豚肉が合う人気メニュー。締めはチーズを加えてリゾットが◎。

大衆割烹さつま亭

南さつま市加世田本町52-13
☎ 0993-53-3395
🕒 完全予約制(予約の時間に応じて営業)
🚫 不定休

すっばん鍋など他店にはないレポーターが自慢です!



TREASURE食材



かぼちゃ

北海道に次いで全国2位の収穫量を誇る。「かせだのかぼちゃ」は完熟出荷でホクホクの食感と甘さが最大の特徴。

特産品グルメ

鹿児島市

シーフードのうまみ満載の看板メニュー!
シーフードラザニア

イタリア・種子島・屋久島の食材や料理を掛け合わせたオリジナルメニューや厳選ワインを気軽に楽しめる『Il piccolo BACARO』。人気メニューの「シーフードラザニア(1,180円)」は自家製ベシャメルソースと種子島産のトビウオの身や魚介たっぷりトマトソースにチーズが絡み合う、あつあつがおいしい一品です。

Il piccolo BACARO (イル・ピッコロ・バーカロ)

鹿児島市中央町11 鹿児島中央ターミナルビル地下1階
☎ 080-6448-2953
🕒 11:30~14:00、17:00~23:30
🚫 第1・3月曜日、水曜はランチタイムが休み

ランチタイムはドリンク&サラダ付き! 夜はワインと一緒にどうぞ♡



TREASURE食材

トビウオ

種子島屋久島地方で盛んに漁が行われ、「かごしまの旬の魚」にも選ばれている。旬は春から梅雨の時期。引き締まった身は弾力があり、うまみが凝縮している。



Hioki Minami satsuma Tarumizu Kagoshima



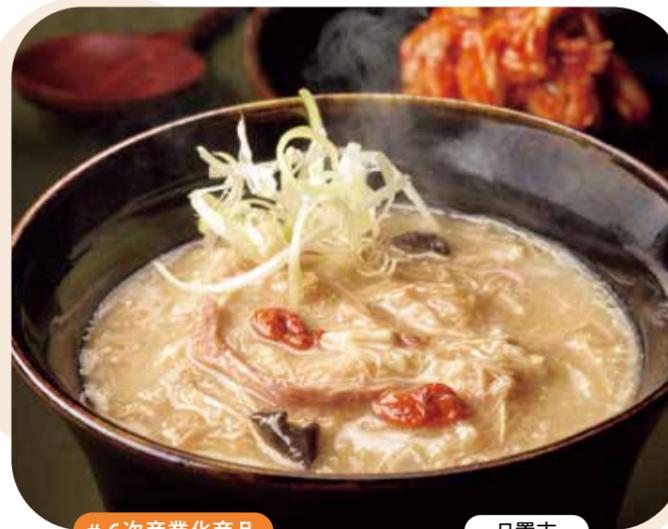
県内各地でキラリと輝く、特産品グルメ、新しい可能性を秘めた6次産業化商品や農産品から今の季節に食べたい美味しいお宝をご紹介します。

かごしまのグルメ
熱々が食べたい!

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



6次産業化商品

日置市

体に優しい丸鶏の深みのある味わいをご自宅で

参鶏湯 (サムゲタン)

美山の里山にある自社農園で手作りの餌を与え、放し飼いで鶏を育てる『かごしま自然養鶏センター』。のびのびとストレスのない環境で育った健康な鶏を余すことなく味わえるよう、丸鶏のまま鍋で4時間煮込んだ「参鶏湯(702円)」は、クコ、松の実などの入った薬膳仕立てで体の芯から温まります。自社農園レストランや日置市内の物産館などで販売しています。

有限会社かごしま自然養鶏センター

日置市東市来町美山2528
☎ 099-274-6677
🚫 日曜



コショウやキムチ、麵を加えるなどアレンジもおすすめ!

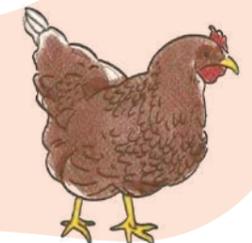


※6次産業化商品とは…農林漁業者などが、新しい付加価値を生み出す取り組みとして、自ら商品開発や生産加工または販売まで一体的に行う商品のこと。

TREASURE食材

鶏

県内では食肉用・採卵用どちらの養鶏も盛んに行われている。鶏舎内の地面で放し飼いされて育つ鶏は身が引き締まりさっぱりとした味わいに。



輝く農産品

垂水市

垂水を国内初の産地に
パースニップ

パースニップは白い人参のような姿をした野菜で、ヨーロッパでは古くから作られてきた伝統野菜。栄養価も高く、加熱すると甘くホクホクとした食感に変化するので煮込み料理やグリル料理にぴったりです。『垂水大同青果株式会社』では降灰に強い新規作物として国内初の産地を目指し栽培に励んでいます。

垂水大同青果株式会社

垂水市錦江町1-201
☎ 0994-32-3456
🕒 10:00~15:00
🚫 日・水曜・祝日



青果の規格外品で作ったスープなどの加工品もあります♪