

## ○ 特産品

令和2年11月時点

	品名	内容	所在地
椿の実	つばき油	桜島でとれた椿の実からとれる	鹿児島市
茶	ドレッシング・クッキー	粉茶を使ったもの	鹿児島市
小みかん	小みかンドレッシング	青切り小みかん, 酢をベースにした香り高いフレッシュドレッシング	鹿児島市
小みかん	小みかんがらす	桜島小みかんを丸ごとお菓子にしたもの	鹿児島市
小みかん	小みかんスパイス	個性のある味と香り	鹿児島市
きんかん	はちみつきんかん	きんかんに蜂蜜と黒酢を加え,甘さをおさえた自然食品	鹿児島市
にがうり	レイシアイス	にがうりを使ったカップアイス	鹿児島市
かぼす	かぼすアイス	かぼすを使ったカップアイス	鹿児島市
青のり	青のり佃煮	喜入の青のりの佃煮	鹿児島市
黒豚, ニンニク	豚みそ	自家製のみそにニンニク, 胡麻, ショウガ, 蜂蜜の入った鹿屋農業高校生の手作り豚みそ	鹿屋市
黒牛	鹿屋海軍航空カレー	旧海軍では, 金曜日の昼食にカレーを食べる慣習がありました。その伝統の味を再現	鹿屋市
カンパチ	かのやカンパチ	水温が暖かい錦江湾で育てたカンパチ	鹿屋市
鰻	鰻加工品	鰻蒲焼き, 白焼き, きも焼き	鹿屋市
さつまいも	さつまいも加工品	カリント, チップ等	鹿屋市
紫いも	かいいも最中	紫いもを材料にした最中 天然の紫色が鮮やかなお菓子	鹿屋市

	品名	内容	所在地
たけのこ	味筍	孟宗竹の筍をボイルして味付けした筍の漬物	鹿屋市
大豆	味噌	じっくりねかし、旨味のでた麴と地大豆を使って作る	鹿屋市
あずき	真空ようかん	甘さ控えめ、しっとりなつかしい味の蒸しようかん	鹿屋市
味噌	ゆべし	手作り味噌と地元のゆず	鹿屋市
かぼちゃ	カボチャの漬け物	カボチャをしょうゆで漬けたもの	鹿屋市
落花生	ふたごちゃん 白, 黒雲糖	塩ゆでピーナッツの真空パック 落花生を白砂糖又は黒糖でからめる	鹿屋市
メロン	メロンちゃん漬け	メロンをしょうゆで漬けたもの	鹿屋市
鰹	かつおラーメン	カツオをふんだんに使ったスープとDHAが入った麺で体にも頭にも「オイシイ」ラーメン	枕崎市
鰹	枕崎鰹船人めし	漁師が釣った鰹を船上でさばき、ご飯にのせて豪快に食べる漁師めしを現代風アレンジ	枕崎市
鰹	枕崎鰹大トロ丼	かつお節工場のまかない飯をヒントに現代風アレンジ	枕崎市
鰹	鰹節「本枯節」	良質の原料を職人が手加工、手間をかけた本物の味	枕崎市
鰹	鰹塩辛「酒盗」	鰹の内臓を刻んで塩辛にしたもの	枕崎市
さつまいも	地ビール	さつまいもと麦芽モルトを原料に作られる発泡酒	枕崎市
アジ	阿久根の華アジ	一本釣りで臭みがなく、マグロのトロミを思わせる味	阿久根市
調理味噌	3年A組シリーズ	鶴翔高校の生徒が作る味噌缶詰	阿久根市

	品名	内容	所在地
ジビエ	旨鹿G I B I E R	阿久根市内で捕獲されたシカ肉や特産品のボンタンなどを使った缶詰	阿久根市
鶏	鶏加工品	卵スープ、ロースト出水鶏など	出水市
クマエビ	焼えび	クダ打瀬漁でとれたエビを焼エビに加工、正月料理に欠かせない	出水市
海苔	浅草の乾のり	不知火海で養殖された高級海苔	出水市
メロン	高峯メロン	果肉質がやや固めで糖度が高い	出水市
黒さつま鶏	精肉、加工品（ソーセージ、燻製など）	鹿児島島の「第3の黒」として注目されるブランド鶏。	指宿市
指宿牛	精肉	指宿生まれ、指宿育ちの黒牛。	指宿市
かつお節	かつお節、削り節	指宿市山川地域はかつお節の日本三大産地のひとつで、全国の生産量の約3割を誇る。	指宿市
鯉本枯本節	かつお節、削り節、その他加工品	指宿市が生産量日本一を誇るかつお節の最高級品。かび付けの工程を数回繰り返し、4ヶ月～半年の手間ひまをかけて作られる。	指宿市
オクラ	青果、オクラ漬け、パウダー、そうめん、うどん、菓子類等	生産量国内1位。他産地に先駆けて全国に出荷される。	指宿市
ソラマメ	青果、そら豆スイーツ	生産量国内1位。年明け～3月に他産地に先駆けて出荷される。寒さの中で栽培されるため、甘く濃厚な味になるのが特徴。	指宿市
スナップエンドウ	青果	生産量国内1位。12月～3月に他産地に先駆けて出荷される寒さの中で栽培されるため、甘く濃厚な味になるのが特徴。	指宿市
グリーンピース（まめこぞう）	青果	生産量国内2位。年明け～3月に他産地に先駆けて出荷される。新品種の「まめこぞう」は、従来品種と比べ、粒が大きく糖度が高い。	指宿市
徳光スイカ	青果	水はけのよいレキ土壌で手間ひまかけて生産され、県外にはほとんど流通しないことから「幻のスイカ」とも言われる。	指宿市
菜の花	菜の花漬	菜の花が咲き始めた頃の状態で収穫し漬けこんだもの。ほろ苦く、春を感じさせる	指宿市

	品名	内容	所在地
ハーブ	ハーブティー	開聞岳の麓に日本で最初のハーブ農園がある。数々のハーブを使ったもので、ほのかな香りが心を落ち着かせてくれる	指宿市
パッションフルーツ	青果, パッションジュース等	南国指宿ならではのトロピカルフルーツ。	指宿市
マンゴー	青果, 飲料(ジュース、ワイダー), 菓子類(プリン, クッキー, キャンディー等), 加工品(ジャム等)等	日本で初めてマンゴーの農業経営が始まった指宿市では, 温泉熱を活用したハウス栽培も行われている。	指宿市
ビワ	びわ果汁, ジャム, シロップ漬	南国指宿の大自然と太陽が育んだビワで作られたヘルシー食品。	指宿市
本格焼酎	芋焼酎, 指宿エクセレント焼酎	市内6つの蔵で製造される。平成29年には6蔵が新種の麹菌「河内菌E型(通称:エクセレント菌)」を使った新焼酎を開発, 共同販売を行っている。	指宿市
カンパチ	桜勘	鹿児島ブランド指定を受けた新鮮カンパチ	垂水市
くず	葛湯	小豆,しょうが,コーヒー等で味付して楽しむ	垂水市
くず	葛餅	きな粉, 黒みつ等で食す	垂水市
ブリ	ぶり大将	鹿児島ブランド指定を受けた養殖ブリ	垂水市
エビ	ナミクダヒゲエビ, ヒメアマエビ	錦江湾でしかとれないエビ	垂水市
黒豚	黒豚角煮まんじゅう	赤ワインだれで煮込んだ角煮を生地にサト	薩摩川内市
シマアジ	シマアジ	甕島近海で水揚げ	薩摩川内市
鯉	かつおなまり節		薩摩川内市
カンパチ	カンパチ	甕島近海で水揚げ	薩摩川内市
キビナゴ	キビナゴの塩干し	甕島近海で水揚げされたものを即日加工	薩摩川内市

	品名	内容	所在地
キビナゴ	きびなご煮干し		薩摩川内市
キビナゴ	きびなご塩干し		薩摩川内市
うに	純うに	甑島近海のむらさきうにだけを使用	薩摩川内市
うに	純うに	甑島沿海で採れた純うに	薩摩川内市
山太郎ガニ	干しガニ	川内川で捕れた山太郎ガニ	薩摩川内市
米	清水米	清らかな水で育った, 天日掛け干し米	薩摩川内市
さといも	さとっこあげ	ホクホクに茹で上げたさといもを油で度揚げし、特製のタレをからめる	薩摩川内市
さといも	白鳥のタマゴ	さといもをたっぷり使ったかるかん	薩摩川内市
さといも	さといも㊦	じゃがいものかわりに, さといもを使った㊦です。ねばりのある食感がたまりません。(10月~3月)	薩摩川内市
しいたけ	しいたけのり		薩摩川内市
椿の実	つばき油	椿の実を1度乾燥させて搾油して精油したもの	
梅	東郷うめ酒「梅慕情」	醸造用アルコール14%内容量720m醸造用糖類・(はちみつ使用(添加物は一切使用していない) *販売は市内の酒店のみ	薩摩川内市
パッションフルーツ	パッションフルーツ	ハウス栽培	薩摩川内市
みかん	みかんの手搾りジュース	みかん果汁(100%濃縮)内容量550m D356*販売は市内の酒店ほか	薩摩川内市
ダイダイ	きの酢	ダイダイの汁をビン詰め, 鍋物に使う	薩摩川内市

	品名	内容	所在地
ダイダイの実	ダイダイ酢	ダイダイの汁をビン詰めしたもので鍋物のタレ等を使う	薩摩川内市
きんかん	きんかんマ-マレード	きんかんを使用したマ-マレード	薩摩川内市
きんかん	きんかんふくれがし	きんかんのおかし	薩摩川内市
きんかん	きんかんワウ	「きんかんの里」10%	薩摩川内市
ちりめん	佃煮	ちりめん, いりこ	日置市
塩	渚のあま塩	吹上浜でとれた海水を使用して, 昔から伝わる製塩法にて作られる。	日置市
たけのこ	緑竹	6~11月に出回るたけのこ。刺身, 天ぷら, にぎり寿司など調理法も多い	日置市
茶	伊集院茶	寒暖差の激しい気象条件を有利に発揮した品質のよいお茶	日置市
梅	梅干	県地域推奨食品として認証されている。しそだけで漬込んだ昔ながらの味	日置市
いちご	とよのか	甘味。工耕及び高設栽培施設	日置市
いちご	さつまおとめ、さがほのか、紅ほっぺ、ぴかいちご		日置市
いちご	アイスcream	他に抹茶やバニラなどの種類があり, シャーベットも製造している	日置市
鍋つゆ	なべスープ	日置産原料100%。化学調味料や保存料不使用。味噌、豆乳、塩、醤油。	日置市
ちりめん	ちりめん・いりこ	ちりめん・いりこ	日置市
しらす	生しらす「潮香贅」	生しらす	日置市

	品名	内容	所在地
みかん	幸せの黄色いみかん	黄ミカン	日置市
黒豚	黒豚味噌漬け, 黒豚ウイナ, 黒豚ハム	水と環境にこだわり生産から加工まで全て自家製の製品である	曾於市
黒豚	黒みそ	末吉高校生の手作り豚みそ	曾於市
こんにゃく	こんにゃく	良質の水を特殊加工して製造	曾於市
こんにゃく	弥五郎こんにゃく	手作りのいもこんにゃく	曾於市
こんにゃく芋	野菜こんにゃく	専用の酢みそで刺身として食べる	曾於市
さつまいも	スイートポテト	地元サツマイモを使った物(あたためるだけ)	曾於市
さつまいも	さつまいも冷麺	さつまいも澱粉を使った日本初の麺	曾於市
さつまいも	芋けんぴ	けんぴチップ	曾於市
味噌	ゆべし	手作り味噌とゆず	曾於市
ゆず	ゆずゼリー	ゆずの生産県内一位。ゆずの香りがいっぱいのゼリー	曾於市
小麦粉	ふくれ菓子	山芋, よもぎ, 人参等をいれたもの	曾於市
まんじゅう	黒豚まん	地元黒豚を使ったこだわり商品	曾於市
焼き菓子	茶丸ボーロ	地元曾於市産のお茶を使用したお菓子	曾於市
和菓子	柚子最中	曾於市産の柚子・小豆・白あんをつかった最中	曾於市

	品名	内容	所在地
煎餅	ゆず揚げせん	ゆずの生産県内一位。ゆずの香りがいっぱいのゼリー果汁・皮を使用。	曾於市
ゆず	青ゆずごしょう	ゆず皮の僅かな表皮だけを取り出し減塩にて手作りしています。	曾於市
黒さつま鶏	黒さつま鶏生ハムスライス	2017かごしま新特産品コンクールにて鹿児島県知事賞を受賞。郷土料理の鶏刺しを食べているかのような今までの生ハムをは違った食を楽しめます。	曾於市
曾於さくら牛	曾於さくら牛	特別配合飼料『さくら』を使って与える水にもこだわりながらストレスを与えずに肥育したA4以上のまろやかな牛肉	福岡市
黒牛	福山黒牛		霧島市
福山酢	福山酢	天然醸造の米酢	霧島市
醸造酢	黒酢	世界で初めての無農薬有機栽培の「黒米」を仕込んだもの	霧島市
大根・人参	丸岡漬	手作りの無添加漬物	霧島市
茶	霧島茶	全国大会で何度も日本一を獲得。煎茶だけでなく、碾茶（抹茶）、紅茶、かぶせ茶等の多様な茶種を栽培製造。有機栽培も全国トップクラスで海外輸出も著しい。	霧島市
小みかん	錦江パール	日本一小さいみかん	霧島市
マグロ	冷凍マグロ	南マグロ等の切身	いちき串木野市
マグロ	まぐろラーメン	マグロの豊富な栄養を活かしたラーメン	いちき串木野市
イワシ・エソ等	薩摩揚げ	近海でとれた魚が原料	いちき串木野市
ちりめん	ちりめん		いちき串木野市

	品名	内容	所在地
サワーポメロ	サワーポメロ	甘酸っぱいさわやかな味	いちき串木野市
サワーポメロ	さわやか <sup>®</sup> 刈	サワーポメロを使ったりキユール	
ポンカン	ポンカン	ポンカンのパック宅配	いちき串木野市
黒砂糖, 小麦粉	ばふーん饅頭	芋やあずきでトッピングしたふくれ菓子	いちき串木野市
そば	そば	町内産のそば粉と水だけを使った純手打ちそば	南さつま市
茶	走り新茶	日本一早い3月下旬につみ取られる	南さつま市
ポンカン・タンカン	ポンカン・タンカン	宅配	南さつま市
きんかん	きんかん湯	ビタミンCを豊富に含むきんかんをまるごと使用している。	南さつま市
豚	焼豚		志布志市
鶏	田舎どり炭火焼	鶏肉を丹念に本格的炭火で焼いて、大変やわらかく仕上げています	志布志市
牡蠣	志布志の「岩がき」	志布志湾で養殖された生食可能な牡蠣	志布志市
うなぎ	鰻加工品	志布志の養鰻場にて生産されたものを加工販売	志布志市
鱧	鱧	鱧の加工品	志布志市
ちりめん	ちりめん		志布志市
茶	お茶製品	ペットボトル緑茶、あらびき茶、新茶、紅茶、烏龍茶	志布志市

	品名	内容	所在地
そば	夏そば	そば加工品	志布志市
さつまいも	べにはるか	焼き芋、熟し芋	志布志市
メロン	メロン（秘蔵っ子）	メロン 紅玉、白玉	志布志市
いちご	いちご	品種（淡雪 さつまおとめ 紅ほっぺ さがほのか）	志布志市
黒砂糖, 米の粉	ふくれ菓子	ココアやレーズン, ユズ, 甘納豆, よもぎ, さらしあん入りなどがある	志布志市
黒糖	かさんだ黒糖	地元のサトウキビが原料の自然食品	奄美市
さつまいも, 米	ミキ	さつまいも, 米を蒸して製造した飲みもの。時間がたつと発酵して酔味が出る	奄美市
たけのこ	タケノコ	タケノコとキムチを加工	奄美村
タンカン	タンカンジュース, ゼリー		奄美市
タンカン	タンカン	ふるさと便の宅配(2月頃)	奄美市
パッション	パッションフルーツ	ハウス栽培	奄美市
黒砂糖・ピーナッツ	がじゃ豆	奄美のピーナッツを黒砂糖で炒めたお菓子	奄美市
黒砂糖, もち米, ヨモギ, サネン	かしゃ餅	よもぎと黒砂糖をもち米でふかし, 差年葉でつつんだお菓子	奄美市
すもも	奄美プラム	甘酸っぱい新鮮な味覚がいっぱい。加工品としてジャム, ゼリー, ジュース, スモ酒, コンポート, セミドライフルーツ	奄美市
米	あくまき	米は地元産	川辺町

	品名	内容	所在地
さつまいも	さつまいも銘菓		知覧町
さつまいも	紅さつまいも(青果)		穎娃町
茶	知覧茶	風が香りを運んで、光が味にとけこんでそのコクと香りは、全国的に高い評価を受けている。	知覧町
メロン	川辺メロン		川辺町
豚	更生之素	伊佐農林高校生手作りの豚みそ。70年の歴史を持つ	伊佐市
米	伊佐米	鹿児島県の北海道と言われるほど昼夜の温度差が大きく、県内一おいしい米	伊佐市
麦	はだか麦味噌	はだか麦を使用した味噌。通常使用する大麦よりうま味、甘味があります。	始良市
たまねぎ	たまねぎドレッシング	始良市産のたまねぎを原料とした添加物を使用しない商品です。	始良市
しそ	しそジュース	加治木の山里で栽培された赤紫蘇で作った濃縮タイプです。	始良市
大豆	かもろ醤油	15か月間熟成させた手づくり醤油です。	始良市
にんじん	キャロットジュース	加治木の隈原台地で育った人参をしょうしたジュースです。	始良市
塩	錦江湾にしきの塩	昔ながらの薪を使いじっくり時間をかけて炊き上げた手づくりの塩です。	始良市
豚	あご肉	豚のほほ肉をにんにくなどで味付けして炒めた料理です。	始良市
まんじゅう	加治木まんじゅう	餅米とこうじを主として、独特な甘酒を使用しふっくらとした生地と美味しいあんこが人気を呼んでいる	始良市
たけのこ	焼き大名たけのこ	たけのこの王様と言われる「大名たけのこ」の風味を閉じ込め丸焼きにした料理	三島村

	品名	内容	所在地
椿の実	つばき油	村に自生するやぶ椿からとれる	三島村
トビウオ	飛魚の塩干し,一夜干	水揚げされたばかりの新鮮な飛魚を天然塩に漬けて天火で乾燥させる。	諏訪之瀬島・宝島
塩	宝島の塩	宝島, 小宝島のきれいな海水から作った自然海塩	宝島
塩	子宝の温泉塩	宝島, 小宝島のきれいな海水から作った自然海塩	小宝島
筍	筍の水煮	筍をそのまま塩漬けにして真空パック	十島村
豚	豚みそ	薩摩中央高校生の手づくり豚みそ	さつま町
豚	豚みそ	食生活改善グループによる手作りみそ	さつま町
鰻	竹せいろ	竹の器に入った鰻丼のせいろ蒸し	宮之城町
鮎	鮎うるか		さつま町
鮎・山太郎ガニ	川魚料理	鮎, 山太郎ガニ, 川えび等	さつま町
山太郎ガニ	各種カニ料理	カニ鍋, カニ飯, カニ汁	さつま町
さつまいも	さつまいも飴	芋と麦芽水飴だけを使用した健康食品	さつま町
たけのこ	たけのこ料理		さつま町
大根	みやんじょ漬	味噌, しょう油, しそ味などの漬物	さつま町
調理味噌	豚味噌	宮之城農業高校, 薩摩中央高校生徒達がつくる	さつま町

	品名	内容	所在地
南高梅	調味漬け	町内産「南高梅」の梅干	さつま町
いちご	いちごジャム	宮之城農業高校, 薩摩中央高校生の手作りジャム	さつま町
いちご	いちごジャム	食生活改善グループによる手作りジャム	さつま町
アジ	長島海峡アジ	長島海峡で育った磯アジの活魚	長島町
ブリ	ブリの3枚おろし	真空パックづめ。切ってそのまま刺身で	長島町
パレイショ	赤土パレイショ	かごしまブランド	長島町
ニジマス	鮮魚		湧水町
米	棚田米	原風景の残る棚田で育った棚田米	湧水町
米	清酒「幸寿」	棚田米と名水百選の丸池湧水を使用した鹿児島初の清酒	湧水町
米	清酒「朱粋」	棚田米と名水百選の丸池湧水を使用した鹿児島初の清酒	湧水町
水	水	名水百選のミネラルウォーター	湧水町
米	かごしま湧水米	町内で栽培されたヒノヒカリ	湧水町
茶	茶	鹿児島県発祥地の地 湧水茶	湧水町
にわとり	アモクド升 炭火焼き他	桜島どりの骨付きもも肉。そのまま炙りして, 桜島どりを炭火で丹念に焼き上げたパック商品	大崎町
さつまいも	からいもあめ,ねりあめ	お茶受け, お土産に最適	大崎町

	品名	内容	所在地
マンゴー 他	マンゴー, アテモヤ, パッションフルーツ	ハウス栽培	大崎町
くず	葛餅, 葛きり	抹茶, 紫芋, 大豆等の種類があり, き粉や黒みつ等で食べる	大崎町
鰻	鰻加工品	鰻蒲焼き, 白焼き, きも焼き	大崎町
黒牛	鹿児島黒牛大崎牛「隆之国」		大崎町
桑	桑抹茶, 桑あま茶	農薬・化学肥料を使わず有機肥料で育った桑の葉を粉末にした, 有機JAS認定のオーガニック商品。	大崎町
なたね	純なたね油	無農薬栽培で育てた菜種を, 脱色剤, 防臭剤を一切使わず, 昔ながらの製法で丹念に1回だけ絞った油	東串良町
ピーマン	ピーマンワイ-	粉末にしたピーマン, 軽さの中にほのかな香り	東串良町
ピーマン	ピーマン最中	あん粉とピーマンが絶妙のハーモニー	東串良町
米	田代米	昼夜の温度差が大きく, 清らかな水で育った田代米	錦江町
だんご	けせん団子	けせんの葉にはさんだ団子	錦江町
ぶどう	クラシックぶどう	クラシック音楽を聞かせながら育てている。	錦江町
いちご	いちご		錦江町
キダカ (ウツボ)	キダカ塩干し	塩干し	南大隅町
キビナゴ	キビナゴのミリ干し	キビナゴを開いて秘伝のタレにつけて天日干しする	南大隅町
しそ	シャーベット	赤しそを使ったシャーベット	南大隅町

	品名	内容	所在地
パッション	パッションシャーベット	パッションを使ったシャーベット	南大隅町
マンゴー	マンゴー	ハウス栽培の完熟マンゴー	南大隅町
マンゴー	シャーベット	マンゴーを使ったシャーベット	南大隅町
ポンカン・タンカン	ポンカン・タンカン		南大隅町
タンカン	苺ピ-パイまん	町特産のタンカンを使ったあんこをパイ生地で包んだお菓子	南大隅町
タンカン	シャーベット	たんかんを使ったシャーベット	南大隅町
蜂蜜ミルク	シャーベット	地元産蜂蜜及びミルクを使ったシャーベット	南大隅町
かごしまの翠	アボカド	クリーミーで濃厚な味	南大隅町
かごしまの耀	パインアップル	甘味、酸味ともにバランスのとれたパインアップル	南大隅町
辺塚だいたい	辺塚だいたいシロップ	辺塚だいたいのさわやかな甘さと香りを残したシロップ	肝付町
カンパチ	辺塚だいたいカンパチ	肝付町原産の“辺塚だいたい”の搾汁残渣を餌に養殖したカンパチ	肝付町
トビウオ	塩トッピー	トビウオを開いて、干物にしたもの	中種子町
さつまいも	種子島むらさき	皮は純白、中身は鮮やかな紫色で焼イモ天ぷら、フライなどに適している	中種子町
さつまいも	安納こがね	皮は橙色、中身は黄色で煮任、焼任、蒸し任、天ぷら、フライと何でも合う万能任	
さつまいも	紫任ようかん	ようかん	中種子町

	品名	内容	所在地
マンゴー	マンゴー	ハウス栽培の完熟マンゴー	中種子町
パッション	パッション	ハウス栽培	中種子町
ポンカン・タンカン	ポンカン・タンカン	宅配	中種子町
インギー鶏	刺身・唐揚げ	明治27年, 英国人から贈られた鶏	南種子町
トビウオ	黒潮揚げ	トビウオをすり身にし揚げたもの	南種子町
トビウオ	トビウオの一夜干し	トビウオをすり身にし揚げたもの	南種子町
ナガラメ	ナガラメ味噌漬	ナガラメを味噌漬けにしたもの	南種子町
ゴマサバ	サバ節	屋久島近海でとれるサバを生節に加工したもの。そのまま削ってつまみや漬物にまぶしてご賞味下さい。	屋久島町
山芋	やくとろ	屋久島特産の山芋を冷凍加工した食品解凍しても香り, 粘り気を保ち変色しない。自然解凍または水に入れて解凍し, 醤油をかけるだけでおいしく食べられる。	屋久島町
ポンカン・タンカン	ポンカン・タンカン	屋久島の亜熱帯性気候を生かした果物。ポンカンは11月末～12月が収穫時季, タンカンは2～3月が収穫時季	屋久島町
トビウオ	あごだし	屋久島の近海で獲れるトビウオを粉末にしたダシのもと	屋久島町
トビウオ	トビウオの燻製	屋久島の近海で獲れるトビウオを丁寧に時間をかけて燻製に仕立て上げた逸品	屋久島町
ミズイカ	ミズイカの燻製	屋久島の近海で獲れるミズイカを丁寧に時間をかけて燻製に仕立て上げた逸品	屋久島町
ポンカン・タンカン	ポンカンジャム・タンカンジャム	素材の甘さを活かして作られたジャム	屋久島町
タンカン	タンカンジュース	屋久島の甘みの強いタンカンを使用した濃厚なタンカンジュース	屋久島町

	品名	内容	所在地
パッションフルーツ	パッションフルーツジュース	屋久島の亜熱帯気候を活かして栽培されたパッションフルーツを飲みやすくジュースに加工	屋久島町
茶	屋久島茶	屋久島の志戸子という集落で栽培されたお茶	屋久島町
茶	屋久島茶	有機JAS認定のお茶	屋久島町
ゴマサバ	サバ節	屋久島近海でとれるサバを生節に加工したもの。そのまま削ってつまみや漬物にまぶしてご賞味下さい。	屋久島町
すもも	奄美プラム	甘酸っぱい新鮮な味覚がいっぱい。加工品としてジャム,ゼリー,ジュース,スムージー,コンポート,セミドライフルーツ,ソフトクリーム,かき氷	大和村
タンカン	タンカン	暖かさと適度な寒さが育てあげた柑橘。タカ(2月中),加工品としてジュース,マーマレード,ゼリー,ピール	大和村
さとうきび	黒糖焼酎	黒糖を原料として製造した焼酎	宇検村
さとうきび	クエンサン酢	黒糖を原料として製造した発酵クエン酸酢	宇検村
さとうきび	むぎかし	黒糖・はったい粉・もち粉を混ぜ合わせたお菓子	宇検村
にんにく	にんにくの塩漬け	にんにくに塩を揉み込み瓶に仕込む	宇検村
まぐろ	くろまぐろ	大島海峡で養殖したまぐろを使用したさしみ等	瀬戸内町
もずく・テラダ等	もずく・テラダ等	大島海峡でとれた物	瀬戸内町
つきあげ	つきあげ	魚をすりみにし、揚げた物	瀬戸内町
塩	加計呂麻の塩	加計呂麻島のきれいな海水から作った自然海塩	瀬戸内町
さとうきび	かけろまきび酢	加計呂麻島産の厳選されたさとうきびを使った健康酢	瀬戸内町

	品名	内容	所在地
ウコン	うこんきび酢	加計呂麻島のキビ酢と人体に有益な成分を含む植物ウコンを飲みやすくブレンドした健康酢	瀬戸内町
パッション	パッションフルーツ	ハウス栽培	瀬戸内町
マンゴー	マンゴー	ハウス栽培の完熟マンゴー	瀬戸内町
タンカン	タンカン	町特産のタンカン	瀬戸内町
黒砂糖	黒糖かりんとう	加計呂麻島の厳選された黒糖のみを使った昔ながらの素朴な味わい	瀬戸内町
黒砂糖	黒糖全般	奄美名産	瀬戸内町
パッション	パッションジュース,ゼリー		龍郷町
パパイヤ	パパイヤ漬け	スライスしたパパイヤをミリンしょう油, ニンニクで漬ける	龍郷町
パパイヤ	パパイヤ漬物		龍郷町
タンカン	タンカンジュース,ゼリー		龍郷町
ゴマ	ゴマドレッシング	日本一の白ゴマ産地である。喜界島産のものは、在来種であるため、品種改良されておらず風味がとて良い。それをドレッシングにしたもの。	喜界町
花良治みかん	花良治みかんワイン	喜界島特産の香りのよいみかんを使ったワイン	喜界町湾
タンカン	タンカン	島の冬を代表する果物。	徳之島町
マンゴー	マンゴー	ハウス栽培の完熟マンゴー	徳之島町
みそピーナッツ	みそ豆	ピーナッツをみそで炒めたお菓子	徳之島町

	品名	内容	所在地
みそピーナッツ	みそピー	ピーナッツをみそで炒めたお菓子	徳之島町
みそピーナッツ	手造りみそまめ	ピーナッツをみそで炒めたお菓子	徳之島町
つわ	つわの佃煮	醤油で佃煮風に仕上げたもの	天城町
パパイヤ	パパイヤ漬け（醤油味、キムチ味）、乾燥パパイヤ	乾燥したパレイシヨの粉末を小麦粉と交ぜてつくった麺	天城町
落花生	サタマメ・味噌マメ	落花生を油で揚げて、黒砂糖と味噌で味つけしたもの	天城町
ウコン	春うこん	乾燥ウコンをスライスした健康茶	天城町
メロン	メロン	クリスマスシーズンに出荷されるハウスメロン	天城町
パパイヤ	パパイヤ漬け	漬物	天城町
マンゴー	マンゴー	ハウス栽培の完熟マンゴー	天城町
猪	猪肉	島内で捕獲された猪肉の販売	天城町
パッションフルーツ	パッションフルーツ	夏の果物として人気が高い。	天城町
トルコギキョウ	トルコギキョウ	冠婚葬祭に幅広く利用できる花。温暖な冬季の気候を利用してハウス栽培されている。	天城町
たんかん	たんかん	島の冬を代表する果物。	天城町
ばれいしょ	赤土ばれいしょ春一番	日本一早く収穫される新じゃが	天城町
茶	べにふうき、蒼風、サンルー ジュ	南国徳之島で生産される機能性の優れたお茶	天城町

	品名	内容	所在地
黒砂糖	黒砂糖	ビタミン、ミネラルが豊富に含まれた島の恵み	天城町
豚	豚みそ	徳之島高校生の手作り豚みそ	伊仙町
塩	徳の塩	昔ながらの製法で作られた天然塩	伊仙町
黒糖	黒砂糖(純)	地元で獲れたさとうきびを使った純度の高い黒佐藤	伊仙町
バレイショ	赤土バレイショ春一番	日本一早い新ジャガ	伊仙町
にんにく	ニンニク漬	無農薬栽培のニンニクに醤油、みりん、砂糖等を入れた奄美独特の手作り漬物	伊仙町
落花生	みそ豆	地元産の落花生を使ったみそ豆	伊仙町
パパイヤ	パパイヤ漬物		伊仙町
ビワ	びわ茶		伊仙町
よもぎ 他	よもぎもち	手作りのよもぎをたっぷり使った手作りのよもぎもち	伊仙町
さといも	里芋ケーキ	里芋あんのケーキ	和泊町
黒砂糖	黒糖クッキー	黒糖粉のクッキー	和泊町
じゃがいも	島の恵みのポタージュスープ	じゃがいもをレトルトのポタージュに加工した商品	和泊町
ローゼル	ローゼルクッキー	赤く鮮やかなハイビスカスの一種であるローゼルを用いたクッキー	和泊町
ローゼル	ローゼルジャム	赤く鮮やかなハイビスカスの一種であるローゼルを用いたジャム	和泊町

	品名	内容	所在地
マンゴー	マンゴーコンフィチュール	マンゴーを用いたジャム	和泊町
じゃがいも	島の恵みのかりんとう	じゃがいもを用いて作ったかりんとう	和泊町
ローゼル	ローゼルソルト	乾燥させたローゼルと塩を混ぜあわせた商品	和泊町
きくらげ	きくらげ	サトウキビのバガスを菌床にもちい、島の気候を活かしてつくられているきくらげ	和泊町
島桑	桑茶	島桑を粉末に加工し、水に溶かしお茶として利用できる	和泊町
月桃	月桃茶	島月桃を加工したお茶をティーパックに詰め込んだ商品	和泊町
はちみつ	沖永良部島SWEET HONEY	マンゴーの受粉に使われているハチたちが集めるはちみつを商品にしたもの	和泊町
島ミカン	カブチージャム	島ミカンを使ったジャム	和泊町
きくらげ	肉味噌キクラゲ	生きくらげにひき肉を加え、更新料と肉味噌にしたもの	和泊町
ソデイカ	ソデイカのソーセージ	ソデイカを腸詰めしソーセージにしたもの	和泊町
ソデイカ	ソデイカの生ハム	サトウキビのバガスを燻材に用いたソデイカの生ハム	和泊町
シイラ	シイラの生ハム	サトウキビのバガスを燻材に用いたシイラの生ハム	和泊町
豚	まーさぬ豚角煮	黒糖焼酎と醤油、佐藤、みりんで仕上げた豚角煮	和泊町
黒糖	糖蜜アンダギー	糖蜜をふんだんに使用したアンダギー	和泊町
黒糖, たんかん	黒糖・たんかんシフォンケーキ	たんかんと黒糖を使用したシフォンケーキ	和泊町

	品名	内容	所在地
茶	シマ桑茶	無農薬のシマ桑	知名町
パパイヤ	パパイヤ漬物	パパイヤの漬物	知名町
モズク	モズク	太くてミネラルたっぷりのモズク	与論町
ソデイカ	ソデイカ加工品	ソデイカのカルパッチョや ソーセジに加工した物	与論町
茶	モリンガ茶	モリンガの葉を乾燥させた健康茶	与論町
さとうきび	きび酢	サトウキビで作ったミネラル豊富な健康酢	与論町
パパイヤ	パパイヤ漬物		与論町
マンゴー	マンゴー	ハウス栽培の完熟マンゴー	与論町
アテモヤ	アテモヤ	森のアイスクリームと称されるフルーツ	与論町