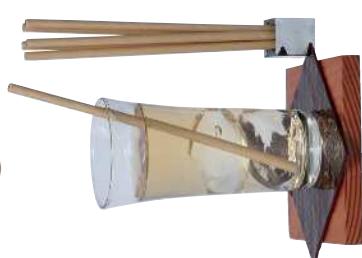


かごしまの 新特産品 コレクション

The new speciality item of
KAGOSHIMA
2020

The new
speciality
item of
KAGOSHIMA



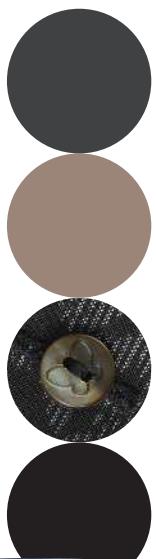
The new
speciality
item of
KAGOSHIMA



鹿児島県知事賞
△工芸・生活用品部門

おじよしゃつ

絹100%の大島紬(ウォッシャブル加工)とアベ貝を使用。
シワになりにくく、収縮も少ない為、取り扱いが簡単で、家庭
で洗濯することができる。



テーマは『おじよしゃつ』、エレガントな女性をイメージ。上品に優雅に、日本の伝統文化をもつと身近に感じ楽しんで欲しい。伝統的工芸品の大島紬を100%使い仕立てる事で、ワンランク上の上質なシャツに仕上げました。和装となると駄菴が高く思われるちなところを洋服に仕立てることで、和を日常に取り入れ楽しむことができます。大島紬を後世に引き残していくことは、私たちの使命です。

△担当 松岡 豊弘



高山CHOYAソーイング株式会社

〒893-1206 肝属郡肝付町前田468-3
【TEL】00-1372-9793 【FAX】0994-65-0939
【MAIL】info@miraishirt.com
【WEBSITE】http://www.miraishirt.com/

■サイズ ネック42cm チェスト115cm 身丈105cm
■販売価格 80,000円(税抜)



JIN7 series 00 ジャパニーズクラフトジン

日本最古のハーブ園開聞山麓香料園の希少フレッシュハーブ使用。
薩摩焼酎をベースに製造したジャパニーズクラフトジンです。

有限会社 大山基七商店

〒891-0311 指宿市西方465番地
【TEL】0993-25-2410 【FAX】0993-25-5260
【MAIL】jin7@jin7.co.jp
【WEBSITE】http://www.jin7.co.jp/



創業当時、呉服店を営んでいたことから、当社の起源を「T A G」に込めてボトルデザインしました。「TAG」には服の成分表の様に原酒のブレンド配合率を表記しています。スタイルッシュなどユニークで薩摩焼酎と県内の魅力的な素材の香りを融合したクラフトジンを是非若い方や海外の方に飲んで頂きたいと思います。

△専務取締役 大山 基七

鹿児島県知事賞
△食品部門

■容量・サイズ 1本700ml アルコール度数47%
■保存方法 常温
■販売価格 4,000円(税抜)

あいがけ茶碗

薩摩焼の白もんと黒もんの二つの個性、二つの世界のあいがけで、一つの茶碗、一つの世界を作りました。産地の多様性が一丸となるイメージを形にしました。



開発のきっかけは、鹿児島のお出汁屋さんからの産地ラーメンどんぶりでの注文でした。薩摩の個性をトータルで生かした、形を工夫した丼と一緒に作り上げました。鹿児島で愛され、お茶やお米、ラーメンなど鹿児島の食を引き立てるために工芸品でありたい。そんな思いからプラッシュニアーアップを重ねてこのシリーズを開発しました。直径と高さの比率を一定にした統一感のあるデザインで様々なサイズの制作をります。

代表者 新納 虫太郎



御茶碗屋つきの虫

〒891-1101 鹿児島市花屋町1196-1
[TEL] 099-245-6431 [FAX] 099-245-6431
[MAIL] tukinomusubi@nifty.com
[WEBSITE] https://tukinomusubi.mofree.com/

■ サイズ・販売価格
①どんぶり 高さ10cm×径19cm 6,500円(税抜)
②碗 高さ6.5cm×径12cm 3,800円(税抜)
③汲み出し 高さ5cm×径9.5cm 3,000円(税抜)

お中元企画として開発された商品で、鹿児島の名物じろくまをパーティスリーならではの発想でアレンジしました。定番の練乳みるくは本来のじろくまの味を守り再現し、残り2種類は地元の素材を活かして開発しました。上に乗せた可愛いじろくまの顔を作るのは苦戦しましたが、耳や目の位置等何度も試作を繰り返し、今の可愛いじろくまを作る事に成功しました。

専務取締役 柳村 桃美子



フローズンしろくま

スランちゃん・ミルジュちゃん・べールくん

鹿児島の名物しろくま。フルーツたっぷりの「練乳味」、鹿児島県産いちごとフレークが詰まった「いちごみるく味」、鹿児島産知覧茶に餡子と白玉を組み合わせた「知覧茶味」、伝統的なしろくまをパーティスリーならではの発想で作りました。





黒糖かるかん

地元産自然薯・天然名水・黒糖を使用した
冬限定のかるかんです。もちもちしたか
るかん生地の中に黒糖の甘い香りと風味
が広がります。



桜島モクモクティッシュケース

取り出すティッシュを桜島の噴煙に見立てたティッシュケースです。お気に入りの桜島を見つけて、その日の風向きに合わせてティッシュを取り出しましょう。



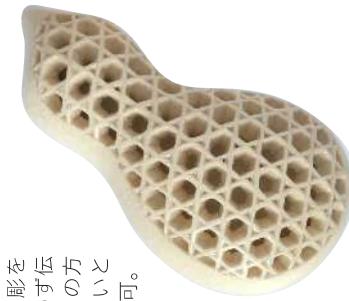
SATSUMA ふろーち

白薩摩の伝統的技法である透彫を施したブローチです。男女問わず伝統的工芸品を身につけて、多くの方にその美しさを知って頂きたいと思います。デザインはオーダー可。



知覧Tea酎 チラントイーチュウ

お茶農家でもある蔵元だから
知っている緑茶と芋焼酎の魅力。
美味しい香りのバランスを融合
させた新たな味わい。緑茶と芋焼酎
の贅沢なハーモニーをお楽しみく
ださい。



黒糖かるかん

有限会社徳重製菓どらや

〒899-4343 鹿児島県霧島市国分野口西456-1
[TEL] 0993-73-5511 [FAX] 0995-46-8735
[MAIL] info@okubo-kotoraya.com
[WEBSITE] https://okubo-kotoraya.com/
■内容量 1個 約55g 5個入
■保存方法 常温
■賞味期限 11日
■販売価格 1,600円(税抜)

桜島モクモクティッシュケース

Apparel Creation M4210

〒891-0105 鹿児島市中山町5203-1
[TEL] 099-806-8760 [FAX] 099-806-8760
[MAIL] contact@m4210.com
[WEBSITE] https://m4210.com
■サイズ [S] 横35mm×縦8cm
[M] 高さ12cm×奥行15cm×幅29cm
■販売価格 [S] 900円 [M] 1,900円 [L] 2,900円 [XL] 3,900円
■実際の商品は仕様が異なる場合があります
■税抜
■税込 20,000円(税抜)~

SATSUMA ふろーち

薩摩彫刻陶芸 黒元南楓山

〒891-0404 指宿市東方334-2
[TEL] 0993-23-4688 [FAX] 0993-23-4688
[MAIL] info@nanpu-zan.jp
[WEBSITE] https://www.nanpu-zan.jp
■サイズ [S] 40mm×30mm×15mm~
■販売価格 20,000円(税抜)~



生粹(なまいき) チーズケーキ

種子島生乳100%無添加で作る濃厚クリームチーズに、黒糖ビスケットと安納芋ペーストの甘さを合わせた、唯一無二の「なまいき」なチーズケーキです。



デキヤンタージュ 熟成かんばち

ところへり濃厚。日本一のかんばち大國・鹿児島のブランド魚「かのやカンバチ」を、独自の熟成技術「デキヤンタージュ製法」で6日間熟成。旨味を極限まで高めました。



大島紬「令和ハフ紋様」シリーズ



奄美大島に生息する「金ハブ」「銀ハブ」「赤ハブ」の3種類の色合いと新しい時代にふさわしいグラフィカルな斑紋様が魅力。贈り物や記念品としてもおすすめです。

化粧品ツバキバーム

たっちゃん農園のツバキバームは南国の太陽と桜島の土養が育てた安心安全な椿油を使用し、髪・つめ・唇・力サつきが気になるお肌などに艶と潤いを与えます。



大島紬「令和ハフ紋様」シリーズ

大島紬洋装工房 TOKARA

〒893-0073 鹿児島市宇宿9丁目3137-1
[TEL] 099-265-2408 [FAX] 099-265-0331
[MAIL] tokarakanou@forestonch.jp
[WEBSITE] http://kanou-orimono.com

①名刺入れ 約7.5cm×横11.5cm
②ストローブラシ 横180cm×縦39cm
③ネクタイ 長さ約180cm×幅8.5cm

■内容量 1本 約380g 70mm×150mm×35mm
■保存方法 冷蔵
■賞味期間 解凍後7日
■販売価格 3,000円(税抜)

元 891-1204 鹿児島市花野ヶ丘2-23-5
[TEL] 099-228-1112 [FAX] 099-228-1114
[MAIL] info@tsubaki-oil.jp
[WEBSITE] https://www.tsubaki-oil.jp/

■サイズ 1個17g 47mm×47mm×33mm
■保存方法 寒温又は低温の場所、直射日光のあたる場所には保管しない
■使用期限 3年
■販売価格 2,250円(税抜)

化粧品ツバキバーム

たっちゃん農園

〒891-1204 鹿児島市花野ヶ丘2-23-5
[TEL] 099-228-1114
[MAIL] info@tsubaki-oil.jp
[WEBSITE] https://www.tsubaki-oil.jp/

■サイズ 1個17g 47mm×47mm×33mm
■保存方法 寒温又は低温の場所、直射日光のあたる場所には保管しない
■使用期限 3年
■販売価格 2,250円(税抜)

鹿児島県観光連盟会長賞

〈食品部門〉

サラミ風蒲鉾魚つち

年間2万本販売を突破したサラミ風蒲鉾魚つち。コリコリ食感と黒胡椒とニンニクの風味が子供にも大人気。ご来店の7~8割のお客様が購入されます。チーズ味と2つの味をご用意しております。



のっける桜島大根

(麦みそ・塩麹トマト・酒粕わさび)

世界一の大きさを誇り、健康面でも優れた機能性を持つ桜島大根を世界中の人に食べて頂き、健康にもなってほしいという思いで開発しました。



サラミ風蒲鉾魚つち

有限会社 浜崎蒲鉾店

〒896-0068 いちき串木野市三井3092
[TEL] 0996-32-2229 [FAX] 0996-32-6866
[MAIL] h-hamasaki@pominic.ne.jp
[WEBSITE] http://www.e-hamasaki.co.jp/

■内容量 1個 180g 約5.2cm×幅5.8cm×高さ7cm
■保存方法 冷蔵
■賞味期限 販売日(発送日)から30日
■販売価格 各400円(税抜)

のっける桜島大根 (麦みそ・塩麹トマト・酒粕わさび)

株式会社 中園久太郎商店

〒891-0514 指宿市山川大山850-2
[TEL] 0993-34-1180 [FAX] 0993-27-6015
[MAIL] d-nakazono@tuke-e-mono.com
[WEBSITE] http://www.tuke-e-mono.com/

■内容量 1個90g 約5.2cm×幅5.8cm×高さ7cm
■保存方法 常温
■賞味期限 120日
■販売価格 各400円(税抜)

鹿児島県観光連盟会長賞

〈工芸・生活用品部門〉

屋久杉を磨こう！

宝石のような屋久杉のかげらから、世界に一つのあなただけの作品を作ります。時間をかけてゆっくり磨き上げて素敵なおうち時間をお過ごしください。



薩摩竹紙ストロー (県産100%)

里山再生を目的として、放置竹林が増加していることを背景に、環境問題脱プラの対応策として、地元の素材を有効活用した竹紙のストローを作成しました。

屋久杉を磨こう！

YAKUSHIMA BLESS

〒895-2504 熊本県伊集院町郡2042-39
[TEL] 099-813-7213 [FAX] 099-813-7214
[MAIL] r-baba@unicolor.jp
[WEBSITE] http://www.unicolor.jp

■サイズ 箱サイズ 18.5cm×11.5cm×4cm 重さ 150g
■販売価格 CATE GORY II オブショーン付き 4,000円(税抜)
■サイズ 直径6mm×長さ195mm 1本あたり19g
■販売価格 10本入り 220円(税抜)





Little Kiss <珈琲>

焼酎LOVES珈琲。希少な沖永良部島のコヒー豆を一部使用。独自焙煎による味の深みに和珈琲の果実のような爽やかさも感じられるこだわりの逸品です。



ふるるて鹿児島 果実ショガー

旬の季節に収穫した鹿児島県産の果実を、低温でじっくりと乾燥させ、無添加・無漂白で仕上げたドライフルーツをふんだんに使用しています。



Little Kiss <珈琲>

東酒造 株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原1-37-1
[TEL] 0993-768-5904
[MAIL] fukumoto@higashi-sz.com
[WEBSITE] https://www.higashi-sz.com/
■ 内容量 1本 750ml アルコール度数 14度
■ 保存方法 常温
■ 販売価格 1,300円(税抜)

〒899-3511 南さつま市枕崎市緑町4番地1F
[TEL] 0993-77-0108 [FAX] 0993-77-1423
[MAIL] 51@satsuma-kankoboshiyacom.jp
[WEBSITE] http://mizutamari-shokuhin.jp/
■ 内容量 40g 縦220mm×横4cm×高さ168mm
■ 保存方法 常温
■ 販売価格 各800円(税抜)



ぼり×2 熏製Ver.

旨味がぎゅっと凝縮された寒干し大根を燻製し、味付け。噛めば噛むほど鼻を抜け、口に広がる燻製の香りを『ぼり×2』食感と共にお楽しみください！



みなウオッシュユボディーソープ

南大隅高校地域貢献コースの生徒とのコラボ商品。南大隅町産の月桃、レモングラス、タンカンを使用。分解性が高く、環境に優しいボディーソープです。生徒がアロマブレンドしました。



ぼり×2 熏製Ver.

水溜食品 株式会社

〒893-2505 肝属郡南大隅町船占辺田331登尾小学校跡
[TEL] 0994-24-3008 [FAX] 0994-24-3088
[MAIL] info@botanical.co.jp
[WEBSITE] https://botanical.co.jp/
■ 内容量 1本 400ml 80mm×80mm×200mm
■ 販売価格 1,000円(税抜)

■ 内容量 1本 400ml 80mm×80mm×200mm
■ 販売価格 300円(税抜)

帖佐人形あまびえ

疫病囮除にご利益がある
と言われているあまびえ。
飾るのはもちろん、お守り
として身につけていたた
いてもいいように小型に
製作しました。



かごしまの 新特産品 コシクール

このコシクールは、多様化する消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進するため、県内で新たに開発・製造改良された商品を広く公募し、生産者の技術の向上、商品開発意欲の高揚を図るもので、
入賞商品については、パンフレットの配布や展示販売会の実施などにより、県内外に広く紹介宣伝し、販路の拡大等を図ります。



かごしまの新特産品コシクール実行委員会



鹿児島県産業支援課
マクマシティ
鹿児島県かごしまPR課
〒890-8577 鹿児島市鷲羽池新町10-1
TEL 099-286-3050

鹿児島県
マランドショッフ
KAGOSHIMA

公益社団法人
鹿児島県特産品協会
〒892-0821 鹿児島市名山町9-1
TEL 099-223-9177

※掲載価格(希望小売価格)及び商品パッケージは2020年12月現在のものです



アート漆蒔絵 小物入れ

本来あまり使われない床革の存在を知り、
染色・床処理し、独自でカット・手縫致しました。
デザインは漆を使い印伝風に仕上げました。

うるしましきえ
アート漆蒔絵 小物入れ
永野仏壇工芸所
〒897-0221 南九州市川辺町田部田3704-2
【TEL】0993-56-0633 【FAX】0993-56-0633
【MAIL】mask-nagano@po3.synapse.ne.jp
■サイズ 80mm×80mm×30mm
■販売価格 4,000円(税抜)

