

春を呼ぶ！本土最南端大隅半島の風土が育んだ特産品とディナーをあなたへ。

農絆卓恵

NOU-HAN-TAK-KEI

茶屋町

営業時間／1階 10:00～20:00 2階 11:30～15:00 (L.o.14:00)・17:00～22:00 (L.o.21:00) 3階 11:00～15:00 (L.o.14:30) ※全フロア日曜定休

◎販売品・料理などのお問い合わせ／1階 06-6690-8877 2階 06-6690-8878

鹿児島県大隅半島フェア

2026 1/10_土～30_金

1階

特産品販売フロア

かごしまんま

- ・鹿児島もなか
- ・ゆであずき

光陽オリエンタジャパン
鹿児島事業所

- ・有機一番茶使用 ミルクで淹れるほうじ茶
- ・ほうじ茶ティーバック

31°CLINE花子

- ・カットバウムクーヘン
(種たんかん・種辺塚だいたい・ブレン)

三和物産

- ・冷凍 塩ゆで落花生
- ・常温 むきみ煎り落花生
- ・常温 塩ゆでピーナッツ

たるみず畑
(竹之内組)

- ・いんげんのポタージュスープ
- ・とんとこ海老のスープ
- ・ミニドレ・ソース
- ・トマトベリージャム

十津川農場

- ・ねじめびわ茶24包入
- ・ねじめびわ茶ボトル缶

Tom's smoke
(トムズスモーク)

- ・本土最南端の工房が作ったスモークチーズ(ブレン)
- ・本土最南端の工房が作ったスモークチーズ(チェダー)

菓心 まとはら

- ・かるかんあんなし
- ・げたんは
- ・まるぼうろ

都食品

- ・焼き干しいも都のはるか

2階

レストランフロア ～食で旅する大隅半島～

本土最南端の恵みを味わい尽くす。

今だけの特別ディナーをご用意しました。

～ 小皿料理 ～

- ・薩摩極鶏大摩桜の低温調理 落花生の香味ソースで
- ・薬師牛のスパイス炒め パースニップのピューレを添えて
- ・かのぞかんばちの炙り トマトベリージャムと
- ・白焼きうなぎと小芋の茶碗蒸し
- ・薩摩茶美豚 豚トロ炭火焼 けんちんらっきょを添えて
- ・薬師牛もも肉のローストビーフ UMAMO 醤油麹で

～ ドリンク ～

- ・ねじめびわ茶 あんず香るホットカクテル
- ・有機ほうじ茶サングリア

食材の一部は1階でご購入いただけます

本土最南端大隅半島の
「選りすぐりの逸品」をご用意しました。
ぜひ、ご賞味ください。



南の宝箱
鹿児島

※写真・イラストはイメージです。※仕入れ状況により、特産品の販売内容やメニューが変更、または売り切れとなる場合がございます。あらかじめご了承ください。

◎大隅半島の観光などのお問い合わせは／鹿児島県大隅地域振興局総務企画課 地域振興係
〒893-0011 鹿屋市打馬 2-16-6 Tel: 0994-52-2088 [平日 9:00～17:00]

鹿児島県