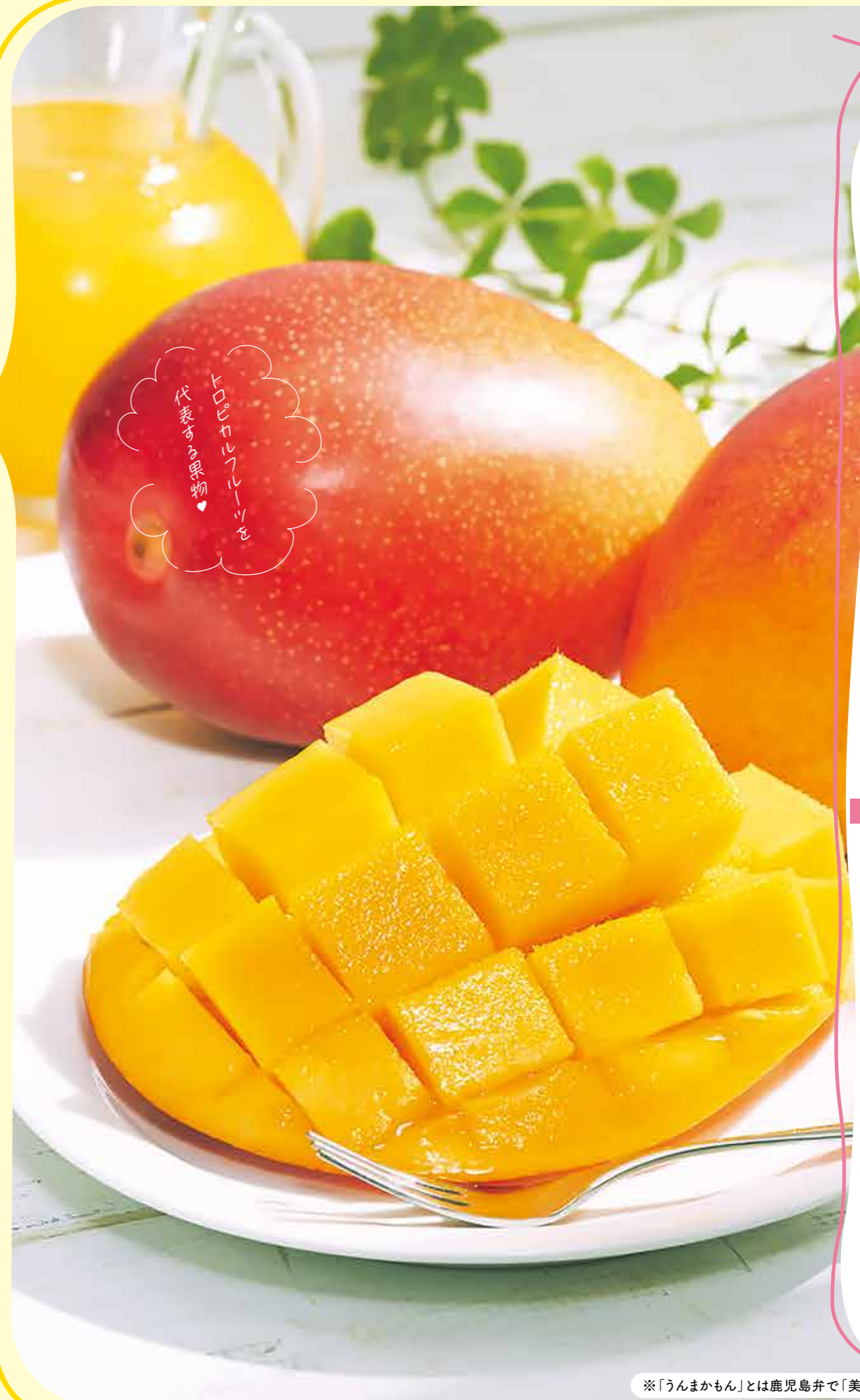


かこんま  
うんまか  
もん

# かごしまのマンゴー

## うんまかもん POINT

- ☑ 「かごしまブランド産品」に指定。
- ☑ 鹿児島県は生産量全国3位のマンゴーの産地。
- ☑ 芳醇な香りと、とろけるような甘い味わいが特長。
- ☑ 特級品の「夏姫」は、特に高い評価を受けている。



## 太陽が育てた贈り物



**収穫直前のマンゴー**  
自然落果した実を収穫するため、完熟直前に一つ一つ丁寧にネットをかける。



**マンゴーのフルーツソース**  
(ちょっとリッチなフルーツソース/柏ファーム)  
自然豊かな奄美大島で栽培された香り豊かな完熟マンゴーを使用。クラッカーやヨーグルトにかけるのがおすすめ。



**新宿高野本店でのPR**  
鹿児島県では、東京の高級果物専門店と連携し、県産マンゴーのPRに取り組んでいる。

南の地ならではの暖かい日差しをたっぷり浴びて育つ「かごしまのマンゴー」。栽培面積、生産量ともに全国3位を誇る鹿児島県では、県を代表する農畜産物として「かごしまブランド産品」に指定されています。県内では北は出水市から南は与論町まで各地で生産され、3月下旬から8月にかけて出荷されています。「かごしまのマンゴー」は、樹上で完熟し、自然落果したものを収穫しているため、芳醇な香りととろけるような甘い味わいが特長。市場や販売店からも高い評価を受けています。中でも、糖度15度以上、1玉の大きさが2L(3500g)



以上、外観の紅色が3分の2以上という厳しい条件を満たしたものは「夏姫(なつひめ)」と名付けられ、東京の高級果物専門店でも取り扱われています。おいしいマンゴーを選ぶコツは、皮に傷がなく、色つやのよいもの、ずつりと重みのあるものを選ぶこと。食べる際は、果実の中心の平たい種をよけるように3等分にし、格子状に切り込みを入れて、皮の中心部分を押し出す「花切り」にする、食べやすく、見た目も華やかになります。これから旬を迎える鹿児島の夏の逸品を、ぜひご賞味ください。

### 🏠 おうちで楽しむ

**マンゴーと生ハムのタルティーヌ**  
薄くスライスしたバゲットにクリームチーズを塗り、生ハムとマンゴーをのせました。甘いマンゴーに生ハムの塩気、チーズのほどよい酸味がよく合います。見た目も華やかで手軽に作れる一品です。



料理研究家  
鎌下直子さん

### 🍰 お店で味わう



**マンゴーパフェ** (1,980円/税込)  
鹿児島県産の高級マンゴーをたっぷり使用したぜいたくなパフェ。マンゴーの濃厚な味わいと、とろけるような食感を堪能できる。旬の時期だけの限定販売。(7月下旬頃から販売予定)

**天文館果実堂**  
☎ 鹿児島市中町3-4 ☎099-219-5055  
🕒 11:30~19:00(LO18:00)  
🗓 水曜日  
※新型コロナウイルス感染症の状況により、営業時間が変更になる場合があります。

※「うんまかもん」とは鹿児島弁で「美味しいもの」という意味です