



かごしまの 新特産品 コンクール

The new speciality item of Kagoshima

2015

入賞商品カタログ



【食品部門】

鹿児島
県知事賞

創作 生かるかん

霧島山系で産する自然薯と天保三年から飲み継がれた霧島の天然名水を使って、生地と餡を丹念に調整し、しっとり優しい食感に仕上げた「創作 生かるかん」。従来のかるかん饅頭の概念を超えたかるかんです。



STORY 開発物語

霧島らしさを考え、通常の軽羹饅頭と違う味・形・パッケージにこだわりました。すべて手づくりでの製造とし、曲げても折れないよう工夫しており、原料は「関平鉱泉」・桜島小みかん等、地元のものを使用しております。パッケージは霧島らしく優しい鮮やかな色づくりに仕上げました。軽羹はもともと鹿児島銘菓ですが、時代を先駆ける軽羹として「生かるかん」を開発し、これからの新しい特産品として売り出していこうと思います。

代表取締役 徳重 克彦 さん

有限会社徳重製菓とらや

〒899-4343 鹿児島県霧島市国分野口西 456 番地 1 TEL 0995-46-1117 FAX 0995-46-8735
E-mail info@kokubutoraya.com Homepage <http://www.kokubutoraya.com/>



創作 生かるかん 霧かん / 桜かん / 橘かん

〔原材料〕 生あん・砂糖・山芋・米粉・卵白・餅米粉・着色料ほか

〔内容量〕 1箱 6 個入 〔価格〕 1,000 円 (税込) 〔賞味期限〕 常温 10 日

amami aina

amami aina (アマミアイナ)は独自のストレッチ素材を使用し、化学染料を使用せず、奄美伝統の泥染め、草木染めで染め上げたヨガウェア。体本来の動きを妨げないデザインや高い利便性が特徴です。



STORY 開発物語

amami aina は、奄美に伝わる泥染めの技術を活用し、奄美大島の自社工場で染色から縫製まで一貫して生産を行っています。aina (アイナ)とは、ハワイ語で「恵みをもたらす大地」という意味で、奄美の大自然のパワーを全身で感じていただき、心と体も優しく強くと願いを込めております。ヨガだけでなく、様々なシーンで使っていただき、こだわりの色とデザインに、女性であることの喜びを心から感じていただければ嬉しいです。

代表取締役 吉川 友嗣 さん



株式会社アマミファッション研究所

〒894-0773 鹿児島県奄美市名瀬朝戸 269-3 TEL 0997-54-9181 FAX 0997-54-9182
E-mail info@amami-aina.com Homepage <http://amami-aina.com>



amami aina

〔素材〕綿・ナイロン・ポリエステル・キュプラ 〔染色材料〕グアバ・泥(ともに奄美大島産)
〔価格〕6,264 ~ 10,584 円(税込)

鹿児島
市長賞

知覧茶ジャム

ホテルの朝食会場で提供し、ご好評を頂いていたジャムをお客様のご要望により商品化致しました。鹿児島県の特産品であるお茶を活かした、渋みと甘みのバランスが良い、クリーミーな食感のミルクジャムです。



STORY 開発物語

全国茶品評会で2年連続日本一を受賞し、その品質は折り紙付きの鹿児島県の知覧茶。その茶葉の香りや色を損なわないよう純度の高い生クリームを合わせ、鮮度にこだわりました。知覧茶の香りが広がり、鮮やかな色と味が奏でるハーモニー、そして手作りだからこそ出来る優しい口どけで、パンやヨーグルト、また温かいミルクに溶かすなど、様々な楽しみ方が広がります。鹿児島県が誇る知覧茶の風味を、ぜひご賞味ください。

製菓料理長 栄村 洋樹 さん



城山観光ホテル

〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1 TEL 099-224-2211 FAX 099-224-2222
Homepage <http://www.shiroyama-g.co.jp/>



知覧茶ジャム

〔原材料〕牛乳・生クリーム(乳等を主原料とする食品)・上白糖・知覧茶・クロレラ・ペクチン(リンゴ由来)
〔内容量〕150g 〔価格〕626円(税込) 〔賞味期限〕常温 30日

【工芸・生活用品部門】

Tsumu Clo - ツムクロ - PONGEE WEAR

鹿児島
市長賞

大島紬とストレッチ綿を組み合わせる事で、今までにない着心地の良さを実現した「PONGEE WEAR」。前後どちらでも着られるデザインとなっていますので、様々なコーディネートをお楽しみいただけます。



STORY 開発物語

大島紬をもっと身近に取り入れていただけるよう、堅苦しい着物のイメージから普段のカジュアルファッションへのイメージ作りを目指し、『大島紬のある生活提案』をテーマに、“大人の遊び服”というコンセプトで商品開発しました。ストレッチ綿と組み合わせる事で、ソフトな着心地と体型をカバーするというメリットを低価格で実現。お手入れも自宅での手洗いが可能ですので、普段着としても活躍するアイテムです。

代表 大瀬 奈香 さん

PONGEE

〒890-0054 鹿児島市荒田 1-27-16-1F TEL 099-299-1800 FAX 099-254-3264
E-mail shop.pongee.2011@gmail.com Homepage <http://www.oose.biz/>



Tsumu Clo - ツムクロ - (PONGEE WEAR)

〔素 材〕絹(本場大島紬)・綿

〔サイズ〕M・L 〔価格〕16,200 円(税込)

【食品部門】

鹿児島県産黒豚使用！

黒豚缶詰 グルメカップシリーズ

畜産王国鹿児島で餌にこだわり、飼料製造から肉畜生産、枝肉カット処理・販売まで一貫して生産した黒豚をメインに使用し、様々な国の料理に仕上げ、缶詰にしました。じっくり育てあげた黒豚の旨みをご堪能下さい。



STORY 開発物語

大切に、愛情を込めて生産した黒豚の命を頂くからには、全ての部位を余すところなく食べられるようにしたい。そして、鹿児島から県外に、手軽にお土産としてご利用頂きたいという思いのもと、この商品を開発しました。黒豚の旨みを様々な国のお料理でお召し上がり頂けます。お土産やおつまみとして、またアウトドアやパーティー等にもご活用頂きたい逸品です。

企画担当マネージャー 松元 亜香里 さん



鹿児島ミート販売株式会社

〒891-0131 鹿児島市谷山港1丁目4番11号 TEL 099-284-6429 FAX 099-262-1232
E-mail info@ka-meat.co.jp Homepage <http://www.ka-meat.co.jp>



鹿児島県産黒豚使用！黒豚缶詰グルメカップシリーズ

黒豚ハツ・タン・ガツのアーヒージョ／黒豚軟骨の甘辛醤油煮／黒豚のタコスソース／黒豚肉の白ワイン煮込み／黒豚ホルモンのトマトソース煮
〔内容量〕65～75g 〔価格〕540円(税込) 〔賞味期限〕常温3年

【工芸・生活用品部門】

－ 火山灰アクセサリー －

t e p h r a

第30回
国民文化祭
鹿児島県
実行委員会
会長賞

tephra (テフラ) はギリシャ語で火山噴出物という意味。
宝石の素となる鉱物が含まれる桜島の火山灰を用い、「鹿
児島は空から宝石が降ってくる」というコンセプトのも
と、桜島を感じるアクセサリーが誕生しました。

ひっとべ!
かごしま国文祭



STORY 開発物語

きっかけは、溶岩を薄くスライスした「薄片(はくへん)」を偏光顕微鏡でのぞいた際の、キラキラ光る美しい火山噴出物の世界に感動したこと。溶岩が粉碎して火山灰になり、火山灰にはキラキラした宝石の素が入っている・・・! そう考えると、桜島に行ってみようとか、火山灰もちょっと可愛く思えたりするかもしれません。男性的な力強い桜島の商品ではなく、女性目線からみた桜島。粒を揃えた灰を透明度の高い樹脂に閉じ込め、日常使いできるデザインです。

代表取締役 久木田 智美 さん

t e p h r a

〒892-0841 鹿児島市照国町 5-10 大山ビル 2F TEL 080-5266-1274
E-mail rimo91925@gmail.com Homepage <http://www.tephra.info/>



t e p h r a - 火山灰アクセサリー -

〔商品サイズ〕ネックレス：チェーン 40 cm ・チャーム 3×4 cm ピアス：1 cm × 6 cm プレスレット：直径 5 cm
〔原材料〕桜島の火山灰・樹脂・チェーン (14kgf) ・ホログラム・コットンパール等 〔価格〕1,500 ~ 5,000 円 (税込)



鹿児島県特産品協会理事長賞

【食品部門】

夢一水産 鹿児島地魚ギフト



鹿児島県産地魚を、独自の味付け・製法により開発した地魚ギフトセットです。どの商品も、解凍後、手軽にお召し上がり頂けます。お魚好きな大切な方への贈り物におすすめです。

丸愛 夢一水産

〒899-1302 鹿児島県出水郡長島町平尾 2176-2
TEL 0996-88-2468 FAX 0996-88-2500
E-mail yume.kakou2012@gmail.com

夢一水産 鹿児島地魚ギフト
あぶりしめさば／しめさば(ミックスペッパー味)／真鯛のソフトスモーク
ぶりのソフトスモーク／あいごのスマークマリネ／タコマリネ
〔内容量〕あぶりしめさば1枚・しめさば(ミックスペッパー味)1枚・
真鯛のソフトスモーク80g・ぶりのソフトスモーク80g・
あいごのスマークマリネ100g・タコマリネ100g 2袋
〔価格〕3,780円(税込) 〔賞味期限〕冷凍90日

【食品部門】

旅する焼エビ



鹿児島には、焼きエビの出汁でお雑煮を食べる文化があります。この焼きエビ出汁と地元阿久根にこだわって作られた大葉・うに醬・醤油で味付けし、出汁と素材の風味を生かしたまま食べられるパスタソースです。

株式会社下園薩男商店

〒899-1741 鹿児島県阿久根市大川 54
TEL 0996-28-0200 FAX 0996-28-0854
E-mail info@marusatsu.jp
Homepage <http://www.marusatsu.jp/>

旅する焼エビ
大葉のジュノペーゼ／うに醬のべべロンチーノ／醤油のトマトソース
〔内容量〕大葉：125g うに：120g トマト：135g
〔価格〕大葉：1,080円 うに：972円
トマト：864円(税込)
〔賞味期限〕常温180日

