

かのや 深蒸し茶
市農政水産課 ☎0994-43-2111 内線3216

お茶特有の渋みを和らげ、まろやかな風味を生み出すため、通常より深く蒸して製造されています。そのため普通のお茶にはほとんど含まれていないβカロテン、ビタミンE、クロロフィルが含まれています。



小鹿酒造(株)
☎0994-58-7171

小鹿酒造のいも焼酎は地元で栽培された新鮮なさつまいもを使用しています。さらに「鹿児島限定 小鹿の郷」は、地元産早稲米で麹をつくり地元産のさつまいもと水で仕込んだ、まさに大隅鹿屋の香りが凝縮したいも焼酎です。



(株)園田食品
☎0994-40-4300

黒糖、生姜、芋の丸ポ一口、けせん団子、饅頭、ふくれ菓子など昔ながらの和菓子を製造しています。

鹿屋市漁協

みなと市場 ☎0994-31-8008

錦江湾の水深100~200mの海底に生息するきれいな朱色の小えび「姫甘えび」。底びき網で捕獲し、新鮮なうちに冷凍します。

一般的な調理方法は、かき揚げ、炊き込みご飯、吸い物、茶碗蒸しなどですが、アイデア次第では様々な料理に使えます。



善STYLE ☎0994-41-8732



ばらが香るバームクーヘン。その名も「薔薇ムクーヘン」。鹿屋産のばらを使用しており、やさしい甘さが癖になります。

富久屋 ☎0994-43-1211



献上がるかんは、天然の自然薯を100%使用しており、昔ながらの製法で作っています。



【問い合わせ】
市観光協会
☎0994-41-7010

急ぎよ商品を追加する業者もあり、2日目も売り切れが続出するほどの人気ぶりでした。

よかとこフェアでは、市内12の業者や団体が参加して、「かのや紅はるか」「かのや深蒸し茶」「かのやカンパチ」「落花生」「黒豚」「焼酎」「かるかん」などのPRや販売を行いました。初日から売れ行きは好調で、

三清屋 ☎0120-41-3408



自然に囲まれた自社牧場で放牧し、手づくりの無添加飼料や飲み水にもこだわって大事に育てた薩摩黒豚。抗生物質など一切使わないため脂肪がべつつかず、美しい銀白色をしています。

鹿屋産ブロッコリー

JA鹿児島きもつき
☎0994-44-3115



現在、整備が進んでいる肝属中部畑かん地区で、栽培面積が拡大されている下堀地区のブロッコリーです。主に関西地区に出荷されており、やわらかくて、ボリュームがあります。

大海酒造(株)

☎0994-44-2190

鹿屋産のさつまいもを使用しています。「薔薇の贈りもの」は薔薇を原料にした焼酎です。



(株)オキス

☎0994-45-2508

ダボス会議のジャパンナイトでも利用されたごぼう茶や乾燥野菜、椎茸等、鹿児島の大気が育てた薩摩の恵みをギュッと凝縮した手間いらずの乾燥野菜を製造しています。



三和物産(株)

アグリ事業部 ☎0994-42-3210



塩加減と茹で加減により絶妙な味の塩茹で落花生や、風味、こく、味と三拍子そろった煎り落花生などを製造しています。



かのや紅はるか

第一鹿屋青果地区卸売市場
☎0994-43-2311

鹿屋の豊富な栄養分を含んだ黒ボク土壌から生まれた「かのや紅はるか」。これまでのさつまいもより「はるか」に美味しいことから命名されました。とろりとろ蜜の「驚きの甘さ」と「とろける食感」が特徴です。

