



コトコトの
かのやうま
「鹿屋旨か!ピクルス」



今年の春にオープンした「COTOCOTO」では、鹿屋を中心に大隅産の野菜を使った自家製のピクルスを販売しています。
2年前に大阪から移住した吉留さん夫妻は「地元産の野菜を使った、野菜本来の栄養素を取り入れた加工品を作りたい」と考え、ピクルスにたどり着きました。
市産業振興課から農家を紹介してもらい、多くの方々の協力を得て完成した商品は、農家から

「鹿屋旨か!ピクルス」は、^{キタダ}店舗のほか^{サルーガ}KITADA SARUGGA (北田町)でも購入できます。ノーマル、ピリ辛、カレー味の3種類があり、内容量は210g (900円)と160g (650円)。

直接仕入れた野菜を多くのスパイスを配合したピクルス液と一緒に瓶に詰め、消毒した後に密封して完成。野菜の切り方や瓶の形状、パッケージデザインなど試行錯誤を繰り返し、味だけでなく見栄えにもこだわった自慢の逸品となっています。
現在「京くれない(にんじん)」「グリーンパイヤ」「有機ビーツ」「レンコン」「かのや紅はるか」「野菜ミックス」の6種類の商品を展開しており、季節などによって使う野菜は変更されるそうです。
吉留さん夫妻は「全て手作業で行うため、一度に生産できる量は少ないですが、今後は日本中の方々に食べてもらうために通販などに取り組んでいきたいです」と今後の目標を語りました。



COTOCOTO (串良町有里 8447-1)
販売: 11:00 ~ 17:00 (変更になる場合があります)
定休日: 不定休 (詳細は ^{Instagram} Instagram) TEL 0994-45-7198

編集後記



金 剛石とはダイヤモンドのこと。ピクルスと一緒にたくさんのごたわりが瓶に詰められたピクルスは、吉留さん夫妻が作り上げた宝石と呼んでも過言ではないはずです。(下曾山)

メ ンテナンスが必要な機械類。部屋いっぱいに置かれたビールの醸造機器は大迫力でした。もうじき稼働するこの醸造機器で作られたビールの完成が待ち遠しいです!! (池之上)

ダ ルさ等を伴うコロナワクチンの副反応は、免疫反応が出たサインと取材で教えてくれたドクター。そして多くの医療従事者の皆さん、毎日ありがとうございます。(久畠木)

ル ールに則り、己の全てと国の威信をかけ競い合う、4年に1度の大会であるオリンピック。鹿屋ゆかりの4選手の奮闘をぜひみんなで見守りましょう!! (櫛間)

お便り&メッセージ

Multiple horizontal lines for writing messages or feedback.

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報、抽せん・賞品(賞品引換券)の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはございません。