



鹿兒島的 美食

農林水產品目錄



鹿兒島的日本第一

鹿兒島的「黑」

鹿兒島的畜產

鹿兒島的水產

鹿兒島的農產

鹿兒島的農林水產品
時令日曆

鹿兒島的加工品

農林水產品目錄

鹿兒島的
海產物

不僅享譽日本，更具備走向世界的品牌實力！

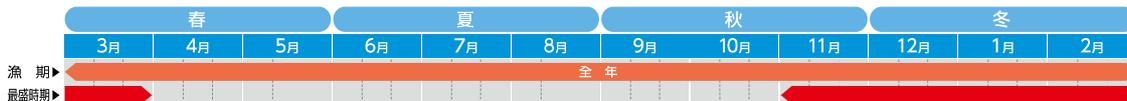
養殖鮭魚

品牌名稱 鮭王/薩摩黑醋鮭/鮭大將

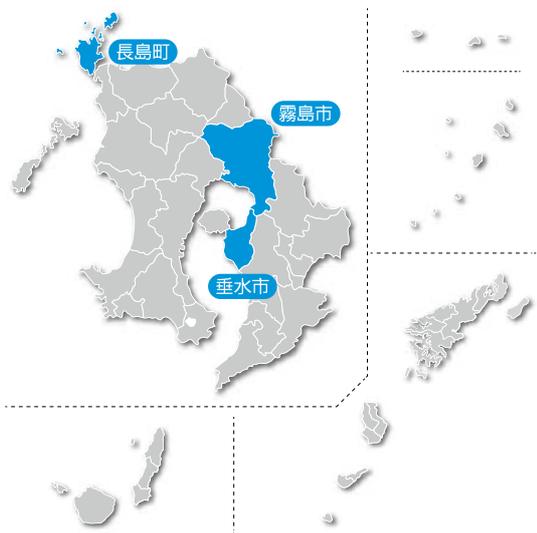


鹿兒島
當季魚類
認定

什麼時期最好吃？
時令行事曆



這裡可以捕獲
生產地地圖



這是什麼樣的食材？
賣點

鹿兒島的養殖鮭魚，從魚苗到出貨全程受嚴格管理，以確保一年四季皆有穩定供應。產品遠銷海外，尤其是到北美地區，深受各地消費者喜愛。

這裡很厲害！
特性等

油脂適中，並富含有助維持健康的EPA及DHA。

諮詢窗口

- 鮭王
 - 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- 薩摩黑醋鮭
 - 福山養殖
TEL0995-55-2358
- 鮭大將
 - 牛根漁業協同組合
TEL0994-32-1389

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的
海產物

產量日本第一 !!

養殖間八 (Kanpachi)

品牌名稱

海之櫻勘/鹿屋間八/
指宿油菜花間八/根占黃金間八/
邊塚橙間八



鹿兒島
當季魚類

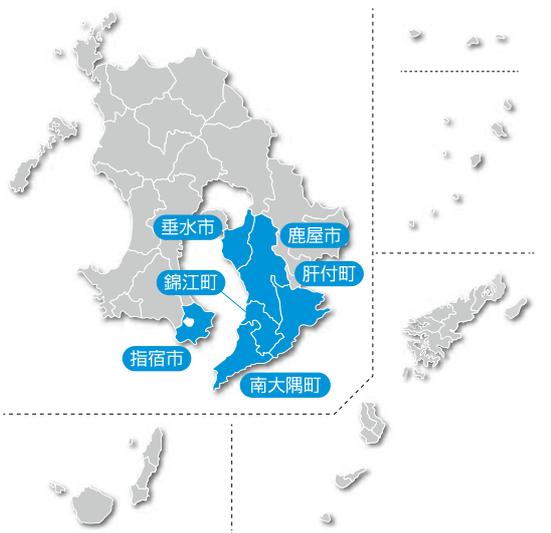
認定

什麼時期最好吃？/
時令行事曆

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期 ▶ 全年											



這裡可以捕獲/
生產地地圖



這是什麼樣的食材？/
賣點

鹿兒島的間八按不同成長階段餵以不同的特製飼料，並有明確的一貫管理體系記錄每個養殖網箱的飼育履歷。其特點是肉質緊實，油脂適中。

諮詢窗口

■ 海之櫻勘

● 垂水市漁業協同組合
TEL0994-32-1165

■ 指宿油菜花紅甘魚

● 山川町漁業協同組合
TEL0993-34-0111

■ 邊塚橙紅甘魚

● 高山漁業協同組合
TEL0994-65-6336

■ 鹿屋紅甘魚

● 鹿屋市漁業協同組合
TEL0994-46-3111

■ 根占黃金紅甘魚

● 根占漁業協同組合
TEL0994-24-2628

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的日本第一

鹿兒島的「黑」

鹿兒島的畜產

鹿兒島的水產

鹿兒島的農產

鹿兒島的農林水產品
時令日曆

鹿兒島的加工品

農林水產品目錄

鹿兒島的
海產物

喜慶宴席上不可或缺！

伊勢龍蝦

鹿兒島
當季魚類

認定

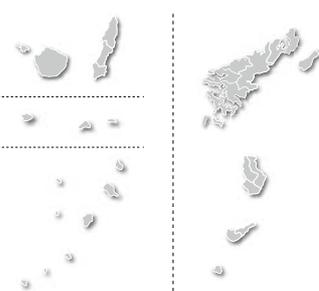
什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

在喜慶宴席上少不了的「伊勢龍蝦」，因被認為是長壽的象徵而廣受喜愛。

建議做成刺身、炭烤、水煮，或加入龍蝦頭煮味噌湯等方式享用。

諮詢窗口

- 北薩摩漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 內之浦漁業協同組合
TEL0994-67-2121

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的
海產物

閃耀如七星

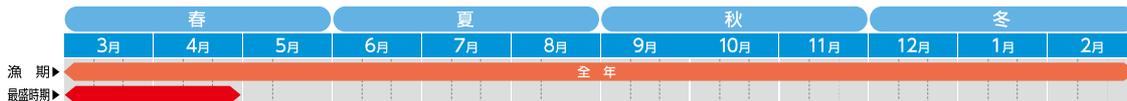
沙甸魚

鹿兒島
當季魚類

認定

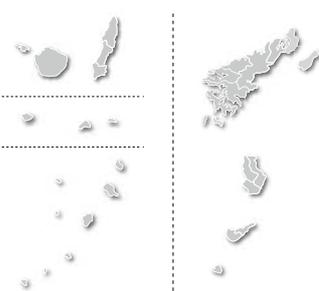
什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

自古以來深受縣民喜愛，富含被認為有益健康的EPA等成分，春季脂肪最為豐厚，此時食用風味最佳。肥美的魚不論做成刺身、鹽烤或燉煮都非常美味，用竹籤串起來製成鹽漬魚乾也很受歡迎。

諮詢窗口

- 北薩摩漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 枕崎市漁業協同組合
TEL0993-72-2111

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的
海產物

外觀與風味同樣出色

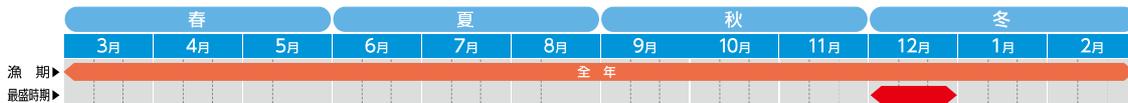
養殖明蝦

鹿兒島
當季魚類

認定

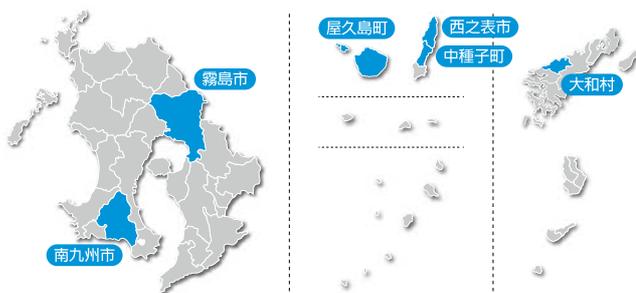
什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

即使在寒冷季節，鹿兒島縣也能養殖明蝦，故而養殖產量在全日本名列前茅。

甜味濃郁，口感彈牙，一直以來備受歡迎。適合製作各式不同的菜餚，生食、炭烤或油炸皆宜。

諮詢窗口

- 南九州明蝦
養殖振興協議會
TEL0995-43-4322

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com鹿兒島的
海產物

喜慶宴席上的魚中之王

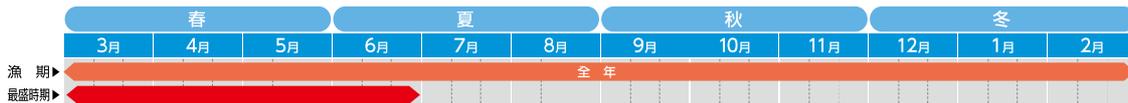
真鯛

鹿兒島
當季魚類

認定

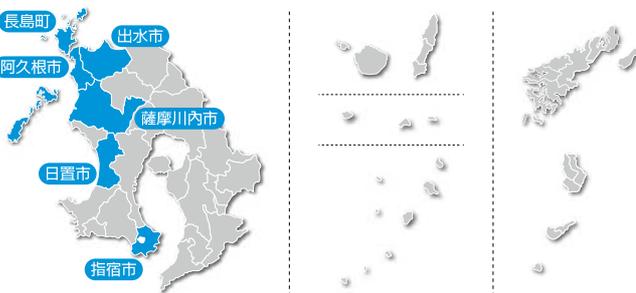
什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

因為在櫻花盛開的時節最為鮮美，因此春季的真鯛又被稱為「櫻鯛」。

因其卓越的味道及賣相，常用於各種慶祝宴席。無論是做刺身、鹽烤或煮成魚頭湯等菜餚，都能為餐桌增添氣派。

諮詢窗口

- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- 北薩摩漁業協同組合
阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 鹿兒島縣漁業協同組合聯合會
TEL099-213-1173

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com

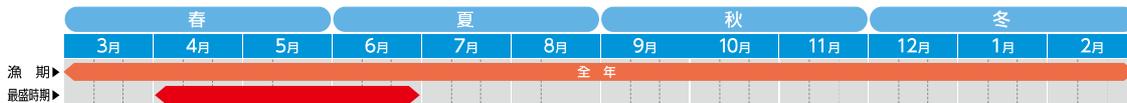
鹿兒島的
海產物

肉質厚實、口感彈牙

Aoriika 魷魚

鹿兒島
當季魚類
認定

什麼時候最好吃？
時令行事曆



這是什麼樣的食材？

賣點

有「魷魚之王」之稱的Aoriika 魷魚，在鹿兒島被稱為「水烏賊」，深受縣民喜愛。即使冷凍後風味不減，甜味反而更加濃郁，因此常被用作贈禮食材。

這裡可以捕獲

生產地地圖



諮詢窗口

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



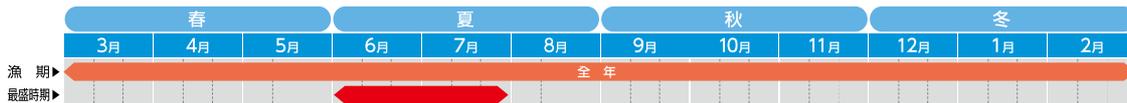
鹿兒島的
海產物

晶瑩通透的魚身之美

飛魚

鹿兒島
當季魚類
認定

什麼時候最好吃？
時令行事曆



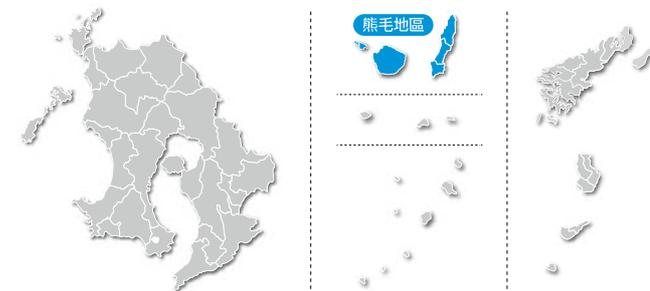
這是什麼樣的食材？

賣點

棲息於屋久島、種子島等鹿兒島縣內的溫暖海域。若想享受爽脆彈牙的口感，建議做成刺身。鹽漬魚乾也值得推薦。用魚糜製成的丸子湯或薩摩揚（炸魚肉餅）風味絕佳。

這裡可以捕獲

生產地地圖



諮詢窗口

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 屋久島漁業協同組合
TEL0997-46-3116

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的
海產物

以色澤、風味、外型引以為傲的個性派

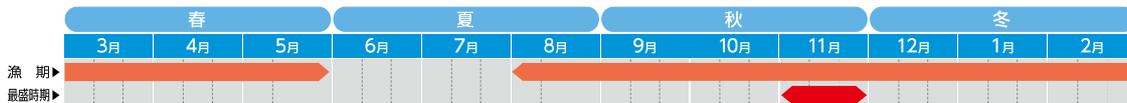
旭蟹

鹿兒島
當季魚類

認定

什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



屋久島

種子島

奄美市

潮戶內町

這是什麼樣的食材？

賣點

一種即使活著也呈現鮮紅色的高級螃蟹。蟹肉緊實飽滿，肉量比看起來要多，肉質扎實，風味高雅。

諮詢窗口

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 南種子町漁業協同組合
TEL0997-26-4666

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的
海產物

甜味濃郁、風味深厚

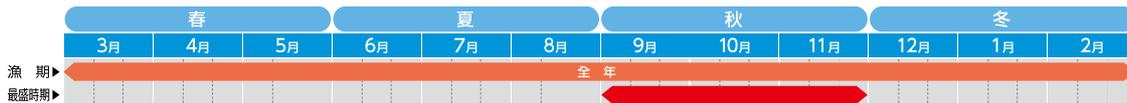
月日貝

鹿兒島
當季魚類

認定

什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



阿久根市

薩摩川內市

市來串木野市

日置市

這是什麼樣的食材？

賣點

因外殼一面呈太陽般的紅色，另一面如月亮般潔白，而得名「月日貝」。肉質鮮甜、滋味濃郁。

以刺身或奶油煎等簡單烹調方式，更能突顯食材的原味。

諮詢窗口

- 江口漁業協同組合
TEL0992-74-2326
- 川內市漁業協同組合
TEL0996-26-2011

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的
海產物

薩摩的甜蝦

鬚長蝦(高蝦)

什麼時候最好吃？

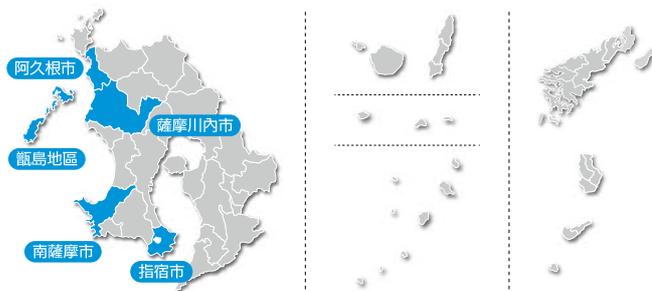
時令行事曆

	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶	[Red bar spanning all months]											
最盛時期▶	[Red bar from May to August]											



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

鬚長蝦棲息於約400米下的深海，又被稱為「高蝦」。特色是肉質彈牙，甜味甜蝦般濃郁。

諮詢窗口

- 北薩摩漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 甌島漁業協同組合
TEL0996-93-2316

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島的
海產物

因美味而得名的「鰹」(日文名稱有美味之意)

真鰹 品牌名稱 出水黃金鰹/阿久根華鰹

什麼時候最好吃？

時令行事曆

	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶	[Red bar spanning all months]											
最盛時期▶	[Red bar from March to August]											



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

在鹿兒島近海捕獲的真鰹，肉質緊實，一直以來廣受縣民喜愛。無論是做刺身、炙燒還是鹽烤，都十分美味。其中「出水黃金鰹」以釣竿單釣方式捕獲後，由漁夫、漁協職員及中間商細心處理，其鮮美風味在高級壽司店中備受讚譽。

諮詢窗口

- 枕崎市漁業協同組合
TEL0993-72-2111
- 北薩摩漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



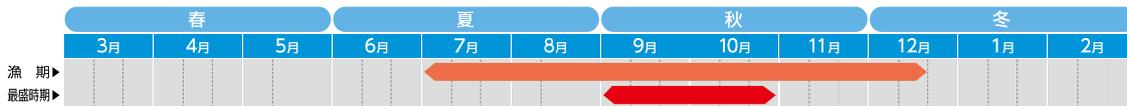
鹿兒島的
海產物

秋季當令，其名為「秋太郎」

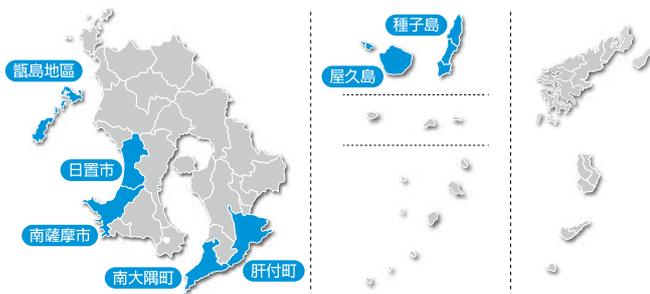
芭蕉旗魚

鹿兒島
當季魚類
認定

什麼時候最好吃？
時令行事曆



這裡可以捕獲
生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

有「秋太郎」之稱的芭蕉旗魚，是宣告秋季來臨的時令美味。

諮詢窗口

- 江口漁業協同組合
TEL0992-74-2326
- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



鹿兒島的
海產物

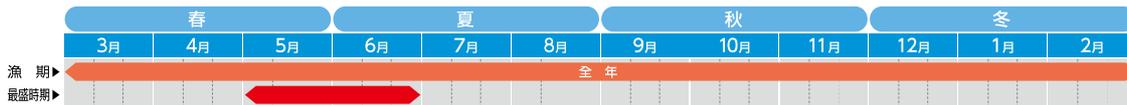
營養豐富的庶民魚

鯖魚

品牌名稱 首折鯖魚/Mujoka鯖魚/萬鯖魚

鹿兒島
當季魚類
認定

什麼時候最好吃？
時令行事曆



這裡可以捕獲
生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

鯖魚特別重視新鮮度，以魚皮有光澤、手感緊實彈嫩者為佳。為保持新鮮度，屋久島的「首折鯖魚」會在出貨前斷頸放血，長島養殖的「Mujoka鯖魚」與「萬鯖魚」也十分有名。

諮詢窗口

- 屋久島漁業協同組合
TEL0997-46-3116
- Mujoka鯖魚集團
TEL090-4510-3040
- 海峽鮮魚育成集團
TEL0996-88-3799

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島當季魚類
kagoshima-sakana.com



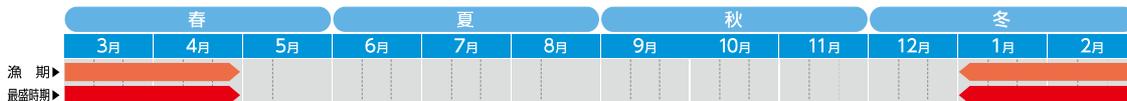
鹿兒島的
海產物

鹿兒島的「海之香氣!!」

青海菜(石蓴)

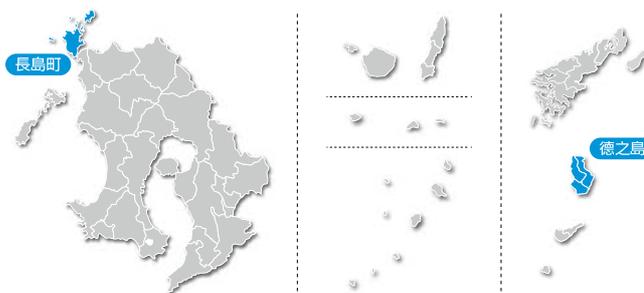
什麼時候最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

在清澈環境中培育的石蓴，色香味三者兼備。
適用於天婦羅或味噌湯等菜餚，煮熟後風味更上一層。

諮詢窗口

- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- 北薩摩漁業協同組合 長島支所
TEL0996-88-2323

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的
海產物

南方海域的黑鑽石！

養殖黑吞拿魚

什麼時候最好吃？

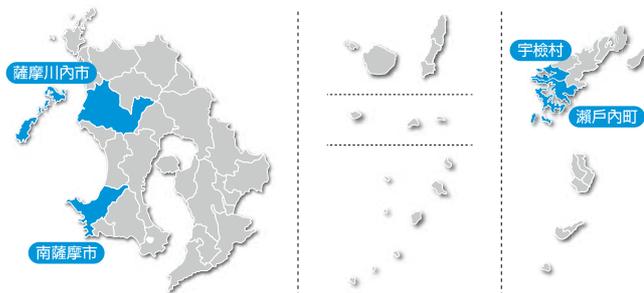
時令行事曆



資料提供：國立研究開發法人水產研究・教育機構

這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

在奄美大島南部溫暖且寧靜的海域中養殖的黑吞拿魚，品質優異，遠銷海外，獲得極高評價。因為是鮮貨，不僅在養殖場有嚴格的品質管理，長距離運輸也有嚴謹的保鮮措施，以確保新鮮度。

諮詢窗口

- 瀬戸内漁業協同組合
TEL0997-72-1135
- 宇檢村漁業協同組合
TEL0997-67-2045

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島灣特產的蝦！

鹿兒島的
海產物

姬甜蝦

什麼時期最好吃？

時令行事曆

漁期▶

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶						▶					



這是什麼樣的食材？

賣點

棲息於鹿兒島灣深海（100~200米）的特產蝦類。體型較甜蝦小，呈美麗粉紅色。肉質柔軟細嫩，生食時甜味濃郁。除了做刺身外，也適合做天婦羅或其他菜餚，煮熟後蝦味更濃郁鮮甜。

這裡可以捕獲

生產地地圖



諮詢窗口

● 鹿屋市漁業協同組合
TEL0994-46-3111

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

大隅海鮮指南
kagoshima-sakana.com/odekake/



在種子島和奄美深海捕獲的高級白肉魚

鹿兒島的
海產物

長尾濱鯛 (赤松、千引、尾長)

什麼時期最好吃？

時令行事曆

漁期▶

最盛時期▶

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶											
▶						▶					



這是什麼樣的食材？

賣點

棲息於水深200米以上的深海岩礁地帶，主要以單竿釣方式捕獲，之後立即進行放血與神經破壞處理，以確保鮮度。成體體長約1米，屬中大型魚種，魚肉白淨鮮美，因居於深海故而富含脂肪。常製成刺身或燉煮菜餚享用，於市場上被視為高級魚。

這裡可以捕獲

生產地地圖



諮詢窗口

● 屋久島漁業協同組合
TEL0997-46-3116

● 奄美漁業協同組合
TEL0997-63-2167

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



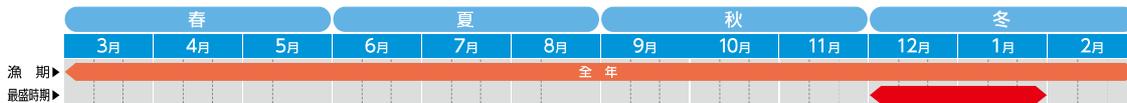
鹿兒島的
海產物

味道兼具鯉魚與鯖魚的精髓

齒鯉

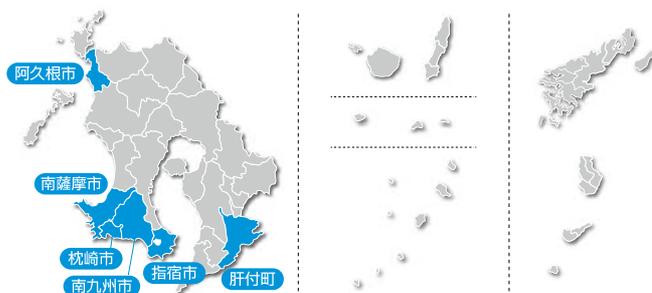
什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

特徵是肉質紮實，味道鮮甜肥美。不僅適合做刺身，也可用於燒烤或燉煮等各種菜餚。

諮詢窗口

- 北薩摩漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511
- Kaiei漁業協同組合
TEL0993-32-2056

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



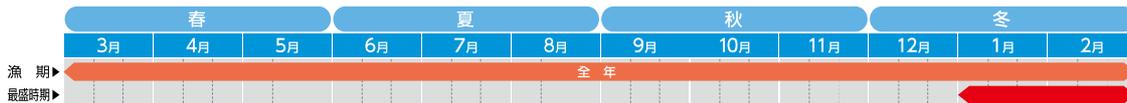
鹿兒島的
海產物

隱藏版高級魚！

目鯛 (Tarume)

什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以捕獲

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

在種子島與屋久島被稱為「Tarume」的目鯛，是冬季當令的白肉魚。以單竿釣方式細心捕獲，肉質鮮嫩肥美，適合做刺身、燉煮、鹽烤或油炸等各種菜餚，是用途廣泛的萬能魚。魚骨較粗，魚肉易剝落，食用方便。

諮詢窗口

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 屋久島漁業協同組合
TEL0997-46-3116

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



