



鹿儿岛的 特产食材

农、林、水产品宣传册



鹿儿岛的“日本第一”

鹿儿岛的“黑”

鹿儿岛的畜产

鹿儿岛的水产

鹿儿岛的农产

鹿儿岛的农林水产品
风味指南

鹿儿岛的加工品

农、林、水产品宣传册

鹿儿岛的
海产品

打造不仅立足国内、更能走向世界的强大品牌!

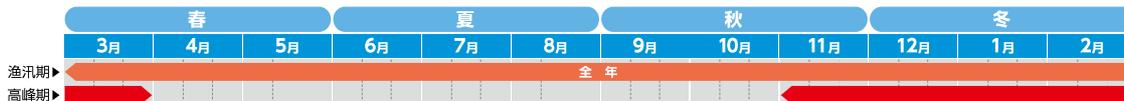


鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

养殖鲷鱼

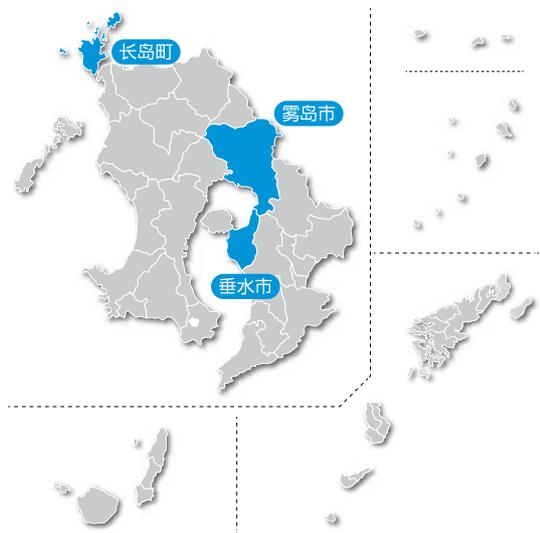
品牌名称 鲷王/萨摩黑醋鲷鱼/鲷鱼大将

最鲜美的时期是?
最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材?

核心卖点

鹿儿岛鲷鱼从鱼苗到上市全程进行生鲜管理，可实现全年稳定供应。被广泛出口至以北美为主的海外市场，并广受好评。

这里是厉害之处!

特性等

脂肪含量适中，且富含被认为有益健康、可助力身体养护的 EPA 与 DHA。

咨询联系处

- 鲷王
 - 东町渔业协同组合 TEL0996-86-1200
- 萨摩黑醋鲷鱼
 - 福山养殖 TEL0995-55-2358
- 鲷鱼大将
 - 牛根渔业协同组合 TEL0994-32-1389

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的海产品

产量为日本第一!!

养殖高体鰺

品牌名称

海之樱勘/鹿屋高体鰺/指宿菜花高体鰺/根占黄金高体鰺/边塚酸橙高体鰺



鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类

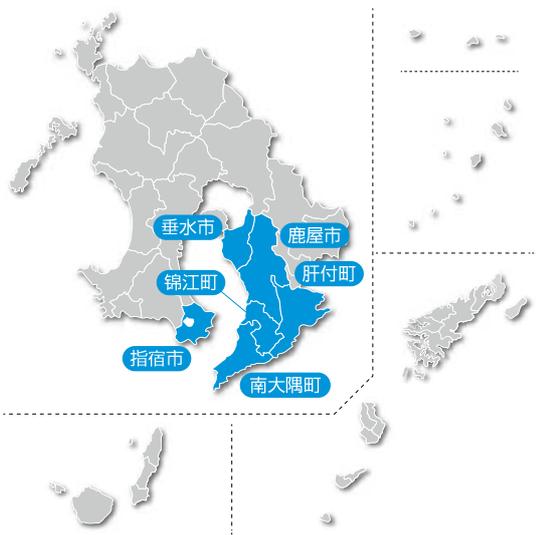
认证

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
全年											



在这里可以捕捞。 / 产地地图



什么样的食材? / 核心卖点

鹿儿岛高体鰺根据不同的生长阶段投喂特制配方饲料，并采用按网箱记录养殖数据的一体化模式进行培育。特点是肉质紧实、脂肪含量恰到好处。

咨询联系处

■ 海樱勘

● 垂水渔业协同组合
TEL0994-32-1165

■ 指宿菜花高体鰺

● 山川町渔业协同组合
TEL0993-34-0111

■ 边塚香橙高体鰺

● 高山渔业协同组合
TEL0994-65-6336

■ 鹿屋高体鰺

● 鹿屋市渔业协同组合
TEL0994-46-3111

■ 根占黄金高体鰺

● 根占渔业协同组合
TEL0994-24-2628

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的“日本第一”

鹿儿岛的“黑”

鹿儿岛的畜产

鹿儿岛的水产

鹿儿岛的农产

鹿儿岛的农林水产品
风味指南

鹿儿岛的加工品

农林、水产品宣传册

鹿儿岛的
海产品

喜庆场合必不可少!

伊势龙虾

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

最鲜美的时期是?

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

在喜庆的宴席上不可或缺的“伊势龙虾”。作为长寿的象征深受人们的喜爱。

推荐的食用方式有龙虾刺身、烤龙虾、煮龙虾以及虾头味噌汤等。

咨询联系处

- 北萨摩渔业协同组合 阿久根总部
TEL0996-72-1511
- 内之浦渔业协同组合
TEL0994-67-2121

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

七星的光芒

远东拟沙丁鱼

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

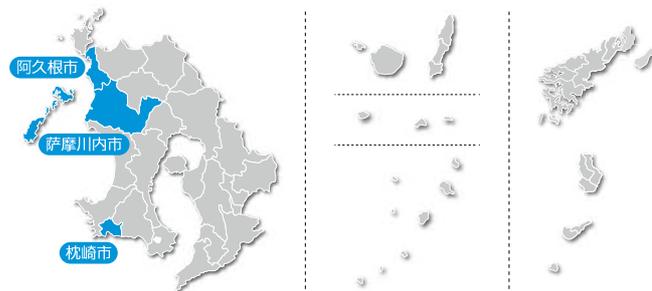
最鲜美的时期是?

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

自古深受本县县民喜爱，富含被认为有益健康的EPA等营养成分，春季油脂丰盈之时最为美味。油脂丰盈的鱼制作刺身、盐烤或是炖煮等都滋味绝佳，亦可制成咸鱼干等作为盐渍干货也广受推崇。

咨询联系处

- 北萨摩渔业协同组合 阿久根总部
TEL0996-72-1511
- 枕崎市渔业协同组合
TEL0993-72-2111

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



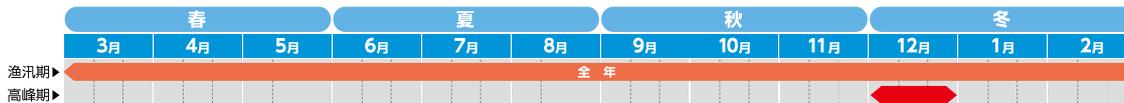
鹿儿岛的
海产品

兼具颜值与美味

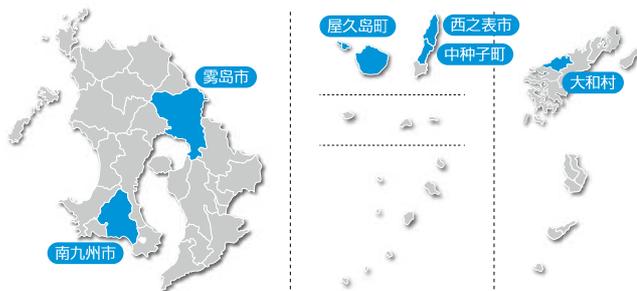
养殖日本对虾

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

最鲜美的时期是？
最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。
产地地图



什么样的食材？

核心卖点

鹿儿岛即使在寒冷季节也能开展对虾养殖，养殖产量位居日本前列。

虾肉的甘甜与Q弹爽滑的口感自古便备受食客青睐。不论是生食、烧烤亦或油炸皆能展现其美味，烹饪方式多样也是其一大特色。

咨询联系处

- 南九州对虾养殖振兴协议会
TEL0995-43-4322

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

吉祥鱼中之王

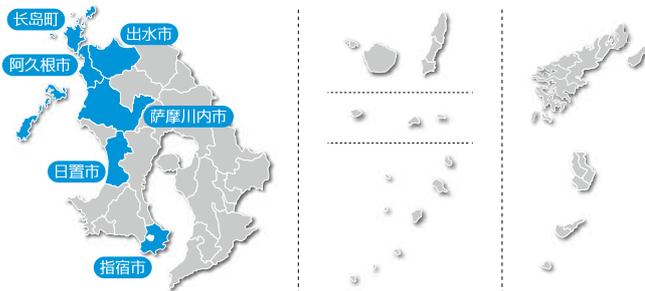
真鲷

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

最鲜美的时期是？
最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。
产地地图



什么样的食材？

核心卖点

由于在樱花盛开的时节最为鲜美，春天的真鲷被称作“樱鲷”。

其风味与形态俱佳，常见于喜庆的宴席上，肉质细腻如玉，无论是制作刺身、盐烤或是鱼头鱼骨炖煮等，皆能为餐桌添彩。

咨询联系处

- 东町渔业协同组合
TEL0996-86-1200
- 北萨摩渔业协同组合
阿久根总部
TEL0996-72-1511
- 鹿儿岛县渔业协同组合联合会
TEL099-213-1173

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的“日本第一”

鹿儿岛的“黑”

鹿儿岛的畜产

鹿儿岛的水产

鹿儿岛的农产

鹿儿岛的农林水产品
风味指南

鹿儿岛的加工品

农林、水产品宣传册

鹿儿岛的
海产品

肉厚弹牙

莱氏拟乌贼

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

“乌贼之王”的莱氏拟乌贼被称为“水乌贼”，深受民众喜爱。即使冷冻后风味也不减，且甘甜味更显突出，因此作为馈赠佳品广受欢迎。

咨询联系处

- 种子岛渔业协同组合
TEL0997-22-0620
- 东町渔业协同组合
TEL0996-86-1200

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

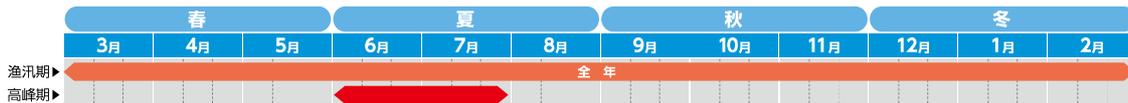
通体晶莹美丽

飞鱼

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

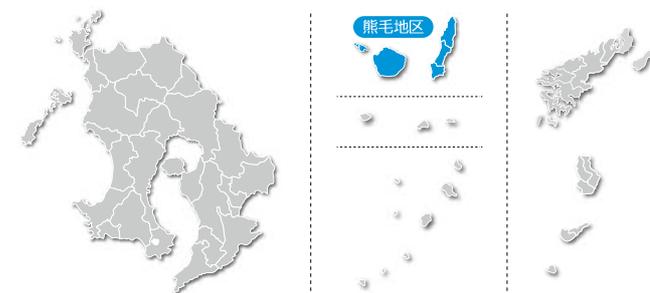
最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

该鱼栖息于县内屋久岛、种子岛等温暖海域。若想体验其脆弹口感，首选刺身，盐干制品也值得一尝。特别是以“鱼糜”制成的鱼丸汤或萨摩扬（炸鱼肉饼）更是美味绝伦。

咨询联系处

- 种子岛渔业协同组合
TEL0997-22-0620
- 屋久岛渔业协同组合
TEL0997-46-3116

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com

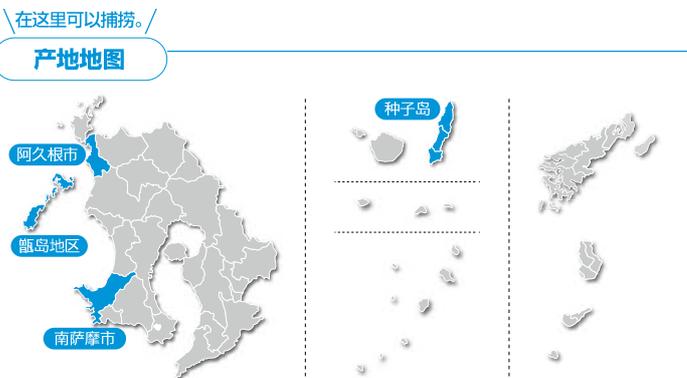
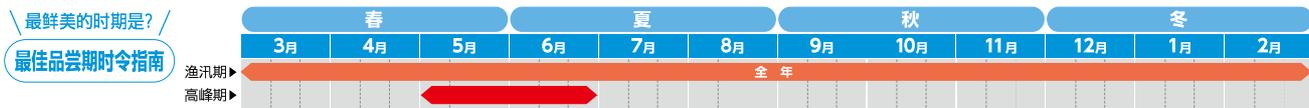


当地特色料理的代表

日本银带鲱

鹿儿岛的
海产品

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证



什么样的食材？/
核心卖点

作为当地特色料理，日本银带鲱是鹿儿岛不可或缺的一道佳肴。做成精致菊花造型的晶莹鱼身银光流转，堪称视觉盛宴。徒手即可轻松拆解制作刺身，更可加工成味醂鱼干、一夜干（将鱼风干一夜制成的鱼干）等多样风味制品。

咨询联系处

- 甑岛渔业协同组合
TEL09969-3-2316
- 北萨摩渔业协同组合
阿久根总部
TEL0996-72-1511
- 种子岛渔业协同组合
TEL0997-22-0620

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

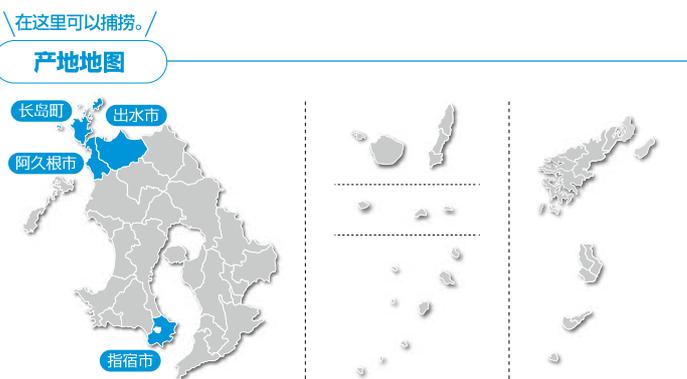
鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com

近海产本地章鱼备受青睐

真蛸

鹿儿岛的
海产品

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证



什么样的食材？/
核心卖点

其糯软甘甜的風味完美契合日本人的飲食偏好，因而备受推崇。尤其是锦江湾、长岛周边沿岸的章鱼，作为本县特色美味深得民众喜爱。

咨询联系处

- 东町渔业协同组合
TEL0996-86-1200
- 北萨摩渔业协同组合
出水分部
TEL0996-67-2133

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com

鹿儿岛的
海产品

色味形俱佳的个性之选

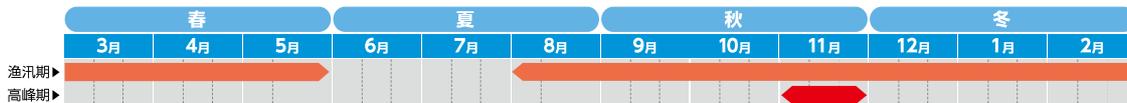
老虎蟹

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类

认证

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



屋久岛

种子岛

奄美市

濑户内町

什么样的食材？

核心卖点

此高级蟹种即使鲜活时亦身披明艳红裳。蟹肉饱满程度远超外观所见，紧实肉质带来清雅细腻的鲜美口感。

咨询联系处

- 种子岛渔业协同组合
TEL0997-22-0620
- 南种子町渔业协同组合
TEL0997-26-4666

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

鲜甜醇厚

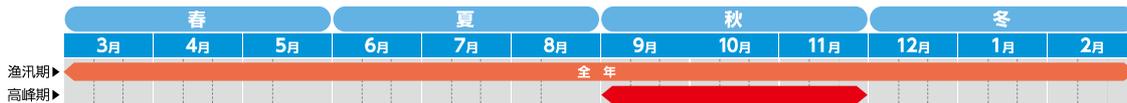
月日贝

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类

认证

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



阿久根市

萨摩川内市

市来串木野市

日置市

什么样的食材？

核心卖点

月日贝，其外壳表面若旭日流金，背面如皓月凝辉，因此而得名。鲜甜浓郁、风味醇厚。

刺身或用黄油煎制等简单的做法即可彰显其本真至味。

咨询联系处

- 江口渔业协同组合
TEL0992-74-2326
- 川内市渔业协同组合
TEL0996-26-2011

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

萨摩的甜虾

刀额拟海虾 (Takaebi)

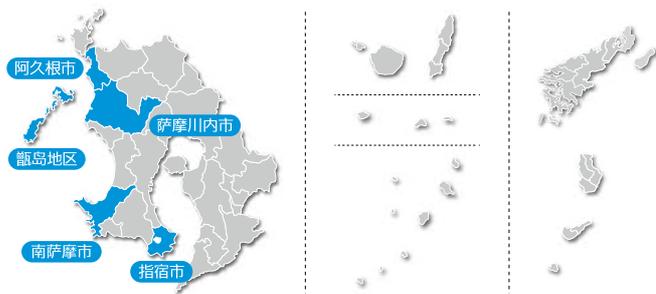
| 最鲜美的时期是? |

| 最佳品尝时期令指南 |



| 在这里可以捕捞。|

产地地图



| 什么样的食材? |

核心卖点

栖息于 400 米深海的刀额拟海虾，俗称“高虾”。其特点在于肉质弹润若玉，甘美堪比甜虾。

咨询联系处

- 北萨摩渔业协同组合 阿久根总部
TEL0996-72-1511
- 甑岛渔业协同组合
TEL0996-93-2316

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的
海产品

因味美而得其名“竹荚鱼” (该鱼的日文名称有美味之意)

真鲷 (日本竹荚鱼)

品牌名称

出水黄金竹荚鱼/阿久根之华竹荚鱼

| 最鲜美的时期是? |

| 最佳品尝时期令指南 |



| 在这里可以捕捞。|

产地地图



| 什么样的食材? |

核心卖点

鹿儿岛近海所产的真鲷 (日本竹荚鱼) 肉质紧实弹润，自古深受本县民众喜爱。若论品尝之道，刺身、炙烤松拍刺身、盐烤等皆属绝品。其中“出水黄金竹荚鱼”采用延绳钓法捕捞，经渔民、渔协职员与中间商精心处理，其卓越风味已赢得高级寿司店等的一致推崇。

咨询联系处

- 枕崎市渔业协同组合
TEL0993-72-2111
- 北萨摩渔业协同组合 阿久根总部
TEL0996-72-1511

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的
海产品

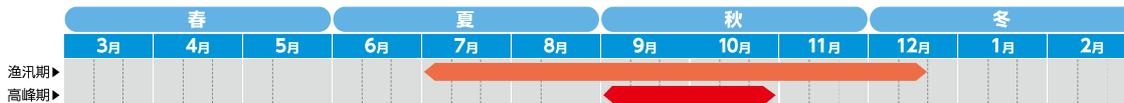
秋之珍味“秋太郎”

芭蕉旗鱼

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

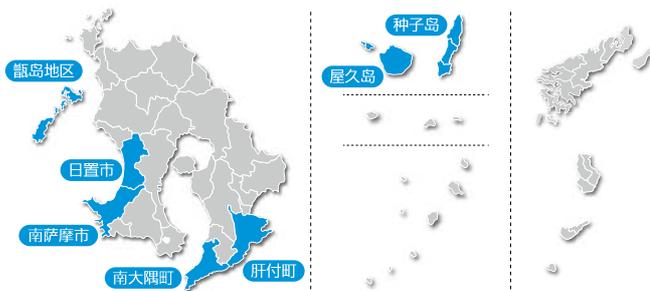
最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

被誉为“秋太郎”的芭蕉旗鱼，是秋日到来的讯号，其标志性特征是形似芭蕉叶的巨大背鳍。秋季当季的芭蕉旗鱼脂润丰腴，赤色渐浓，制成刺身尤为鲜美。

咨询联系处

- 江口渔业协同组合
TEL0992-74-2326
- 种子岛渔业协同组合
TEL0997-22-0620

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

营养丰富的平民之选

鲭鱼(青花鱼)

品牌名称

首折鲭(颈部切开) / Mujyoka (可爱之意) 鲭/万鲭

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类
认证

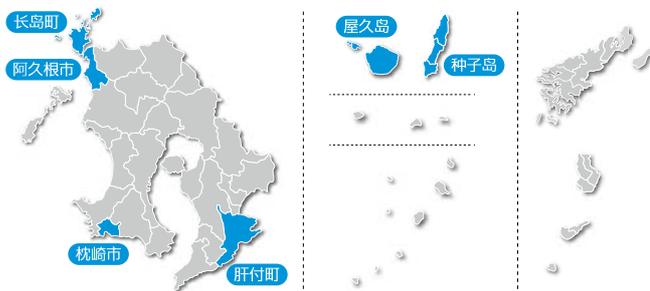
最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

鲭鱼最重鲜度。表皮光泽莹润，手持时挺立不垂者方为上品。为锁住鲜味在临出货前将颈部切开的屋久岛“首折鲭”、长岛养殖的“Mujyoka 鲭”与“万鲭”非常有名。

咨询联系处

- 屋久岛渔业协同组合
TEL0997-46-3116
- Mujyoka鲭鱼团体
TEL090-4510-3040
- 海峡渔业养殖团体
TEL0996-88-3799

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

低脂高蛋白，富含铁元素

鲹鱼

品牌名称 枕崎Buen鲹鱼

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类

认证

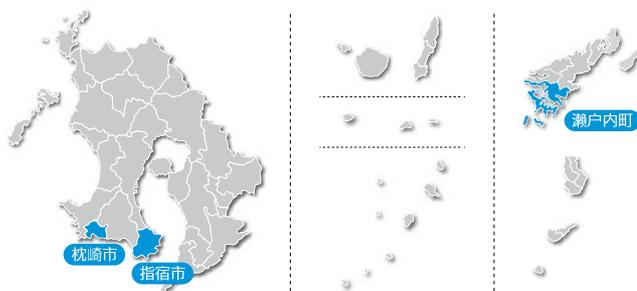
最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

鲹鱼色泽艳红、让人食欲大增，表面炙烤至焦香四溢的“炙烤松拍刺身”鲹鱼更是人间美味。而“枕崎Buen鲹鱼”采用延绳钓法捕获后，即刻在船上活杀放血，急速冷冻。色泽鲜艳的红色肉质，毫无血腥杂气，软糯的口感和弹牙质感是其特色。

咨询联系处

- 枕崎市渔业协同组合
TEL0993-72-2111
- 山川町渔业协同组合
TEL0993-34-0111
- 鹿儿岛县渔业协同组合联合会
TEL099-223-1173

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com
鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类 kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

产量日本第一！！

养殖鳗鱼

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类

认证

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

鹿儿岛县的鳗鱼产量位居日本第一。得益于丰富的鳗苗资源与温暖的气候等，这片得天独厚的自然环境孕育出的优质鳗鱼肉质肥厚、脂香丰盈且无腥味。

咨询联系处

- 大隅地区鳗鱼养殖
渔业协同组合
TEL0994-63-2796

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com
鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类 kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的“日本第一”

鹿儿岛的“黑”

鹿儿岛的畜产

鹿儿岛的水产

鹿儿岛的农产

鹿儿岛的农林水产品
风味指南

鹿儿岛的加工品

农林、水产品宣传册

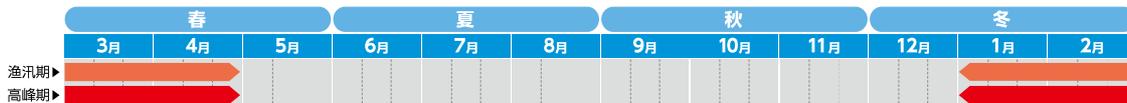
鹿儿岛的
海产品

鹿儿岛“矶之香!!”(海的味道)

礁膜(石莼)

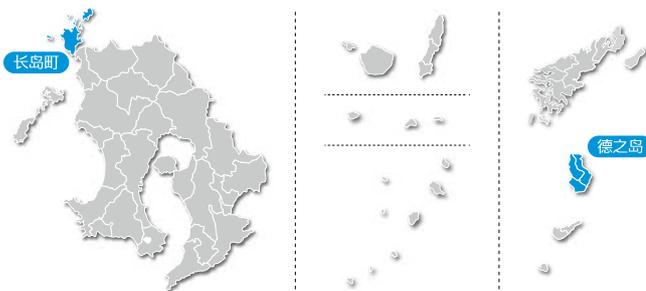
最鲜美的时期是?

最佳品尝时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材?

核心卖点

在洁净海域培育的“石莼”，色、香、味三者俱佳。制作成天妇罗或味噌汤等，经过加热后风味愈发浓郁。

咨询联系处

- 东町渔业协同组合
TEL0996-86-1200
- 北萨摩渔业协同组合 长岛分部
TEL0996-88-2323

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的
海产品

南部海域的黑色钻石!

养殖黑鲔鱼(蓝鳍金枪鱼)

最鲜美的时期是?

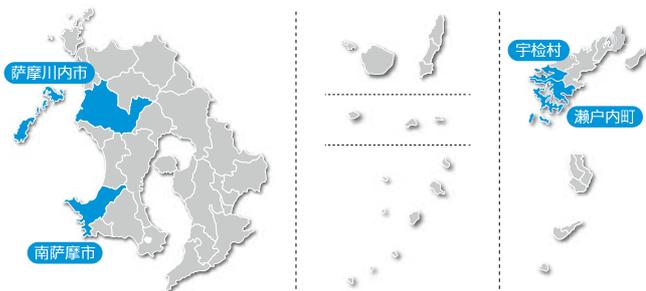
最佳品尝时令指南



提供: 国立研究开发法人水产研究·教育机构

在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材?

核心卖点

在奄美大岛南部温暖宁静的环境中养殖的蓝鳍金枪鱼远销海外，备受赞誉。为作为生鲜品出货，养殖场不仅实施严格的品质管理，更因需长距离运输而采取周密的保鲜措施。

咨询联系处

- 濑户内渔业协同组合
TEL0997-72-1135
- 宇检村渔业协同组合
TEL0997-67-2045

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的
海产品

产量日本第一!

养殖黄尾鰺鱼

品牌名称 锦笑黄尾鰺鱼

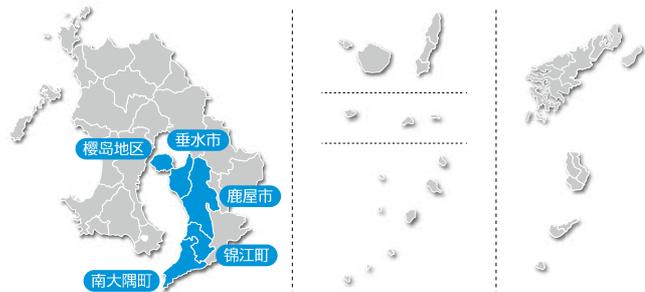
最鲜美的时期是?

最佳品尝时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

鹿儿岛的黄尾鰺鱼没有鱼肉特有的腥味，多余脂肪少，口感紧实弹牙，风味高雅。即使在夏季食用也清爽不腻，全年皆可享用。油脂含量适中，同时还富含被认为有益健康、助力身体养护的EPA和DHA等。

咨询联系处

- 鹿屋市渔业协同组合
TEL0994-46-3111
- 根占渔业协同组合
TEL0994-24-2628
- 鹿儿岛县渔业协同组合 大根占分部
TEL0994-22-0043

相关网站

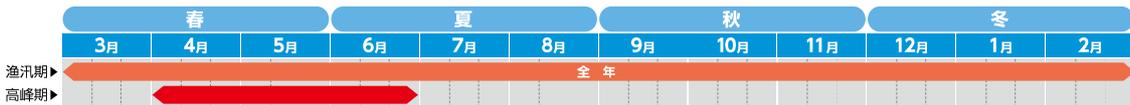
鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com鹿儿岛的
海产品

脂肪适度，梦幻之鱼!

巴鲣(星点鲣)

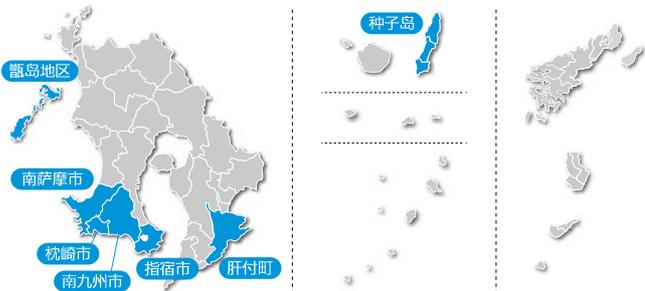
最鲜美的时期是?

最佳品尝时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

这种鱼最明显的标志就是在胸鳍下方的黑斑，也被称为“Yaitokatsuo”“Segatsuo”等。它肉质口感软糯，带有甘甜，脂肪比例恰到好处，非常美味！甚至有说法称其美味更胜金枪鱼。除了制作刺身外，推荐将鱼皮等表面炙烤出微微焦香后品尝。

咨询联系处

- 鹿儿岛县渔业协同组合 野间池分部
TEL0993-64-2211
- 内之浦渔业协同组合
TEL0994-67-2121

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的
海产品

鹿儿岛湾的特产虾!

姬甜虾

| 最鲜美的时期是? |

| 最佳品尝期时令指南 |

渔汛期▶

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
▶						▶					



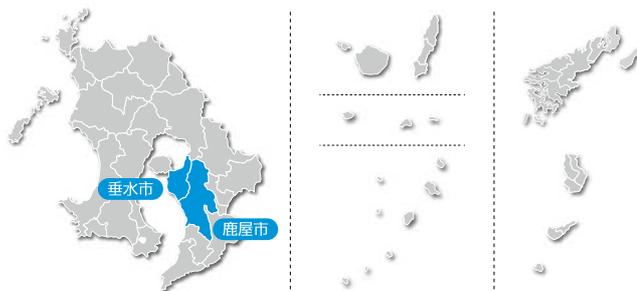
| 什么样的食材? |

核心卖点

栖息于鹿儿岛湾深海（100米~200米）的特产虾。体型比甜虾更为小巧，通体呈现漂亮的粉红色。肉质细嫩，生食鲜甜浓郁。除刺身外，炸什锦等加热做法能让虾的风味更为浓郁，别具一番美味。

| 在这里可以捕捞。|

产地地图



咨询联系处

- 鹿屋市渔业协同组合
TEL0994-46-3111

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

大隅海鲜美食指南
kagoshima-sakana.com/odekake/

鹿儿岛的
海产品

产自种子岛至奄美深海海域的高级白身鱼

长尾滨鲷 (赤松鲷、血引、尾长鲷)

| 最鲜美的时期是? |

| 最佳品尝期时令指南 |

渔汛期▶

高峰期▶

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
▶						全年			▶		



| 什么样的食材? |

核心卖点

栖息于水深超过200米的岩礁地带，主要通过延绳钓法捕捞，在捕捞后即刻进行放血及神经破坏处理，随后进入市场流通。作为体型较大的鱼种，其体长可以达到1米左右。鱼肉洁白，滋味鲜美，因属深海鱼，所以脂肪含量丰富。常用于制作刺身或炖煮料理。在市场上被视作高级鱼种。

| 在这里可以捕捞。|

产地地图



咨询联系处

- 屋久岛渔业协同组合
TEL0997-46-3116
- 奄美渔业协同组合
TEL0997-63-2167

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



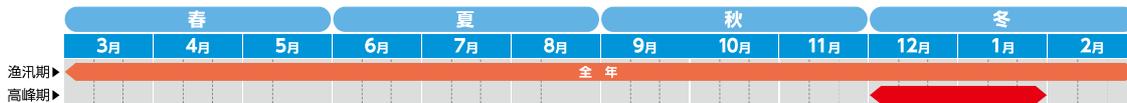
鹿儿岛的
海产品

味道集鲣鱼与鲭鱼之长

东方狐鲣

最鲜美的时期是？

最佳品尝时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

肉质紧实，以甘甜的油脂鲜美为特色。除了刺身之外，烧烤、炖煮等各种烹饪方法都能享受其美味。

咨询联系处

- 北萨摩渔业协同组合 阿久根总部
TEL0996-72-1511
- Kaiei渔业协同组合
TEL0993-32-2056

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



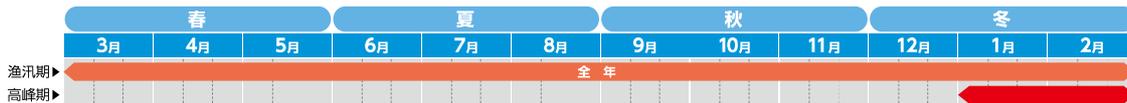
鹿儿岛的
海产品

鲜为人知的高级鱼！

刺鲷 (Tarume)

最鲜美的时期是？

最佳品尝时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

在种子岛和屋久岛一带被称为“Tarume”的刺鲷是冬季时令的白身鱼。采用延绳钓法精心捕捞，脂肪丰富、肉质细嫩，是适合刺身、炖煮、盐烤、油炸等各种烹饪方式的万能食材。其鱼骨粗大，鱼肉易剥离，是一种食用起来非常方便的鱼类。

咨询联系处

- 种子岛渔业协同组合
TEL0997-22-0620
- 屋久岛渔业协同组合
TEL0997-46-3116

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的
海产品

小小身躯蕴藏着超越鲍鱼的浓缩鲜美

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类

认证

床伏 (小鲍鱼)

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

栖息于黑潮流域沿岸，一种形似鲍鱼的稀有螺类，称为“床伏”。在以种子岛为中心的地区，它被称为“Nagarame”，是广受喜爱的当地特产。其肉质细嫩，不仅适合制作刺身，用味噌酱烤制同样鲜美，亦是备受欢迎的旅行伴手礼。

咨询联系处

- 种子岛渔业协同组合
TEL0997-22-0620
- 南种子町渔业协同组合
TEL0997-26-4666

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的
海产品

凝聚海洋之精华

鹿儿岛
最佳品尝期的
海鲜鱼类

认证

褐菖鲉 (Arakabu)

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

栖息于沿岸岩礁地带的褐菖鲉 (Arakabu)，其肉质洁白紧实，以清爽淡雅的风味为特色。无论是制作刺身、炖煮还是油炸，皆能展现其美味，尤其与味噌汤同煮风味绝佳，是深受本县民众喜爱的海洋恩赐。

咨询联系处

- 东町渔业协同组合
TEL0996-86-1200
- 北萨摩渔业协同组合
黑之浜分部
TEL0996-75-0012

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛最佳品尝期的海鲜鱼类
kagoshima-sakana.com



鹿儿岛的“日本第一”

鹿儿岛的“黑”

鹿儿岛的畜产

鹿儿岛的水产

鹿儿岛的农产

鹿儿岛的农林水产品
风味指南

鹿儿岛的加工品

农林、水产品宣传册

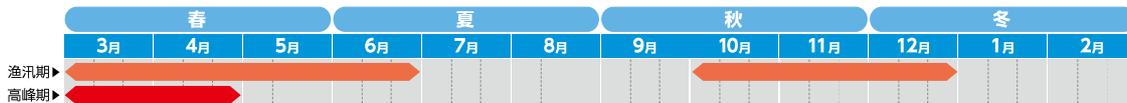
鹿儿岛的
海产品

一年两季春秋两鲜

缩缅鱼干(缩缅杂鱼、小干白鱼)

最鲜美的时期是？

最佳品尝时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

“缩缅鱼干”是将鯷鱼等鱼类的幼鱼煮熟后晾晒加工而成的水产加工品，每年在春季与秋季迎来渔期。虽然个头小巧，但其鲜味十足，并富含维生素与钙质。

咨询联系处

- 东串良渔业协同组合
TEL0994-63-8518

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的
海产品

产量在日本独占鳌头！

鲣鱼节(木鱼花)



最鲜美的时期是？

最佳品尝时令指南



在这里可以捕捞。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

鲣鱼节是鲣鱼经蒸煮、烟熏、干燥后制成的日本传统食品。鹿儿岛地处黑潮沿岸，盛产优质的鲣鱼，是优质鲣鱼节的著名产地。凭借丰饶的自然环境与精湛的制作技艺，这里生产的鲣鱼节风味醇厚、香气浓郁，是制作日式高汤与料理调味不可或缺的食材。

咨询联系处

- 山川水产加工业协同组合
TEL0993-34-0155
- 枕崎水产加工业协同组合
TEL0993-72-3331

相关网站

指宿鲣节
ibusuki-katsuobushi.com

枕崎水产加工业协同组合
www.katuobushi.net

