



從鹿兒島走向世界



鹿兒島美食資料手冊

# 鹿兒島的 美食





## 內容

鹿兒島的日本第一	04
鹿兒島的「黑」	06
鹿兒島的畜產	
鹿兒島黑牛	08
鹿兒島黑豬	10
鹿兒島土雞	12
鹿兒島的水產	
養殖鱒魚&間八(Kanpachi)	14
鹿兒島的農產	
鹿兒島茶	16
番薯	18
鹿兒島品牌	19
鹿兒島的農林水產品 時令日曆	20
鹿兒島的加工品	
鹿兒島正宗燒酎	22
鹿兒島的加工食品	26
鹿兒島的傳統點心	28
農林水產品目錄	31

# 讓鹿兒島的食材美食 走向全國，走向全世界

「Kagoshima No Umakamon」是鹿兒島方言，  
意思是「鹿兒島的美味食材」。

鹿兒島縣的氣候溫暖，自然環境豐富，是孕育多樣食材的「美食寶庫」。從享譽全國的和牛、黑豬、番薯、茶葉、燒酎等，到深受當地人喜愛的珍稀食材，鹿兒島的魅力食材數不勝數。

近年，鹿兒島縣有越來越多的食材，如和牛和茶葉等，在產量與品質方面均居「日本第一」。

我們希望將「鹿兒島的食材美食」推廣至日本各地，並作為日本的代表性優質食材，推向全世界。

懇請大家多多支持。

