

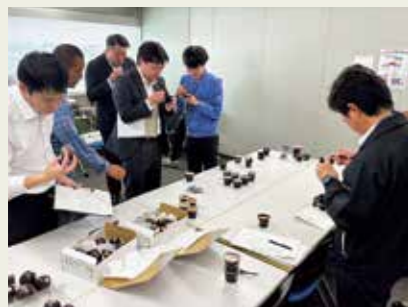
Information

こんなところにも
かごしまブランド!



実は、私たちの身近な暮らしの中には、かごしまブランドが息づいています。毎日の食卓はもちろん、外食先や、スーパーで何気なく手に取ったあの商品にも。少し意識して見渡してみると、「こんなところにも!」と、かごしまブランドに出会う場面が見つかるかもしれません。

より良いかごしま
ブランドを目指して



より良い「かごしまブランド」を目指し、複数のかごしまブランド団体が参加する合同査定会を開催。会場には市場関係者等流通のプロが集まり、商品一つ一つを丁寧に見極め、その品質や魅力进行评估します。そこで得られた率直な意見や評価は、産地へとフィードバックされ、生産現場に生かされていきます。こうした積み重ねが、品質のさらなる向上と安定した生産・出荷体制を支え、かごしまブランドの価値を未来へとつないでいきます。

かごしまの食ウェブサイト

かごしまブランドをはじめとする、おいしい農畜産物や加工品など、かごしまの食の魅力をご紹介します!



かごしまの食
Instagram



かごしまの食
Facebook



かごしまの食
ウェブサイト

かごしま
ブランド
辞典



①かぼちゃ
「食味」の良さは
全国トップクラス。



●出荷時期/12月、5~7月

②ピーマン
濃い緑と張りが特徴で、和・洋・中いろいろな料理に使える
万能選手。



●出荷時期/10~5月

③きゅうり
みずみずしく、
パリッとした食感。



●出荷時期/11~6月

④オクラ
夏の定番スタミナ野菜。
ネバネバパワーで夏バテ防止!



●出荷時期/4~10月

⑤いちご
甘酸っぱい風味が特徴。



●出荷時期/12~5月

⑥そらまめ
代表的な春野菜で、鹿児島は全
国一の産地。ほくほくとした食
感ほのかな甘みと上品な香り。



●出荷時期/4~5月

⑦実えんどう
鮮やかな緑と
柔らかかな食感。



●出荷時期/3~5月上旬

⑧ばれいしょ
きれいな色となめらかな肌が
特徴。煮崩れしにくく、さまざ
まな料理に使える。



●出荷時期/1~6月

⑨ちんみょうも
日本一の収穫量。
鹿児島を代表する野菜!



●出荷時期/1年中

⑩いぼう
しゃきしゃきとした食感と
甘い香り。



●出荷時期/1年中

⑪ひょうきょう
しゃきしゃきとした歯ごたえ
が特徴!



●出荷時期/4~6月

⑫ブロッコリー
表面の凹凸が少なく、
きれいなドーム型。



●出荷時期/11~2月

⑬こまつな
手軽に料理でき、
冬場はさらに味がのる。



●出荷時期/1年中

⑭キク
夏場の冷涼な気候を生かした
品質の高さが高評価。



●出荷時期/1年中

⑮ユリ
純白の花色と強すぎない
香り、凛とした姿が魅力。



●出荷時期/11月下旬~5月上旬

⑯レザリーフファン
ツヤのある濃緑の葉色と左右
対称の形状を有している。



●出荷時期/1年中

⑰フェニックス・ロベレニー
ツヤのある濃い緑色の葉で、
鑑賞用として人気。
切葉は装飾花等に使用。



●出荷時期/1年中

⑱たんかん
全国一の産地! 甘味と酸味の
絶妙なバランス!



●出荷時期/2月中旬~3月中旬

⑲きんかん
そのまま生でも食べられる!
蜂蜜漬けや、ジャムなどの加工
にも!



●出荷時期/12~3月

⑳大将季
皮がはぎやすく、柔らかい果肉
は果汁たっぷり。冬の贅沢果実。



●出荷時期/11月下旬~5月

㉑紅甘夏
紅色の果皮と
ジューシーな果肉。



●出荷時期/2~5月

㉒マンゴー
芳醇な香りととろけるような
甘い味わい。



●出荷時期/5~7月

㉓パッションフルーツ
上品な香りと甘酸っぱい味。
ジュース・デザート・カクテル
など幅広く利用される。



●出荷時期/5~8月

㉔桜島みかん
果肉は柔らかく多汁で、甘さと
酸味のバランスが取れている。



●出荷時期/12月

㉕お茶
荒茶生産量、全国一位!
温暖な気候を生かして多様な
品種を栽培。



●出荷時期/1年中

㉖鹿児島黒牛
和牛日本一に輝いた鹿児島の
至宝・黒毛和牛。



●出荷時期/1年中

㉗かごしま黒豚
400年の歴史が生んだ
「かごしま黒豚」。



●出荷時期/1年中

㉘かごしま地鶏
日本三大地鶏「薩摩鶏」を基礎
に肉質の良さを追求。



●出荷時期/1年中

㉙米
超早期米や「特A」など多様な
お米を生産。



●出荷時期/1年中