

Act 4  
新感覚のフルーツ体験を届ける

※営業時間や価格などは変更になる場合がございます。  
☎ 電話番号 ☎ 営業時間 ☎ 休み

屋久島たんかんと濃厚なチョコレートのマリアージュ。  
冷やしても温めても、おいしくいただけます。



やくしま果鈴  
代表  
鈴木 由美さん  
1980年、福岡県生まれ。  
2005年に屋久島へ移住し、  
ホテル勤務を経て2018年5月、  
屋久島町尾の間に「やくしま果鈴」をオープン。

当店は、屋久島の素材を使ったお菓子やスムージーをお楽しみいただけるお店です。開業前、島には屋久島の食材を使ったお土産が意外と少ないと感じ、それなら「自分たちも買いたい」と思えるお菓子を」と考えたことが出発点でした。

島の特産品を使うお菓子を考えたとき、私が知っていたのは「屋久島たんかんがおいしい」ということだけ。ならば自分たちで栽培することで、たんかんについて学びながら、商品にストーリーも生まれると考えて栽培に挑戦しました。農業の知識ゼロで、商品開発にもパッケージにも悩みながらでしたが、大きなやりがいと充実感がありました。

南国ショコラーノは、たんかんの爽やかな甘さと濃厚なショコラを組み合わせた創作菓子です。この春は工房と店舗をリニューアルし、より心地よい空間となりました。ぜひ一度足を運んでいただけたら嬉しいです。

イノベート gourmet

南国ショコラーノ  
3個入り 1,000円(税込)  
6個入り 1,800円(税込)  
ジューシーなたんかんの蜜煮と、まったりと濃厚なショコラを合わせたオレンジのような味わいの焼き菓子。たんかんの房をイメージした形も魅力。



継承 gourmet  
屋久島産たんかん  
地元農家から農園を引き継いで栽培をスタート。農薬と化学肥料の使用を抑えた特別栽培の認証を受けて育てたたんかんを、おやつ工房の材料として使用。



Pick up 食材

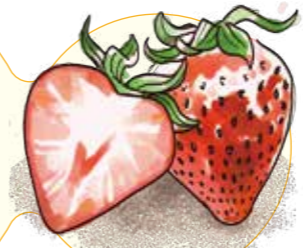
たんかん



鹿児島県は、栽培面積・生産量とも全国一位\*です。濃厚でジューシーな甘みと酸味を楽しめます。  
※農林水産省調べ「令和4年産特産果樹生産動態等調査」より

Pick up 食材

イチゴ



温暖な鹿児島県で栽培されるイチゴは甘さと香りの良さが特徴。11月から5月にかけて出荷されます。



イノベート gourmet

(写真左)  
イチゴスムージー  
500円(税込)  
イチゴ本来のもつ爽やかな甘さが際立つ一杯。

(写真右)  
生イチゴのセクロップル  
650円(税込)  
韓国発祥のクロワッサン生地のワッフル。生のイチゴがのるのは、11月頃から5月頃までの期間限定。



継承 gourmet

志布志市産イチゴ  
実家の農園で栽培している「さがほのか」。期間限定で、朝採れイチゴパック(時価500~700円)が店頭と並ぶ日もあります。

イチゴ農家の息子夫婦が営む  
イチゴ専門店です。  
完熟のおいしさをご堪能ください。

2019年に結婚した夫の実家がイチゴ農家で、味は良いのに規格外として行き場を失うイチゴが多くあることを知りました。このおいしさを無駄にせず届けたいという思いから、志布志市でテイクアウトスタイルのイチゴ専門店を夫婦で開業しました。

クロワッサン生地をワッフルメーカーで焼き上げたクロップルはサクサクの食感が特徴で、旬の時期には生のイチゴを添えてご提供しています。見た目はポリリューミーですが軽い味わいで、多くのお客さまにご好評いただいております。

ありがたいことに幅広い年代のお客さまにご来店いただいておりますが、とりわけ女性のお客さまが多い印象です。種類豊富なクロップルや自家製イチゴピュールを使用したドリンクのほか、イチゴ農家が手掛けるオリジナルのアサイーパウエルも販売しておりますので、ぜひご賞味ください。



イチブンノゴ  
ICHIBUN-NO-GO  
オーナー  
菅屋 夏穂さん  
1995年鹿児島生まれ。  
2023年、夫の実家の農園で収穫したイチゴを使ったスイーツやドリンクを提供する専門店「ICHIBUN-NO-GO」をオープン。

ICHIBUN-NO-GO(イチブンノゴ)

志布志市有明町野井倉字  
上ノ濱8304-56  
☎ 070-4764-8821  
☎ 10:00~17:00  
☎ 水曜・木曜



やくしま果鈴  
熊本郡屋久島町尾の間672-1  
☎ 070-8940-6721  
☎ 10:00~17:30  
☎ 日曜・月曜 (Instagramをご確認ください)  
Instagram.....>

