



いぶすき

産地の旬さがし

IBUSUKI

太陽と海と温泉の恵みが 人や大地を温かく包みこむ



〈彩南端の恵み〉

鹿児島県本土、薩摩半島の最南端に位置する指宿市。温暖な気候で、ハイビスカスやフェニックス、ブルーゲインビレアなど、南国情緒溢れる風景が広がっている。十二月下旬になると、市の花である菜の花が咲き誇り、一足早い春の訪れを感じることが出来る。

年間をとおして温暖な指宿は、四季折々の温もりに彩られている。



〈温泉の恵み〉

世界的にも珍しい「天然砂むし温泉」で知られる指宿。砂浜に寝ころび、砂の重みと温もり、潮騒に包ま

れるひとときは、大地の恵みを感じさせる。

市内に湧き出る泉源は一、〇〇〇か所を超え、年間四七〇万人以上の観光客が訪れる全国有数の温泉観光地だ。温泉の恩恵を受けているのは観光に限らない。

温泉熱はハウス栽培にも活用され、観葉植物や熱帯果樹の生産、農産物の早期栽培などが盛んに行われている。

指宿の温泉は、人々の心も身体も作物も、豊かに育んでくれる。



主な取扱品目と月別出荷スケジュール①

出荷作物	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
オクラ					←	←	←	←	←	←	←	←	←
そらまめ		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
スナップえんどう				→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
実えんどう				→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
レタス				→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
キャベツ				→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
ニンジン		←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←

※生産量・栽培面積・生産農家等の情報は、令和3年度の実績です。

指宿の日本一



（水の恵み）

指宿は東に錦江湾、南に東シナ海を臨む。海に囲まれ、本土南端という立地もあり、昔から貿易港、港町としても栄えてきた。九州最大の湖「池田湖」は、観光名所でもあり、市民の生活を支える水瓶でもある。



指宿が発祥の夏の風物詩「回転式そうめん流し」も、水の恵みの賜物だ。平成の名水百選にも選ばれた京田湧水は一日一〇万トンもの水が湧出する。美味しいに欠かせないのが良質な水の恵みだ。

（恵みに育まれる日本一）

多様な恵みによって指宿には、いくつもの「生産量日本一」が育まれている。夏の名産は「オクラ」。健康食材としても注目され

るオクラは成長が早く、手作業での収穫となるため、夜明け前から毎日作業が行われる。

冬の名産は「そらまめ」や「スナップえんどう」。春野菜のイメージが強い豆類だが、指宿は温暖な気候で霜が降りにくく、二、三月に出荷のピークを迎える。

寒さに耐えた豆類は甘みがぎゅっと詰まっている。そして、一年を通して生産される鰹節の中でも最高級品の「本枯本節」。カビ付けと天日干しを繰り返し、四、六か月の時間をかけて、余分な水分や雑味を取り除いていく。



どの日本一も手間と熟練の技が求められる。

指宿の食の根底には、風土や環境と向き合い、根気強く丁寧な作業に向き合う作り手の魂が宿っている。

主な取扱品目と月別出荷スケジュール②

出荷作物	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
マンゴー							←→	←→					
カボチャ	→						←→	←→					←
サツマイモ							←						→
焼酎	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
鰹節	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
鰻	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
黒牛・黒豚・黒さつま鶏	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←

南国の太陽を

いっぱい浴びて育ちました



Okra

オクラ 春 夏 秋

低温に弱いので保存するときは冷やしすぎないこと。ポリ袋や新聞紙に包んで野菜室で保存します。固めにさっと茹でて、冷凍保存するのも料理への使い勝手がよく、お勧めです。

生産量
日本一

生産量 / 3,993.3t
栽培面積 / 352.2ha
生産農家 / 約1,300戸



ア フリカが原産地とされるオクラ。温暖な指宿にびったりの野菜として、昭和四十年代から栽培が爆発的に広がりました。オクラは生育スピードが早く、春は開花後七〜十日、夏は三〜四日ほどで収穫できるため、最盛期の七〜八月になると生産者は暗がりの残る朝早くから収穫にいそしんでいます。冬にも、温泉熱を利用したハウス栽培を営む生産者もいます。

日本一の産地としてできること

消費者にも、生産者にもやさしい取り組み

指宿のオクラは
減農薬で安心安全
主役はてんとう虫

指宿市は、農薬だけに頼らない益虫を活用したIPM栽培にも取り組んでいます。



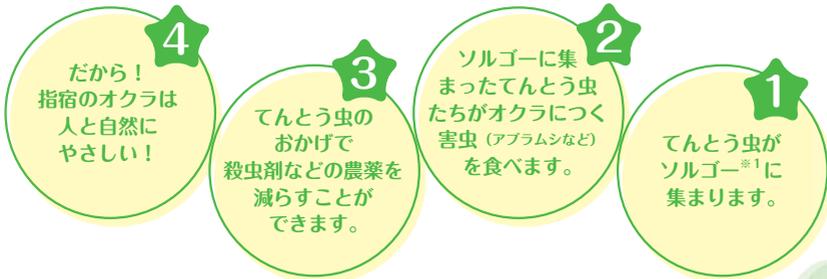
ヒメカメノコテントウ(左)とナナホシテントウ(右)

てんとう虫がオクラの害虫をやっつける！
農薬を減らすしくみ

オクラ農家の前川さん
長年、アブラムシの被害に困っていました。農薬をできる限り使わずに、安全な農産物を育てることは、生産者にとっても喜びの一つです。私たちの自慢のオクラをぜひ食べてください。



オクラの間に植えられたソルゴー



※1 ソルゴーはイネ科の一年草で、モロコシの一種。糖分含有量が多いため、昆虫などが集まりやすい植物です。

便通改善&ダイエット効果

オクラ乾燥粉末^{※2}を調合した飼育試験用餌を摂取したラットは、そうでないラットに比べ、体重の増加の割合が低く、また、有意に糞量も多いため認められました。

このことから、ラットにおいてオクラの摂取は、ダイエット効果及び良好な排便作用を有することが考えられます。

※2 検証では、摂取するオクラの成分を一定にするため、指宿産オクラを乾燥粉末末化したものを使用しています。

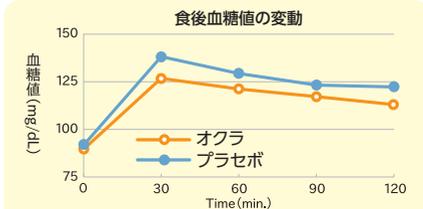
血糖値上昇抑制
便通改善

高ポリフェノール^{※3}
2,200mg/100g

高活性酸素除去能^{※3}
69.7mg/100g

※3 検証に使用したオクラ乾燥粉末末の成分分析結果であり青果物の分析結果とは異なります。

血糖値上昇抑制効果



(検証結果)

オクラ乾燥粉末末(3.0g相当)を摂取したモニターとプラセボ食品を摂取したモニターの採血データを比較した結果、オクラ乾燥粉末末を摂取したモニターの食後血糖値及びインスリン濃度の値が有意に低いことが認められました。

(出典)鹿児島純心女子大学 中野隆之教授
地域食材(オクラ及びオクラパウダー)の健康に関する機能的評価試験報告書

Broad bean

そらまめ

生産量
日本一

炭水化物とたんぱく質が豊富です。鮮度が命なので、早めに食べるのがベスト。保存する場合はぎやつきのまま野菜室へ。むき実を茹でて冷凍保存するのもお勧めです。

ひとあし早い

春の訪れを教えてください

生産量 / 2,253.3t
栽培面積 / 168.3ha
生産農家 / 約600戸

ぎやが空に向かって実ることから、「空豆」と名付けられたといえます。

昭和二十七年から本格
的な生産が始まり、
今は日本一の生産量を誇る
産地に成長しました。

冬から春にかけて出荷され、最盛期となる二月頃のそらまめは、寒さにあたるため、糖分（甘み）を貯めこみます。また、この時期はゆっくりと生育するため、豆がじっくりと熟成し、味が深みが増します。さやごと焼いたり、むき実を塩茹でにしたり、むきと、手軽にそらまめのおいしさ、甘みを感じられます。



生産量 / 4,172.0t
栽培面積 / 310.0ha
生産農家 / 約1,000戸



生産量
日本一

Snap peas

スナップえんどう

さやの両側の筋を引き、塩を加えた熱湯で1～2分茹でて、炒めたり、サラダにしたりとさまざまな料理に使えます。

近年、人気を集めているスナップえんどうは、さやごと食べられ、シャキシャキとした食感と甘み特徴です。温暖な指宿では、年内から収穫が始まり、三月頃まで続きます。風邪の予防効果があるとされるβ-カロテンやビタミンCを含み、食物繊維も豊富です。

豆（まめ）

温暖な指宿では、冬でも露地栽培による、
そらまめやスナップえんどうなど、豆類の生産が盛んです。

生産者は、栽培技術の向上に努めながら、

産地形成に取り組んだ結果、十一月頃からの出荷が可能となり、
他産地との出荷時期の差別化が図れるようになりました。

現在は、首都圏を中心に広く全国へ出荷されています。

安全安心、そして、おいしさを求める消費者の声に応えようと、

従来品種より大粒で甘いとされる新品种「まめこぞう（実えんどう）」の
作付けを始めるなど、全国有数の豆の産地として、あくなき挑戦を続けています。



Green peas

実えんどう (グリーンピース) 冬 産

ビタミン類やβ-カロテンをはじめ、
肝機能の向上やコレステロール値の安定、疲労回復の効果が期待される必須アミノ酸のリジンも豊富に含まれています。



特産品を使ったレシピ



豆ご飯(4人分)

- ①米(2合)に対し、塩(小さじ1)を入れて炊く。
- ②実えんどう(100~150g)をフードプロセッサなどで粗みじんにする。
- ③炊き上がったご飯に、実えんどうを入れて軽く混ぜ、10分ほど蒸らせばできあがり。

生産量 / 261.0t
栽培面積 / 22.3ha
生産農家 / 約100戸

実はさやから出すと
味が落ちていくた
め、調理の前
にさやむきす
ると、豆本来のう
ま味を感じら
れます。旬の
時期に茹でた
ものを冷凍保
存しておく
と、いろいろと使
え便利です。

適度な寒さと南国の太陽を浴び、大粒で食感がよく、甘みがあるグリーンピースです。昭和三十年代から山川地域で栽培が始まりました。

Mango

マンゴー

ラップでぴっちりと包み、野菜室に入れておくと、追熟が抑えられて2週間程度保存ができます。ただし、冷やしすぎは低温障害を起こし、よくありません。



生産量 / 30.4t
栽培面積 / 3.8ha
生産農家 / 約13戸



露地栽培の北限は沖縄県で、指宿ではハウスによる栽培が昭和五十年代から始まりました。七月、八月に収穫され、夏場の贈答用としての需要が高いです。マンゴーには、β-カロテンが多く、よく熟すほど、その量が増えます。また、葉酸やカリウムも豊富に含まれています。

生産量 / 246.2t
栽培面積 / 9.7ha
生産農家 / 約14戸
※スイカの生産実績

Tokko Watermelon

徳光スイカ

冷やし過ぎると甘みが弱まるため、風通しがよく、涼しいところに置きましょう。また、カット後は劣化が早いので、早めに食べるか、玉のまま保存するのがおすすめ。

山川地域（岡見ヶ水地区）の水はけのよい、れき質土壌で育まれるため、糖度が高く、シャキシャキとした食感が特徴です。流通量が少ないことから、「幻のスイカ」とも言われています。スイカは、果肉の九十%以上が水分ですが、利尿作用があるカリウムを多く含み、むくみや高血圧予防に効果があるとされています。





生産量 / 2,526.9t
栽培面積 / 244.5ha
生産農家 / 約300戸



全国二位のカボチャ出荷量を誇る鹿児島県。指宿は県内でも生産量のよい土壌で、水はけのよい環境で、甘みのあるカボチャが育まれています。昭和五十年代から新品種や施設の導入により、作付けが増えました。ビタミンEやβ-カロテン、食物繊維、カリウムなどを多く含み、栄養満点の野菜です。

Pumpkin
カボチャ 秋

油を使って調理すると、体内でのカロテンの吸収がよくなります。また、切ったカボチャは、種とワタを除き、ラップをして野菜室で保存しましょう。

生産量 / 1,022.6t
栽培面積 / 25.7ha
生産農家 / 約25戸



Carrot
ニンジン 冬

ビタミンAをはじめとした栄養をたっぷり含んでいるニンジン。南国の太陽をたっぷり浴びて、山川地域で1月～3月頃まで露地栽培で出荷されています。山川の土壌は火山灰性のれき質土で、その厳しい環境のおかげで甘いニンジンに育つと言われています。水分がつかると痛みが早くなるので、新聞紙等で包んで保存するのがおすすめです。

生産量 / 3,950.5t
栽培面積 / 121.9ha
生産農家 / 約50戸



Lettuce
レタス 冬

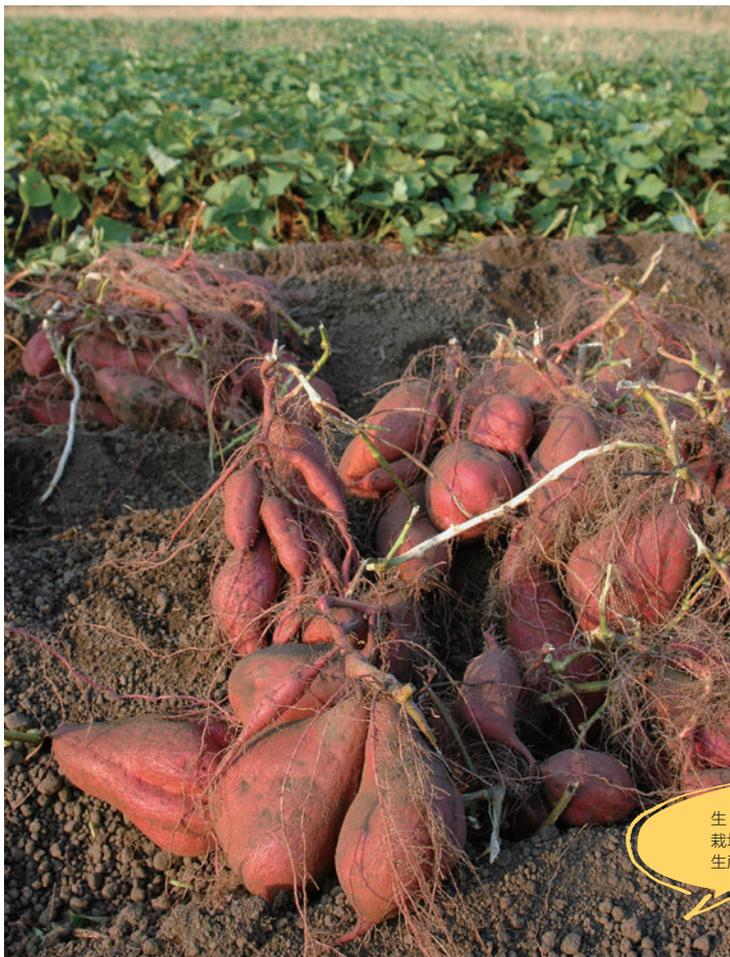
パリッとしたみずみずしさがサラダにぴったりのレタス。甘みがあり、シャキシャキとした食感の柔らかいのが特徴です。冬でも温暖な気候に恵まれるため、冷温結球性に優れ、冬どりの栽培も可能。濡れた新聞紙に包んでビニル袋に入れ、軸を底にして立てて野菜室に入れると長持ちします。

生産量 / 31,139.6t
栽培面積 / 689.4ha
生産農家 / 約240戸



Cabbage
キャベツ 冬

ビタミンCやビタミンK等の栄養が豊富なキャベツ。サラダにしても煮込んでも、とても美味しい万能野菜。指宿市は県内のキャベツの産地です。温暖な気候を活かし、12月から5月頃までの長い期間、キャベツの収穫が盛んに行われています。保存するときは、芯をくり抜き、濡れたキッチンペーパーを詰めると長持ちします。



伝来の地に今も息づく、 サツマイモ栽培

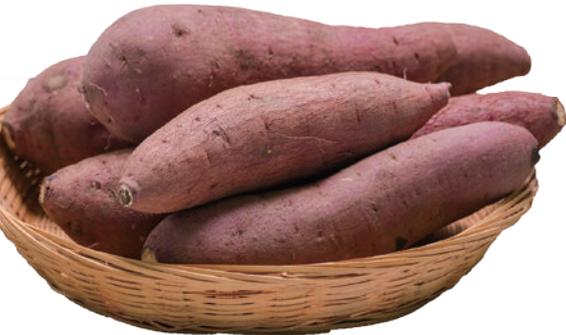
生産量 / 4,691.8t*
栽培面積 / 194.2ha
生産農家 / 約 170戸

*青果用の生産実績で、他にも焼酎や加工食品、澱粉原料などの用途のサツマイモが生産されています。

Sweet potato

サツマイモ （秋）

食物繊維やビタミンC、カリウムなどを豊富に含みます。サツマイモは低温に弱く、冷蔵庫での長期保存は向きません。土付きの状態であれば、新聞紙で包むか、段ボール箱に入れて、陽の当たらない風通しのよい冷暗所で保存しましょう。



サツマイモ伝来の地として知られる指宿市。江戸時代（二七〇五年）、山川の船乗り前田利右衛門が、琉球から山川地域の徳光地区に持ち帰ったのを機に、県内へサツマイモが普及していきました。現在も、サツマイモの栽培は脈々と受け継がれ、青果用の「紅さつま」、焼酎用の「コガネセンガン」などの品種が出荷され、近年は新品種「紅はるか」が注目されています。気候や土壌に恵まれ、糖度が出やすい特徴があります。



ACOU RUM WHITE

指宿産クラフトラム

指

宿市で製造されたオーガニックの糖蜜と鹿児島産の黒糖そして蔵に湧き出る地下天然水で仕込み生まれたスタンダードなホワイトラムです。サトウキビ由来の華やかな香りと甘いニュアンスが特徴です。ブランド名ACOU（アコウ）の由来は蒸溜所のある宮ヶ浜地区の御神木「アコウの木」から生まれました。



Craft gin

クラフトジン

令

和元年、市内で初めてクラフトジンが誕生しました。「JIN7」のボタニカルには、本市にある日本最古のハーブ農園で栽培されたフレッシュオーガニックハーブや、100%指宿産の木頭柚子などが使用されています。

鹿児島名物「芋焼酎」



鹿児島県民が大好きな芋焼酎。良質なサツマイモと水に恵まれた指宿市でも、六つの蔵元が焼酎造りを営んでいます。明治・大正期から受け継がれてきた、希少価値の高い和甕による仕込みを行う蔵元も。和甕を仕込み用いると、まろやかな味わいで、濃厚なうま味の焼酎に仕上がるといわれています。



最高級

「本枯本節」の本場



Ibusuki Bonito

指宿鰹節 春 夏 秋 冬

本枯本節には、魚体が4キロ以上で、鮮度がよく、ほどよい脂肪がついた上物の鰹が使われています。



近年、和食やだしブームで世界的にも脚光を浴びている鰹節。鹿児島は、全国七割の鰹節生産量のシェアを誇り、なかでも山川地域は、全国シェア三割を占める一大産地です。

古来は琉球との貿易港として、近代は遠洋漁業の基地として栄えた山川地域。明治四十年代から鰹漁船が集まるようになり、土佐や伊予、長崎から移り住んできた鰹節業者が製造を始めました。戦後、冷凍施設や水産団地の整備により、鰹の水揚げ量の増大とともに生産を伸ばしていきまし

た。わずか百年余りと歴史は浅いながらも、全国有数の産地へ成長してきました。

指宿産と他地域との大きな違いは、鰹節の最高級品「本枯本節」が日本一の生産を誇ることです（全国シェア約八割）。本枯本節は、カビ付けと天日干しを繰り返して、鰹の水分を飛ばしたものです。上質な香りとうま味が凝縮され、半生以上の月日と熟練の技で生み出され、上質な香りとうま味を引き出しています。この本枯本節は、おもに関東に出荷され、和食の料理人などに重用されています。

指宿鰹節 指宿産地

指宿産鰹節のブランド化や消費促進を図ろうと、新しいロゴを策定（デザイン／富永功太郎）。令和2年「地域団体商標」にも登録されました。

世界一かたい食品で、発酵食品でもある

本枯本節ができるまで

①生切り・籠立て

一尾の鰹を四つの節に切り分け、煮るための籠に並べます。

②煮熟

たんばく質を固め、うま味成分を封じするため、二時間ほど煮てから冷まし、身が急に縮み亀裂が入るのを防ぐため、温度は六〇℃から徐々に上げていきます。

③骨抜き・モミつけ

冷ました鰹から骨を抜く。骨を抜いた隙間に、モミ(鰹のすり身)を塗りこみ、形を整えます。

④焙乾

鰹をいぶす作業。燃料はおもに樫の木を用います。焙乾のための焚納屋は四層〜六層構造になっており、焙乾初期は下段でいぶして節の形を固め、少しずつ上段に上げていきます。この焙乾が終わった段階で出荷されるのを「荒節」と呼びます。一般的に「花かつお」と呼ばれるのは荒節を削ったものが多いです。

⑤表面削り

鰹節の表面に付いたタール分や焙乾中にじみ出た脂肪分を削ります。

⑥カビ付け

水分を減らし、香りが逃げないようにカビを付けます。最初に付けたカビを「二番カビ」といいます。表面の酸化を防いだり、カビ付けで中性脂肪が分解されることで味の雑味が消え、だしの透明性を高めたりする効果があります。

⑦天日干し

カビ付けした節を屋外で干し、乾燥させます。その後、カビ付けと天日干しを繰り返して、二番〜四番とカビを付けていきます。できあがり後の重量は、生鰹の1/6程度まで軽くなります。

鰹節産地ならではの味わい

茶節

指宿近隣の地域に昔から伝わる郷土料理。お椀に味噌と鰹節を入れて緑茶かお湯を注ぐだけで出来上がりです。忙しい朝や食欲がない時、農作業の合間など、様々なシーンで愛され続けています。



なまり節

鰹節よりも焙乾の回数が少なく、水分を含んでいるため、そのまま食べられる柔らかさ。

しょうゆやみそで味付けしたものもあり、スライスしてご飯や焼酎のお供に、また、サラダやサンドウィッチのトッピングなど、いろいろな料理に使われています。





Eel 鰻 ①

鰻の親魚は8～10月に産卵のため海にくんだり、シラスウナギは12～5月に群れをなして川を遡ります。

土 用の丑の日に欠かせない鰻。鹿児島県は、温暖な気候と豊富な水、種苗となるシラスウナギが入手しやすいことから、養殖生産量は全国一位を誇ります。

指宿では、おもに冬場に温泉水（地下水）を利用した生産が営まれています。ビタミンAやDが豊富で、カロリーも高く、夏ばての予防にぴったりの食材です。



Seared Bonito

鰹のタタキ ①

黒潮の贈り物。新緑の季節のさわやかな味の初鰹。紅葉の頃、南下してくる旨みたっぷりの戻り鰹。

良 質のタンパク質、カルシウム、EPA、DHAを多く含み、栄養も豊富で成長期のお子様はもちろん年配の方にもおすすめです。

めづめるヘルシーフードでカツオを炙ることで、薫せいにも似た香ばしさがつき、身の余分な水分が減り食感が良くなり、味も濃厚になる効果があります。





Black beef

黒牛

きめ細かくやわらかい肉質とバランスよく織り込まれた霜降りが特徴。とろけるような食感と、しっかりとしたうま味を堪能できます。

国内外から根強い人気がある高
級食材の黒毛和牛。その生産
量全国一位を誇り、平成二十九年に
行われた第十一回全国和牛能力共進
会では団体賞を受賞して日本一と
なった鹿児島県。県内でも有数の生
産地である
指宿は、明
治時代から
池田牛とい
う名で牛が
飼われ、そ
の名声が高
かったと言
われていま
す。



Black pork

黒豚

脂がさっぱりしていて甘味・うま味のある鹿児島黒豚は、肉本来の味が楽しめるしゃぶしゃぶがおすすすめ。

指宿にゆかりのある西郷
隆盛もこよなく愛した黒豚
はビタミンB1が豊富で疲
労回復に効果的です。

豚の生産量全国一位の
鹿児島県。なかで
も、おいしさを追求し、改
良に改良を重ねて誕生した
黒豚は、白豚に比べ産子数
が少なく、希少価値が高
いです。



Black satsuma chicken

黒さつま鶏

焼いても冷めても固くなくにくくジューシー。地元ならではの新鮮な鶏刺しは、肉の甘味が口いっぱいに広がります。



鹿児島で元々闘鶏用に作られ
た薩摩鶏と在来種のかげ合
わせにより、六年の歳月をかけて
つくられた黒さつま鶏。筋繊維が
細かく、ほどよい弾力と歯切れの
良さが特徴です。
さらに、旨み成分であるアミノ
酸が多く含まれ、疲労回復や肝機
能向上等に効果的だと言われてい
ます。

旬と伝統が詰まった 地元の味



芋焼酎のお供にぴったり！

鯉の腹皮

鯉節産地ならではのおいしい逸品です。

鯉の腹皮は、**マグロ**での部分。「トロ」の部分。脂がのり、旨味がたっぷり詰まっています。鹿児島で古くから親しまれてきた伝統料理です。塩焼きにしただり、から揚げにしたりと、さまざまな食べ方を楽しめます。

さつまあげ

魚のすり身を揚げたかごしまの郷土料理。



すり身

冷凍保存でいつでもさつま揚げが手軽に作れる



アジやイワシ、ブリ、シイラなどのすり身を使えば、簡単に鹿児島名物「さつま揚げ」を作れます。地元では芋などの野菜を入れたアレンジも人気。鍋のつみれにも最適です。



唐船峡そうめん流し/めんつゆ

木の香りと水の音に包まれながらのお食事は、心の中まで満たしてくれます。

回 転式そうめん流し
発祥の地、指宿。

一日十万吨湧出する唐船峡京田湧水は、環境省の「平成の名水百選」に選ばれ、湧水の年間平均温度は十三度。この冷たい水を使った回転式流し台で、そうめん流しが楽しめます。鹿児島ならではの甘さが特徴のめんつゆも人気です。天然の湧き水と指宿産のかつお節を贅沢に使用しており、さっぱりしためんによく合います。

そうめんのつゆとしてだけでなく、天つゆやだしにも使える万能調味料です。

鹿児島・指宿の 夏の風物詩



特産品を使ったレシピ



チャーハンに混ぜて



オクラ漬

「もったいない」の思いから生まれた農家自慢の逸品

お 盆に市場が閉まり、行き場のないオクラを活かそうと農家女性が四十年ほど前に考案したオクラ漬。今では指宿を代表する特産品として定着し、道の駅などで人気を集めています。化学調味料、保存料不使用の商品も誕生しました。

山川漬

昔なつかしい漬け物の味。ほっとする味が受け継がれています。

四 ○○年の歴史を持つ山川漬。南九州風物詩「大根やぐら」（高さ約五〜七m）で大根を約一カ月干し、その後かめ壺で熟成、発酵させた昔ながらのお漬物です。カリカリとした食感が特徴で、噛めば噛むほどに味わいが増します。



噛みごたえと 香ばしい味わいが 魅力の漬け物



かるかん

鹿児島土産の定番！

鹿児島を代表する銘菓「かるかん」。自然薯を米粉と練り混ぜて蒸しあげたもので、江戸時代に誕生しました。山芋をたっぷり使用しているため、しっとり・もっちりした食感が特徴です。あんこ入りのかるかん饅頭もあります。



あく巻き

くせになるローカルフード

もち米を竹の皮に包み、あく汁で炊いたあく巻きは鹿児島伝統菓子。きなこや砂糖をかけて食べるのが定番。もっちりした食感とほのかな苦みと甘味が絶妙です。



ほつこり美味しい
いぶすき甘味

いぶすき路

愛され続ける指宿銘菓。

指宿で最も老舗の和菓子屋で、六十年以上選ばれ続けているお菓子です。職人が選び抜いた甘さ控えめの芋を使用。芋本来の優しい甘さとシナモンの香りが広がります。飲み物次第で、和にも洋にも酒のつまみにも合います。





日本一のそら豆が おいしいスイーツに!

生産量日本一を誇る指宿産のそら豆を使ったご当地スイーツです。
指宿市内の和・洋菓子店などで販売され、指宿のお土産として観光客から人気を集めています。



そら豆アイス



そらまめどら焼



そらまめ大福



そら豆アン入りどら焼



そら豆モンブラン



そら豆タルト



そら豆オレンジ



そらっち



指宿マンゴプリン

観光客に人気を集める指宿産マンゴのスイーツ

日本
初めて
マンゴ
ーの
農業
経営
が始
まっ
た指
宿市
。樹
上完
熟し
たも
のだ
けが
出荷
され
る指
宿マ
ンゴ
ーを
、手
軽に
食べ
られ
るプ
リン
にし
まし
た。マ
ン
ゴー
の甘
さを
残し
つつ
、す
っき
りと
した
食べ
心地
が人
気です。

指宿温泉サイダー

ハワイをイメージしたラベルがかわいいと人気

平成二十年
「平成の名
水百選」に選定さ
れた開聞唐船峡の
天然湧水を使用し
たサイダーです。
喉越しがさっぱり
とした爽快な味わ
いで、指宿の観光
地をあしらったかわ
いらしいラベル
も人気です。

かわいい箱入りの
タイプも!





制作 指宿市役所
ふるさと納税課 特産品振興係
鹿児島県指宿市十町2424番地
TEL 0993-22-2111