

⑯さきひかり
種もみから丁寧に手間をかけた苗から実ったさきひかり。強い粘りが特徴

3合
90 g

⑰うず巻
熟練の技で作られた縁起物。弾力のある食感と濃厚なうま味が特徴

380 g

⑯夢の塩
都井岬沖の海水からじっくりと時間をかけて作られたミネラル豊富な塩は、お肉や料理のうま味を引き出してくれます

200 g

⑰赤かぶ漬
赤カブの食感と甘酢の味わいはついでに箸が止まらなくなること間違いなし

70 g

⑯漁師のとれたてちりめん
漁獲後、すぐに冷却して加工されたちりめんは新鮮な味わいでご飯との相性抜群

180 g

⑯いりこと6種の木ノ実
嚙めば嚙むほどに広がるいりこの木の実の味わい。ついでに手が止まらなくなること間違いなし

100 g

⑯おいもちゃん
串間の甘藷を使用した和菓子の組み合わせ。お茶にも紅茶にも合います

各1個

⑯ふたりの都井岬
甘味と渋みのバランスのとれた一品。お湯を注ぐと鮮やかな濃い緑のお茶から豊かな香りが広がります

70 g

⑯煎茶
完熟した柚子を使用しており、野菜ステイクなどにつけて食べるのがおすすめです。また、ギョーザや揚ナスにも合います。寒い冬は温かい湯豆腐とも相性抜群です。

70 g

生産者 まつおなおひろ 松尾直洋さん

㉔さば炭火焼カット
脂ののったサバをこだわりの「塩汁」で味付けした、ご飯もお酒も進む一品

(調理後)

140 g

㉕さば昆布巻き
柔らかい昆布に巻かれたさばを一口頬張ると口の中にうま味が一気に広がります

(調理例)

300 g

㉖味付すり身
魚のうま味をぜいたくに楽しめるすり身は、揚げたり、汁物にしたりと楽しみ方はさまざま

(調理例)

500 g

㉗麦みそ
麦のうま味が溶け出す甘口タイプの味噌。心も体も温まります

500 g

㉘ホクホクおいもスティック
揚げるだけで外はカリカリ、中はホクホク。そのままはもちろん、アイスや黒蜜などでアレンジも楽しめます

(調理後)

㉙金柑シロップ
柔らかくなるまで丁寧に煮詰めたキンカンシロップはさまざまなアレンジを楽しめます

300 g

㉚苺アイス
串間の苺を使用したシャーベットとミルクアイスが2層になっていてそれぞれの味と食感を一度に楽しめます

80 ml

㉛たまリッチアイス
完熟キンカンたままでの果肉と濃厚ミルクがリッチな味わいを演出

80 ml

㉜深蒸し茶
串間の恵みをたっぷりと受けた茶葉を深蒸しに。濃い緑色のお茶はまろやかなコクが特徴

100 g

New

生産者
うちだ はるか
内田 美佳さん

ご飯にも、おやつにも、来客時にも、
大活躍な冷凍保存の詰め合わせ。

黄金の瀬
冷凍 6,000円
(税込・消費税込)

- 申込締切=11月28日(金)
- 発送日=12月5日(金)
- 注文方法=串間市観光物産協会、商工会議所などに設置している注文書に必要事項をご記入の上、直接お持ちいただくか、FAXでお申し込みください。
※市役所(工商観光スポーツランド推進課)・大東・本城・都井・市木支所では受け付けのみ行っております。(FAX不可)
各支所での現金のお取り扱いはできません
のであらかじめご了承ください。

支払方法= 串間市観光物産協会、商工会議所に直接お持ちいただき、振込用紙にてお支払いをお願いいたします。振込用紙が必要な方は郵送いたします。

①野菜生産グループTAHATA ③松田農産 ④宮崎果汁㈱ ⑤㈲大田商店 ⑥Bon Bon Maman ⑦お茶の葉香園

⑧本格芋焼酎くしま 20度

南九州産白芋（黄金千貫）を使用し、芳醇な香りと柔らかな甘みが特徴

900 mL

無農薬で育てた赤かぶを甘酢で漬けました。お酒のあてにピッタリです。

また、タルタルソースのピクルスの代わりや、残り汁で大根を漬けるなどに使ってもおいしくなります。

島田義仁さん

生産者
しまだ よしひと
島田 義仁さん

⑨松露 25度

蒸した穀物の香りにうま味と甘味のバランスに優れた一品

300 mL

New

⑩うず巻（中）

職人の技で1つ1つ丁寧に作られた蒲鉾。噛むほどにうま味が広がります

260 g

⑪チーズ棒

ぎっしり詰まったチーズと蒲鉾の相性は抜群。噛むほどに豊かな味わいが広がります

2本

⑫赤かぶ漬

赤かぶの食感と甘酢の味わいはついで奢が止まらなくなること間違いなし

200 g

⑬100%串間産の キンカンコンポート

串間産のキンカンを使用。特製のシロップで煮込んだコンポートはパンやヨーグルトなど楽しみ方はたくさん

230 g

⑭おいもちゃん

串間産の甘藷を使用。しつとりとした食感に、口の中に広がる甘藷の甘さはお茶にも紅茶にも合います

3 個入