

町を深掘り〈特産物編〉

とろけるような食感がたまらない **黒毛和牛**

肝付町の鹿児島黒牛は大自然の中でのびと過ごし、手間暇かけて飼育された極上の一品です。



キングオブ甲殻類！ **えっがね(伊勢海老)**

鹿児島県内随一の水揚げ量を誇る伊勢海老。肝付町では親しみを込めて「えっがね」と呼んでいます。



さっぱり脂とジューシーな肉質 **黒豚**

歯切れがよくて柔らかい、おまけに旨味が豊富なかごしま黒豚は、豚かつ、しゃぶしゃぶがおすすめの食し方。



肝付町

お肉と言えば黒毛和牛・黒豚、毎年春と秋に祭りを開催している海産物のえっがね(伊勢海老)、*GI対象品目の香酸かんきつ類・辺塚だいたいなど肝付町には、いろんな魅力ある特産品があふれています。



肝付町観光協会 スタッフ 梶原 和貴

爽やかな香りが特徴 **辺塚だいたい**

肝付町に自生している固有種で、香りや酸味が強い香酸かんきつ類の一種です。近年、加工用としても注目されています。



南種子と肝付の美味しいものを選びすぐり

ビタミン豊富な南国みかん **タンカン**

南種子町を代表するかんきつ類のタンカンは濃厚な味と、甘み・酸味とのバランスが絶妙なフルーツで、果肉はとてもジューシーな果物です。



南種子町の地鶏 **インギー地鶏**

地鶏ならではのしっかりとした歯ごたえが特徴です。焼き鳥や刺身、ラーメンなどを楽しめます。



南種子町

全国的に有名な安納芋やインギー地鶏などの特産品があります。新鮮な海産物や芋焼酎もあります。南種子町のグルメを満喫してはいかがでしょうか？



南種子町観光物産館 トンミー市場 片板 巴

一日の終わりにホッと一息 **南泉芋焼酎**

日本のさつまいも栽培発祥の地、種子島でつくられる芋焼酎は芳香な香りとふっくら丸みを帯びた味わいが人気です。



天然スイーツの極み **種子島安納芋**

甘みが強く、ねっとりとした食感で焼き芋や干し芋、スイーツの材料など様々な料理に使用される種子島の*GI対象品目。

