

平成29年度(第56回)農林水産祭

実りのフェスティバル主要出展物等予定一覧

都道府県の主要な出展物を紹介いたします

ここに紹介いたしました出展物につきましては、ホームページでの紹介掲載のみとさせていただき、出展物の詳しい内容等についての問い合わせは、ご容赦いただきますようお願いいたします。

なお、掲載内容は出展予定であり、当日、変更される場合もありますので、その際はご容赦お願い申し上げます。

都道府県	No.	出 展 物
北海道	1	<p>【お米】</p> <p>米の食味ランキング(※)で最高評価の「特A」を取得している「ゆめぴりか」、「ななつぼし」、「ふっくりんこ」の新米を販売します。1袋に3合(450g)入った無洗米ですので、お持ち帰りにも便利で調理も簡単です！</p> <p>ぜひ、ご自宅で食べ比べてみてください。</p> <p>※食味ランキング：一般財団法人日本穀物検定協会が毎年発表しており、お米のおいしさを格付けしています。(各品種とも平成27年産が対象となっています。)</p>
	2	<p>【豆の量り売り】</p> <p>毎年ご好評いただいている「北海道産の豆量り売り」を今年も行います。</p> <p>十勝産の小豆をはじめとして、煮豆にすると美味しい金時やとら豆、年末のおせちに欠かせない黒豆など、今年収穫されたばかりの新豆を中心にご用意しています。</p>
	3	<p>【昆布】</p> <p>色々な昆布を用途ごとに使い分けてみてはいかがでしょうか。</p> <p>「日高昆布」は、煮物の具材や昆布巻きに適しています。味も良いので出汁昆布にも適しています。</p> <p>「利尻昆布」は、味が濃く香りも高い透明な澄んだ出汁がとれます。会席料理に好んで使用されています。</p> <p>「羅臼昆布」は、非常にのうこうな出汁がとれるので、出汁の王様とも呼ばれます。</p> <p>「真昆布」は、白口浜真昆布は厚みがあり、上品な透明感と優しい甘みの出汁がとれます。</p>
青森県	1	<p>【県産米：青天の霹靂】</p> <p>特A米「青天の霹靂」は、粘りとキレのバランスが良く、上品な甘みの残る味わいで、思わずおかわりしたくなる美味しさです。ぜひ、ご賞味ください。</p>
	2	<p>【りんご：ふじ】</p> <p>青森県はりんごの収穫量日本一。「ふじ」は、「国光」と「デリシャス」を掛け合わせてできた、甘みが豊富で、果汁も多く、歯ごたえが良いりんごです。</p>
	3	<p>【熟成黒にんにく】</p> <p>にんにくを真空処理し、温度と湿度調整だけで熟成させました。フルーツ感覚でそのままお召し上がりください。</p>
岩手県	1	<p>【あらびきフランク】</p> <p>パリッとした食感と溢れ出す肉の旨み、そして噛みしめるほどに広がる深い味わいが自慢です。</p> <p>岩手県産豚肉を使用した食べごたえのある、あらびきフランクをぜひご賞味ください。当日は、試食販売を行います。</p>
	2	<p>【ふだい昆布ラーメン・ふだいのねばり】</p> <p>ほのかに緑色をしている麺は、普代村の特産である昆布を練り込んでいます。ふだいのねばりと一緒につるつる・もちもち食感のラーメンをぜひご賞味ください。当日は、試食販売を行います。</p>
	3	<p>【生しいたけ】</p> <p>本州一の森林面積を有する岩手県は、全国でも有数のしいたけ生産県です。焼きたてあつあつの肉厚生しいたけをぜひこの機会にご賞味ください。当日は、塩とタレで試食販売を行います。</p>

都道府県	No.	出 展 物
宮城県	1	調整中
	2	
	3	
秋田県	1	【秋田米】 “美人を育てる秋田米”の代名詞である「あきたこまち」をはじめ、香りと粘りに優れている「秋のきらめき」や、粒が大きく柔らかい食感が特徴の「つぶぞろい」など、個性豊かな秋田米の新米の試食・販売を行います。
	2	【比内地鶏炊き込みご飯の素】 恵豊かな自然の中で150日以上もの間、放し飼いで育てられた比内地鶏と新鮮な山の幸をくわえて作った炊き込みご飯の素。研いだお米に炊き込みご飯の素を混ぜて炊くだけで、水を加える必要はございません。簡単に比内地鶏ご飯が味わえます、ぜひご賞味ください。
	3	【ハタハタ】 「魚」に「神」と書いてハタハタ(鯛)。普段は姿を見せない魚が、正月前に突然大群で押し寄せることから、神様の恵みであるとした敬意の証です。ハタハタ加工品の試食を行いますのでぜひご賞味ください。
山形県	1	【つや姫】 際立つ「粒の大きさ」、「白い輝き」、「旨さ」、「香り」、「粘り」は、ごはんそのものがご馳走。味わうほどに至福の喜びに満たされる、冷めてもおいしい「つや姫」の試食・販売を行います。
	2	【山形産西洋なし「ラ・フランス」】 特有の芳香と果汁がしたたる緻密な果肉がとろけるようなおいしさを生み、今や果物界の女王様！山形県産「ラ・フランス」は生産量・味ともに日本一です。
	3	【山形芋煮】 山形県の郷土料理と言えば「芋煮」！里芋やコンニャク、牛肉にネギなど山形の豊かな大地で育てられた自慢の農産物がふんだんに入った「芋煮」をご賞味ください。
福島県	1	【米】 福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル水稻品種「天のつぶ」の試食を行います。
	2	【日本酒】 全国新酒鑑評会金賞受賞数5年連続日本一の福島県産日本酒の試飲販売を行います。
	3	【6次化商品】 福島県の豊かな農林水産物を活用して生まれた「6次化商品」の試食販売を行います。
茨城県	1	【常陸牛】 茨城を代表する黒毛和牛の高級ブランド「常陸牛」は、豊かな自然環境のもと、指定生産者の磨き抜かれた確かな技術で生産されています！その品質は、日本国内のみならず、海外でも高評価。美味しさにご満足いただけます！！
	2	【納豆】 茨城といえば、やっぱり納豆!!納豆は大豆イソフラボンなどの栄養素をバランスよく含み、整腸作用などの多くの健康効果が期待できます。この機会に、昔ながらの藁に包まれた”わらつと納豆”を是非ご賞味ください!
	3	【れんこん】 茨城県産の「れんこん」は、霞ヶ浦周辺で栽培され、日本一の生産量を誇ります。肥沃な土壌と高い水温に育まれ、肉厚で繊維が細かいのが特徴です。栄養価が高く、風味豊かで甘い、れんこんを是非ご賞味ください!!

都道府県	No.	出 展 物
栃木県	1	調整中
	2	
	3	
群馬県	1	【レアチーズケーキ】 群馬県吾妻地域の搾りたての生乳を使用した爽やかなデザートです。濃厚な味わいの中にちょっぴり酸味がきいていて一度食べたらヤミツキに！是非ご賞味ください。
	2	【漬物】 土作りをしっかりとした農場で生産された旬の野菜を、昔ながらのこうじ発酵漬等で漬物にしました。
	3	【はちみつ】 群馬の大自然よりミツバチ達が集めた黄金の一滴一滴を一切の添加物を使用せず、瓶詰めした純度100%のはちみつです。
埼玉県	1	調整中
	2	
	3	
千葉県	1	【落花生加工品】 千葉の名産といえば落花生。おなじみの「炒りざや落花生」は味が濃厚で、豊かなコクと風味が特徴です。また、落花生の様々な味わいを楽しめる味付き落花生もご用意します。本場の味をぜひご賞味ください！
	2	【のり】 千葉海苔は「色よし、味よし、香りよし」と全国で高い評価を受けており、江戸前の伝統を受け継ぐ海苔です。香り高く柔らかい、一番摘みの限定品。今日はちょっと贅沢して味わってみませんか。
	3	【ひじき】 刈り取ったヒジキを新鮮なうちに煮熟・乾燥させる房州独自の製法により、苦みを抜き、ヒジキの風味を逃すことなく凝縮させた鴨川の名産品。房州ひじきならではの食感と風味が味わえる逸品です。
東京都	1	【『チーズ』フロマージュ・ドーム】 青梅市と近隣の瑞穂町だけの生乳を使い、青梅市の小澤酒造のお酒で仕上げたウォッシュタイプのチーズ。ヨーロッパのチーズと違い、かすかに酒粕や、醤油、味噌などに似たにおいを放っている、「和」の風味を持つチーズです。お煎餅や奈良漬けなどと一緒どうぞ。
	2	【東京緑茶】 東京都内で手間暇かけて栽培された緑茶を丁寧に淹れることで、爽やかな香りと深い味わいに仕上げました。東京狭山茶農業組合と共同開発した東京都産茶葉100%の美味しさをぜひお楽しみください。
	3	【『チーズ』酒粕漬けチーズ】 プチ・トームという、小型のチーズを小澤酒造の酒粕に漬け込みました。酒粕の風味がチーズに移って、今までにない「和」の風味を醸し出しています。このまま切っても、蜂蜜などをかけて食べても美味しいチーズです。

都道府県	No.	出 展 物
山梨県	1	【ぶどう】 山梨県はぶどうの生産量が日本一です。日照量に恵まれ、降雨量が少なく、昼夜の気温差が大きい山梨の気候は、おいしい果実の生産に適しています。今回出展する品種は、日本最古の栽培の歴史があるといわれている「甲州」と、大人気の「シャインマスカット」です。 ※天候の影響によりご用意できない場合もあります。
	2	【ワイン】 山梨には大小80を超えるワイナリーがあり、山梨のワインづくりは明治の初めから行われ、日本最古の歴史を有しています。また近年、「甲州」を原料として醸造されたワインは国際的なコンクールに数多く入賞するなど、世界的にも高く評価されています。日本一のぶどうの産地で作られたワインをお楽しみください。
	3	【ピーチジュース】 日本一の生産量を誇る山梨県産のもののみを原料に使用したジュースは、マイルドな甘みと香り、すっきりした口当たりで、人気を呼んでいる贅沢な逸品です。そのままお飲みになるのはもちろんですが、少し凍らせて食べていただくのもおすすめです。
長野県	1	【りんご:シナノゴールド】 長野県が育成した鮮やかな黄色いりんご。甘みと酸味のバランスが特に優れています。このりんごは平成28年、日本で初めてイタリアの世界的なりんご生産者団体「VOG」とライセンス契約を結び、ヨーロッパでの本格生産が始まりました。
	2	【なし:南水(なんすい)】 長野県が育成した、甘みが強くシャリシャリとした食感の赤梨「南水」。果実は大きめで、日持ちの良さも抜群なことから、贈り物にもぴったりです。ご家族などへのお土産にいかがですか。
	3	【きのこ】 豊かな自然に囲まれた信州の「きれいな空気」と「おいしい水」で、農家の皆さんが心をこめて育てた“信州きのこ”。繊維質たっぷりのヘルシーなきのこは機能性食品としても認められており、いろいろな料理が楽しむことができます。この機会に是非お試しください！
静岡県	1	【緑茶】 日本一のお茶どころ静岡には、数多くの有名茶産地があり、様々なブランド茶が生産されています。今回は、恵み豊かな愛鷹山麓で育った沼津茶を販売します。
	2	【わさび】 静岡県はわさび栽培発祥の地であり、生産額全国1位のシェアを誇ります。清流の中で育った生わさびを始め、わさび漬などの風味豊かな加工品を販売します。
	3	【桜えび】 黒潮が流れる豊かな海と変化に富む海岸線を持つ静岡県は、水産物の宝庫です。中でも、国内では駿河湾でしか獲れない桜えびの素干しは、ぎゅっと濃縮された旨みと美しい桜色が自慢の逸品です。
富山県	1	【富山米新品種「富富富(ふふふ)」】 「富富富」は10年以上の歳月をかけて富山県が育成し、富山の水、富山の大地、富山の人々が育てた富山づくしのお米です。粒揃いが良く、甘みと旨みがありごはんを食べた人に「ふふふ」と微笑んで、しあわせな気持ちになってもらいたいという想いも込めました。平成30年秋デビューを前に特別に限定販売いたします。
	2	【白えびおぼろ昆布じめ】 「富山湾の宝石」と称される白えびをおぼろ昆布でしめた富山ならではの特産品。ゆっくりと舌先で転がせば、上品でかつ繊細な「白えび」の旨みと甘みが、おぼろ昆布の風味と絡み絶品な味わいとなります。
	3	【幸のこわけ】 富山では昔から「おすそわけ」を通じて贈る人、もらう人、そしてその家族や地域全体で、よろこびや幸せを分かち合う風習があります。豊かな海と山に恵まれた風土や、地域独自の食文化、職人の技に育まれる富山の幸の数々を「おすそわけ」のかたちと心でお届けします。

都道府県	No.	出 展 物
石川県	1	【五郎島金時】 加賀野菜である五郎島金時は、形も良く、皮色が鮮やかな紅色をしております。繊維質が比較的少なく、甘みが強く、焼きいもにすると抜群のおいしさです！五郎島金時を是非ご賞味ください。
	2	【加賀丸いも】 石川県能美市、小松市の地域特産物である加賀丸いもは強い粘りと丸い形が特徴で、平成28年に地理的表示(GI)保護制度に登録されました。一つの種芋から一つしか収穫できない貴重な「加賀丸いも」を是非ご賞味ください。
	3	【奥能登揚げ浜塩】 NHK連続テレビ小説「まれ」の舞台になった、世界農業遺産に認定された能登の塩田で作られています。里海の海水を塩田に撒き、太陽と風で育み、里山の薪のみを使って浜土が焼き上げるという千年前と変わらない方法でつくられた塩は、ミネラル豊富で、まろやかな味わいが特徴です。品数少ない限定商品です。ぜひお買い求めください。
福井県	1	【鯖寿司】 若狭はかつて、京の都に塩や海産物等を納める、「御食國(みけつくに)」でありました。その「若狭もの」の一つが鯖であり、地元や都への「鯖街道」では鯖寿司が生まれました。肉厚の鯖、福井県産コシヒカリを使用した絶品の鯖寿司です。
	2	【九頭竜まいたけ】 標高1,000m余の深山に群生する、樽の原生林にごくまれに自生する幻のきのこ「黒まいたけ」を恵まれた自然環境を利用して栽培しております。しゃきしゃきとした食感と芳醇な香りが自慢の逸品です。
	3	【いちほまれ】 コシヒカリを生んだ福井県が、その上をめざして創った「いちほまれ」は20万種もの苗を植え付け、選び抜き、育て上げた至高の名作です。粒感と粘りとの絶妙の調和、お口に広がる優しい甘さがたまりません。是非ご試食ください。
愛知県	1	【次郎柿】 愛知県の柿の主産地は豊橋市を主とした三河地方で、全国第5位の産出額。今が旬の次郎柿は、ビタミンCがたっぷり含まれており、深くコクのある甘みとしっかりとした歯ごたえが特徴です。11月になると、収穫の最盛期を迎えます。他の柿にはないコリコリとした食感を味わってください。
	2	【丸トマト、ミディトマト、ミニトマト】 愛知県のトマトは11月頃からが旬となっており、全国第3位の産出額。果肉が充実して、うまみが凝縮しています。生で食べるだけでなく、スープや煮込み料理に入れても美味しく食べられます。ぜひ、お試しください。
	3	【あいちの花】 愛知県は、昭和37年から花の産出額が日本一であり、品目別でも、きく、洋らん、ばら、観葉植物は日本一の産出額を誇る「花の王国」です。県内全域で、地域の特色を活かした多種多様な花が生産されています。特に東三河地域では、県全体の約7割の花が生産されています。
三重県	1	【伊勢えびの干物】 鳥羽の潮風とたっぷり降り注ぐ太陽を浴び、「日本の祝い魚」のひとつである「伊勢えびの干物」です。 干物にすることで旨味が凝縮し、殻ごと焼いて身にかぶりつけば、プリプリの食感とともに旨味がじんわり溢れる究極の「干す／HOSU」商品です。
	2	【三重南紀みかん】 東紀州地域の自然豊かな気候を活かし、マルチ栽培により水分をコントロールして栽培されたみかんです。今回出展するものは、ひとつひとつ光センサーで選別し、厳しい基準をクリアした糖度の高い選りすぐりのみかんです。
	3	【伊勢うどん】 お伊勢参りの方々にもお馴染みの伊勢のご当地うどん「伊勢うどん」です。太くて柔らかい麺に、真っ黒で濃厚なたれを絡めて食べる独特のうどんです。麺のもちもちとした食感と濃厚で甘辛いたれのシンプルな味わいです。

都道府県	No.	出 展 物
京都府	1	【「祝・京の酒」】 京都の酒米「祝」を使い、京都の水と蔵元の高い技術によってつくられた「祝・京の酒」の試飲を行います。「祝」は栽培の難しさなどから一時期とだえた幻の酒米でしたが、農家・蔵元・行政が一体となって見事復活。やわらかくふくらみのある豊かな味わいをご堪能ください。
	2	【宇治茶】 宇治茶はすっきりした喉越しの中にもコクがあるのが特徴で、甘みと渋みのバランスの良さが際立っています。抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶、玄米茶等の販売に加え、煎茶は試飲もいたしますので、ぜひ「ほんまもん」の宇治茶を味わってください。
	3	【京野菜】 京の食文化を支えてきた京の伝統野菜(京みず菜、九条ねぎ、京丹波大黒本しめじ 等)を販売します。安心・安全と環境に配慮した京都こだわり生産認証システムにより生産され、品質・規格・生産地を厳選した「京のブランド産品」も出品しますので、是非お買い求めください。
奈良県	1	【奈良の柿】 (県南西部の五條市から下市町に広がる中山間地域を中心に栽培されています。生育期間中の昼夜温の温度差が大きく、色・味の良い柿の試食・販売を行います。)
	2	【奈良のお米】 (奈良県は四方を山に囲まれ稲作環境に優れた地理条件が揃っています。また、県南部の吉野山地に降り注いだ雨水を奈良盆地に送水する吉野川分水のおかげで、豊かな清流が水田を潤します。このような恵まれた環境で作付けされた「ヒノヒカリ」は、食味の良いお米です。)
	3	【大和茶】 (県北東部の大和高原地域を中心に栽培されています。平均気温が低く茶の芽がゆっくり育ち、しっかりと旨みののったお茶に仕上がっています。)
和歌山県	1	【富有柿】 生産量日本一を誇る和歌山の「かき」。中でも九度山町の「富有柿」は、日照時間の長さや昼夜の温度差が大きいという気候条件を活かしながら、柿の栽培に適した粘質土壌において生産しています。農家が手間と愛情を注いで育てた「富有柿」は、果汁たっぷり、豊かな風味、まろやかな肉質に仕上がっていますので、ぜひご賞味ください。
	2	【あんぽ柿】 和歌山県北部の紀ノ川流域で生産されたたねなし柿を原料に、水分を残しやわらかく干した「あんぽ柿」。たねなし柿本来の甘みを濃縮させた深い味わいと柔らかさが特徴で、おいしいあんぽ柿に仕上がっていますので、ぜひご賞味ください。
	3	【紀州みなべの南高梅】 生産量日本一を誇る和歌山の「うめ」。そのトップブランドとして知られる「紀州みなべの南高梅」は果実がとて大きく、果肉は厚くて柔らかいのが特徴。400年にわたり梅を持続的に生産してきた「みなべ・田辺の梅システム」は、2015年に世界農業遺産に認定されました。そんな南高梅を原料とした、昔ながらの「梅干し」をぜひご賞味ください。
島根県	1	【島根あんぽ(西条柿)】 島根県は、「西条柿」の栽培面積が日本一。柿の中でも糖度が高く、なめらかな食感が特徴です。本日展示の「あんぽ柿」は、柿の甘みをギュッと凝縮させたセミドライ干し柿で、柔らかい仕上がりのため子供でもおいしくいただけます。
	2	【奥出雲椎茸『雲太-1号』】 奥出雲椎茸オリジナル品種『雲太-1号』は、島根県で初めて椎茸菌の種苗法登録出願をした品種です。通常品に比べ、大玉肉厚で、豊かな風味が特徴です。
	3	【宍道湖しじみ】 島根県は「しじみ」の生産量日本一。栄養豊富な食材で、肝機能の働きを助けるアミノ酸(メチオニン・タウリン・オルニチン)の他、カルシウム・鉄・ビタミンB12が含まれています。ふっくらとした身と上品な旨味が特徴です。

都道府県	No.	出 展 物
山口県	1	【蒲鉾】 山口県独自の製法とされる焼抜蒲鉾は、板の下から遠火でじっくりと焼き上げた蒲鉾です。弾力がある食感と淡泊な味わいで、魚の旨みを生かした最上級の製品に仕上げられています。
	2	【山口県産のどぐろ開き】 正式にはアカムツといいますが、喉の奥が黒いことからこの名前があります。山口県は全国有数の水揚げを誇り、新鮮なうちに処理し一夜干し製品にしています。身にはたっぷりの上質な脂が含まれています。
	3	【はなっこりー】 「ブロッコリー」と中国野菜「サイシン」を交配させ育成した、山口県のオリジナル野菜です。花の部分だけでなく、茎や葉も美味しく食べることができ、甘みがある上、くせがなく、和洋中どんな料理にも合うのが特徴です。
徳島県	1	【ゆず】 全国生産量第2位を誇り、徳島県では「すだち」に次ぐ香産柑橘です。露地物と春に出荷される貯蔵ゆず、夏場に収穫する緑鮮やかな「青玉」と、数少ない周年供給ができる産地として徳島県は高い評価を受けています。
	2	【さつまいも】 ブランド名「なると金時」は全国区の知名度を誇っています。ミネラルを多く含む砂地畑で栽培されており、外観は滑らかな形状で色鮮やかな紅色、上品な甘みとホクホクした食感でファンが多い品目です。
	3	【わかめ】 「鳴門わかめ」は全国ブランドとして知られ、全国第3位の生産量を誇っています。鳴門海峡の激しい潮流にもまれ、古くから色つや、歯ごたえが良いことで広く知られています。
香川県	1	【香川県オリジナルキウイフルーツ:さめきゴールド、さめきキウイっこ】 香川県は、これまでにない特長のオリジナル品種を誕生させてきたキウイフルーツの産地です。濃厚な甘さに加え、色や大きさなど外観も様々な品種があり、今回は、通常の2倍もある200gの大きさと果肉が黄金色の「さめきゴールド」と、手で割って簡単に食べることができるひとくちサイズの「さめきキウイっこ」の試食・販売を行います。
	2	【オリーブ牛】 オリーブ牛は、日本一の生産量を誇る「香川県産オリーブ」と香川県銘柄牛「讃岐牛」が融合した、香川県だけのプレミアムな黒毛和牛。オリーブ採油後の果実を乾燥させた飼料で育てた「オリーブ牛」は、コクがありやわらかい赤身とさっぱりとした脂質が特徴です！第11回全国和牛能力共進会において肉牛の部特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。
	3	【伊吹いりこ】 伊吹島の周辺海域で漁獲されたカタクチイワシを、伊吹島で加工した煮干しです。漁獲から30分以内にボイル(煮沸)するため、その品質は日本一。さめきうどんにも、濃厚でうま味が強いいりこ出汁が欠かせません。そのほか、様々な料理で活躍します。
福岡県	1	【福岡かき】 福岡県は「富有柿」を中心とした全国第2位の甘柿の産地です。本年は県が開発した新品種「秋王(あきおう)」も販売します。種がほとんどない甘柿で、糖度が高くサクサクとした食感が特長です。
	2	【八女茶(玉露、煎茶)】 八女茶は、玉露、煎茶ともに香り豊かで味は濃厚、まろやかでコクがあり、うま味強い、全国的に有名な高級茶です。その中でも「八女伝統本玉露」は、お茶で初めて「地理的表示保護制度(GI)」に登録されました。当日は、試飲を行いますのでぜひお越しください。
	3	【福岡有明のり】 日本一の海苔産地といえば有明海、そして有明海に面した福岡県は全国トップクラスの海苔生産県です。 「福岡有明のり」は、香り豊かで口溶けが良く、舌の上でうま味が広がる最高級品です。試食もありますので是非一度ご賞味ください。

都道府県	No.	出 展 物
佐賀県	1	調整中
	2	
	3	
長崎県	1	<p>【長崎みかん】 長崎県のみかんは多くがシートマルチ栽培という特別な栽培法で育てられています。シートマルチ栽培とは、雨水を通さないシートで地面を覆い、「水絶ち」することでみかんの濃縮度を上げ、糖度を高める栽培法です。長崎のみかんはひと味違います。</p>
	2	<p>【煮干(食べるいりこ)】 長崎県は煮干の生産量が全国第1位です。食べるいりこは、カタクチイワシの稚魚で、カルシウムが大変豊富です。酸化防止剤を一切使用しておらず、お子様にも妊婦の方にも安心して召し上がっていただけます。</p>
	3	<p>【長崎四季畑】 長崎県の農産物を原料に加工した農産加工品の「長崎四季畑」は、専門家による品質面・衛生面の厳しい基準をクリアした長崎県がお薦めする商品です。</p>
熊本県	1	<p>【森のくまさん】 「森のくまさん」は「コシヒカリ」と「ヒノヒカリ」から生まれた熊本オリジナルブランド米。日本穀物検定協会による米の食味ランキング(平成22～26年度産)で最高評価の「特A」に輝き受賞となりました。</p>
	2	<p>【トマト】 生産量日本一の「熊本トマト」。平坦地から高冷地まで、一年中おいしい「熊本トマト」が栽培されています。</p>
	3	<p>【アールスメロン】 メロンの王様「アールスメロン」。芳醇な香りと上品な甘さを持ち合せた「アールスメロン」をご自宅用や大切な方への贈答品としてご利用下さい。</p>
大分県	1	<p>【大分かぼす】 爽やかな香りとまろやかな酸味が魅力の「大分かぼす」。サンマをはじめとする焼き魚や肉料理などの味を一層引き立てます。また、他の香酸柑橘と比べて糖度が高いので飲料との相性が良く、すっきりとした後味が特徴です。</p>
	2	<p>【大分県産乾しいたけ】 大分県産乾しいたけは、大分の豊かな自然の中で2年間じっくり菌を成長させる原木栽培で作られています。県内に豊富にあるクヌギ原木を使い栽培される乾しいたけは肉厚なものが多く、昔から乾しいたけといえば大分と言われるほど消費者の方から多大な信頼をいただいています。</p>
	3	<p>【豊後別府湾ちりめん】 瀬戸内海と太平洋に面した大分の海では様々な水産物が漁獲され、特徴ある水産加工品を味わうことができます。 「豊後別府湾ちりめん」は、波穏やかな別府湾でとれたしらす(片口いわしの稚魚)を、添加物を一切使用せず、鮮度にこだわり短時間で仕上げています。生きたおいしさをそのままお届けします。</p>

都道府県	No.	出 展 物
宮 崎 県	1	【宮崎牛】 5年に1回開催され、和牛のオリンピックとも言われる「第11回全国和牛能力共進会(平成29年9月宮城県で開催)」において、3大会連続内閣総理大臣賞を受賞した「おいしさ日本一」の黒毛和牛です。ぜひ御賞味ください。
	2	【釜炒り茶】 宮崎県は全国の釜炒り茶の約6割を生産しており、全国茶品評会において4連覇を達成した日本一の釜炒り茶産地です。澄みきった黄金色と「釜香」と呼ばれる特長ある芳ばしい香り、渋みの少ない爽快な味わいなど、本県にしか作れない一品を御賞味ください。
	3	【みやざきビタミンピーマン】 「日本のひなた」宮崎県はピーマンの生産量が全国2位。全国トップクラスの日照量と豊かな自然に育まれた本県のピーマンは、ビタミンCが全国標準の約1.3倍含まれており、「みやざきビタミンピーマン」として販売されています。
鹿 児 島 県	1	【鹿児島黒牛】 鹿児島県は全国屈指の畜産県であり、肉質に優れた黒毛和牛の生産量日本一を誇ります。おいしさや安心・安全にこだわり、丁寧に育てられた鹿児島黒牛は、きめ細やかなやわらかい肉質とバランスのよい霜降りが自慢で、今年度開催された「第11回全国和牛能力共進会」において、日本一を獲得しました。販売のほか、試食もご用意しておりますので、是非お立ち寄りください。
	2	【さつまいも】 鹿児島県は生産量日本一のさつまいも王国です。ほんのりとした甘みと素朴な味わいが人気のさつまいもは、食物繊維を多く含んだヘルシー食品で、焼酎やお菓子など多種多様な姿を変え、消費者に親しまれています。 安納いもをはじめとする5種類の焼きいもの実演販売や試食・販売も行いますので、是非ご賞味ください。
	3	【さつま揚げ】 鹿児島県内では「つけあげ」と呼ばれ、代表的な郷土料理の一つです。魚のすり身に、鹿児島県産の地酒、焼酎、黒糖などで味付けし、菜種油でこんがり、風味良く揚げています。販売のほか、試食もご用意しておりますので、是非お立ち寄りください。