

平成30年度(第57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、出展物は予定であり、当日、変更される場合もあります。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	【ねこぶまんま】 北海道産のねこあし昆布、羅臼昆布、それから鰹節、白ごまを使った無添加のふりかけです。ご飯だけでなく、豆腐、納豆、味噌汁、うどんなどなんでも、ひとつまみかけるだけで味を引き立ててくれます！リピーター続出の大ヒット商品です。
	2	【珍味】 鮭、いか、昆布、帆立、こまい、鱈など豊富な種類の乾珍味を人気のラインナップでご用意いたしました！中でも一番人気は鮭とば！凝縮された素材の旨みを、ぜひ味わってみてください。
	3	【昆布】 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。 「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。 「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。 「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。 「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。
青森県	1	【青天の霹靂】 米粒がやや大きめのしっかりしたお米です。ほどよいツヤと、やわらかな白さ。粘りとキレのバランスがよい上品な甘みの残る味わいです。
	2	【大和しじみ汁 8食入】 新鮮な大和しじみのレトルトパックとしじみエキス入り調味みその8食分セット。食卓におひとつあれば忙しい朝などに重宝します。
	3	【パティシエのりんごスティック】 青森県産りんごを大きめにカットし、スポンジ生地と一緒にそのままパイで包みました。
岩手県	1	【あらびきフランク】 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。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。
	2	【生しいたけ】 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。
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	【白神ねぎ】 世界自然遺産“白神山地”の麓で、大自然の恵みをいっぱい受け育ちました。太くて、軟らかく、とろけるような味わいでありながら、シャキシャキした歯ごたえが特徴で、秋田名物のきりたんぽ、しょつつる鍋にも欠かせない食材です。また、今の時期は甘さが増した品質抜群の逸品となっております。
	3	【ハタハタ】 「魚」に「神」と書いてハタハタ(鰯)。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。

都道府県	No.	出 展 物
山形県	1	【つや姫】 今年度本格デビューを迎えた新品種。雪のように輝く白い粒が特徴で、しっかりとした粒感と適度な粘りが両立した新食感です。
	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：天のつぶ】 福島県が15年の歳月をかけて育成した品種「天のつぶ」等試食販売します。 「天のつぶ」は穂が出るときに、天に向かってまっすぐ伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けてを受けて豊かに稔る一つぶ一つぶのお米をイメージして命名されました。粒張りが良く、しっかりとした食感で食べごたえがあります。是非ご賞味ください。
	2	【日本酒】 全国新酒鑑評会金賞受賞数6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「ふくしま満天堂」商品の試食販売を行います。会津名産の「身不知柿」のジャムなど、バラエティ豊かな品ぞろえを用意しておりますので、ご賞味ください。
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、海外でも高い評価を得ています。是非ご賞味ください！！
	2	【ピーマン】 ピーマンは、実は茨城県が生産量日本一！温暖で水はけの良い臨海部の鹿島地域を中心に、ハウス栽培で1年中生産されています。ピーマンはカロテンのほかビタミンCを多く含む緑黄色野菜です。是非ご賞味ください！！
	3	【れんこん】 れんこんは、茨城県が日本一の生産量を誇ります。霞ヶ浦周辺の肥沃な土壌に生まれ、肉厚で繊維が細かいのが特徴です。穴の開いたれんこんは、「見通しがきく」縁起物といわれ、おせち料理には欠かせない食材です。是非ご賞味ください！！
栃木県	1	【いちご：とちおとめ】 栃木県はいちごの生産量50年連続日本一。鮮やかな紅色と大きくて甘い「とちおとめ」は、栃木県が生んだ品種です。 生産者が高い技術と日本一の誇りを持って栽培した、みずみずしく香り豊かな「とちおとめ」をぜひ御賞味ください。
	2	【梨：にっこり】 栃木県が開発した品種で、非常に甘く、実は大きいものでは1kgを超える、見た目も立派な梨です。 生産者が手塩にかけて栽培した果汁あふれる「にっこり」は、贈答用にも喜ばれています。ぜひ御賞味ください。
	3	【米：なすひかり】 全国でも有数の米どころである栃木県が、10年以上の歳月をかけて育成した「なすひかり」は、栃木自慢のお米です。日本穀物検定協会の食味ランキングでも、最高評価の特Aを6年連続で獲得したことがあります。粒が大きく、甘みと粘り、しっかりした味が特長です。ぜひ御賞味ください。

都道府県	No.	出 展 物
群馬県	1	<p>【こんにやく製品】</p> <p>群馬県はこんにやく芋の生産量日本一。全国に出荷される国産こんにやく芋の92%は群馬県で収穫されています。</p> <p>こんにやくは低カロリーで腹持ちがよいことから、ダイエット食材としても注目されています。今回は人気の高い玉こんにやく、生芋こんにやくの他、様々なこんにやく製品を取り揃えて皆様のご来場をお待ちしております。</p>
	2	<p>【りんご「ぐんま名月」】</p> <p>群馬県は日照時間が長く、昼夜の温度差が大きい気象条件が、あまくておいしいりんごを育てます。本県には県が育成したりんごの品種が7品種あり、8月下旬から11月までリレー販売されています。中でも近年人気が高まっているのが「ぐんま名月」。果皮は黄色で、太陽光が当たる部分はうっすら紅色。蜜がたっぷり入り、甘みが強く、酸味が少ないのが人気です。</p>
	3	<p>【はちみつ】</p> <p>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。</p>
埼玉県	1	調整中
	2	
	3	
千葉県	1	<p>【落花生加工品】</p> <p>千葉の名産といえば落花生。今年は、新しくデビューした「Qなっつ」を加え、バリエーション豊かな落花生がお楽しみいただけます。豊かなコクと風味が特徴な「煎り落花生」、産地ならではの食べ方「茹で落花生」など品種に合わせて調理されています。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！</p>
	2	<p>【サバ・イワシ加工品】</p> <p>全国有数の水揚げを誇る千葉のサバ・イワシ。銚子・九十九里沖の豊かな海が育んだ栄養満点のサバやイワシを骨までやわらかく味わえる逸品に仕上げました。素材を生かした様々な種類の加工品をお召し上がりください。</p>
	3	<p>【海苔】</p> <p>ちば海苔は「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。200年伝承されてきた「江戸前ちば海苔」の歴史を、ちば海苔の特徴である口いっぱい広がる味と香りとともに感じてください。</p>
東京都	1	<p>【多摩酪農家発東京牛乳】</p> <p>東京酪農の「夢と希望」である東京牛乳です。2006年9月に商品化されました。飼育頭数が少ない分、一頭一頭に愛情をたっぷり注ぎ生産した良質な地元の牛乳です。皆様、ぜひ味わってみてください。</p>
	2	<p>【大豆テンペチョコ】</p> <p>国産丸大豆をテンペ菌で丸ごと発酵させた「生てんぺ」を凍結乾燥し、ビターチョコで一粒ずつ包み込みました。植物性たんぱく質、ギャバ、食物繊維など大豆発酵食品の栄養分とチョコのヘルシーな出会いをお楽しみください。</p>
山梨県	1	<p>【ぶどう】</p> <p>山梨県はぶどうの生産量が日本一です。日照に恵まれ、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。</p>
	2	<p>【ワイン】</p> <p>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。</p>
	3	<p>【ピーチジュース】</p> <p>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ももちろんですが、少し凍らせて食べていただくのもおすすめです。</p>

都道府県	No.	出 展 物
長野県	1	【りんご:シナノゴールド】 サクサクと引き締まった歯ごたえが楽しめる、長野県が育成した色鮮やかな黄色いりんご。甘味の中にしっかりとした酸味を感じることができます。柑橘類のようなさわやかな風味とパリッとした食感をお楽しみください。
	2	【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。寒くなるこれからは、鍋料理には欠かせない逸品です！
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。 (南駿茶業青年団)
	2	【わさび】 静岡県はわさび栽培発祥の地であり、現在水わさびの生産量は全国1位です。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。 (静岡県山葵組合連合会)
	3	【しらす】 静岡県は、変化に富んだ海岸線と黒潮がもたらす海の幸に彩られた水産王国です。今回は、主に駿河湾、遠州灘で獲れている、静岡の良質なしらすを販売します。 (株式会社マルカイ)
富山県	1	【富山米新品種「富富富(ふふふ)」】 「富富富」は、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あることをあらわしています。また、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。食べてうれしい、もらってうれしいお米が「富富富」です。
	2	【ほたるいかの沖漬け】 新鮮なほたるいかをワタごと醤油ベースの特製タレに漬込みました。プリプリのホタルイカをつると口に入れると、独特の磯の香りが広がります。お酒のおつまみとしてもたまらない逸品
	3	【幸のこわけ】 富山では昔から「おすそわけ」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。
石川県	1	【ひやくまん穀】 石川県が9年の歳月をかけて開発したお米の新品種。特徴は粒の大きさと食感のバランスで、コシヒカリと比較すると約1.2倍の粒の大きさ。さらに1粒1粒の食感が際立つとともに、もっちりとした粘り強さもあり、食べ応えは十分です。
	2	【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。
	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焚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。

都道府県	No.	出 展 物
福井県	1	【とぼ餅】 清らかな水と空気に恵まれた福井県は、古来より「越山(えつざん)若水(じゃくすい)」と呼ばれた食の宝庫です。食の國福井で生産されたおいしいお米に「越前塩」を使用した、まろやかな味わいの杵つき餅です。
	2	【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。
	3	【和風だし】 江戸から明治時代にかけて活躍した北前船が敦賀湊に運んだ物資の中で、最も重要な食材が昆布でした。昆布は敦賀で加工され、敦賀特産として上方へと出荷されていました。その昆布を含む国産食材を使用したお出汁は旨味の濃いものとなっています。
岐阜県	1	調整中
	2	
	3	
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	【みえジビエ】 みえジビエは、全国でもトップレベルの衛生管理・品質管理がなされた鹿肉・猪肉です。鹿肉や猪肉は、その栄養価の高さや味そのものから近年注目度が高まっています。安全・安心で美味しいみえジビエをぜひご賞味ください。
	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	【伊賀米コシヒカリ】 味・香り・粘りの三拍子がそろった高品質で、かめばかむほど甘みが増す美味しいお米です。かみしめることによって引き出される伊賀米コシヒカリの旨味を是非ご賞味下さい。
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、ほうじ茶は試飲も行いますので、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。

都道府県	No.	出 展 物
和歌山県	1	【有田みかん】 生産量日本一を誇る和歌山のみかん。中でも有田地域のみかんは、地域団体商標である「有田みかん」の名前で知られ、温暖な気候と水はけの良い傾斜地を活かして生産される美味しいみかんです。また、含まれる豊富な栄養素の中でもβ-クリプトキサンチンには骨を丈夫にする働きがあると報告されており、機能性表示食品として届出しています。
	2	【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。
	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」は果実がとても大きく、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。
山口県	1	【焼き抜き蒲鉾】 山口県独自の製法とされる焼き抜き蒲鉾は、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」に次ぐ香酸カンキツです。露地物と春先に出荷される貯蔵ゆず、夏場に収穫される緑鮮やかな「青玉」と、周年供給ができるk図少ない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触感で好評を得ています。
	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	【キウイフルーツ:さぬきゴールド】 香川県が開発した世界最大級の大きさ黄金色の果肉を持つキウイフルーツで、酸味が少なく、食べやすいことから人気が高い品種です。ビタミンCが通常の品種の約3倍で、ビタミンEも豊富です。試食をご準備していますので、ぜひご賞味ください。
	2	【キウイフルーツ:さぬきキウいっこ】 香川県で開発した一口サイズのキウイフルーツです。爪で割って簡単に食べられ、キウイフルーツ特有の刺激がないので、子どもにも人気の品種です。試食をご準備していますので、ぜひお試しください。
	3	【オリーブ地鶏】 日本を代表するオリーブ産地・香川県で今年誕生した「オリーブ地鶏」は、オレイン酸等を含むオリーブ採油後の果実を飼料に加えることにより、地鶏の深いうまみとさわやかな風味を引き出しています。

都道府県	No.	出 展 物
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、まろやかでこくがあり、うま味が強い、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は有明海、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、舌の上にも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。
佐賀県	1	【みかん:さが美人】 JAグループ佐賀で生産されるみかんのうち、糖度や外観等一定の品質基準をクリアしたものだけを「さが美人」として販売します。当日は試食もご用意しておりますので、ぜひお試しください。
	2	【佐賀海苔】 15年連続で生産量・販売額ともに日本一。この「佐賀海苔®」は、うま味にあふれ、口どけが良いのが特徴です。中でも注目は、佐賀海苔の最高級品として2007年に誕生した「佐賀海苔®有明海一番」。色・ツヤ・形に加え、タンパク質量や口どけのよさを測定し、食味試験にも合格した、1万枚に3枚程しか採れない希少なものです。
	3	【茶:うれしの茶】 日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた茶の形状から、「玉緑茶」と呼ばれています。一枚一枚が丸く緑色の艶が深く、香りや旨みが強いのが特徴です。当日は試飲もご用意しておりますので、是非お試しください。
長崎県	1	【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こだわりの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。
	2	【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。
	3	【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。
熊本県	1	【くまさんの輝き】 「くまさんの輝き」は、熊本県農業研究センターで15年という長い歳月をかけて開発した熊本のオリジナル品種です。炊き上がりにはツヤがあり、粘りが強くおいしいのが特長です。
	2	【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。
	3	【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。

都道府県	No.	出 展 物
大分県	1	<p>【大分かぼす】 大分かぼすは、全国出荷量の約95%以上を占めていることから、お店で並んでいるかぼすはほぼ全てが大分県産です。ビタミンCやクエン酸が多く含まれており、疲労回復に効果的と言われています。香酸柑橘の一種で爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴です。さんまや唐揚げはもちろん、お味噌汁、炭酸水に絞っても美味しく、召し上がれます。</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た乾しいたけは肉厚なものが多く、今年の全国乾椎茸品評会で記念すべき20連覇を果たしました。</p>
	3	<p>【豊後別府湾ちりめん】 豊後別府湾ちりめんは別府湾で漁獲されたシラスを無添加・無漂白と天日干しにこだわり、加工した「ちりめん」です。このため、ちりめん本来の風味と味を感じられる一品となっています。平成19年に地域団体商標を取得し、大分県を代表するブランド水産物です。</p>
宮崎県	1	<p>【宮崎牛】 厳選された種雄牛を父にもつ、宮崎生まれ宮崎育ちの黒毛和牛です。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月宮城県開催)」において、史上初の3大会連続で最高位となる内閣総理大臣賞を受賞しました。</p>
	2	<p>【宮崎育ちのほうれんそう】 宮崎県産ほうれんそうを100%使用し、徹底した生産管理、異物混入防止等にこだわった安全・安心な冷凍ほうれんそうです。光の刺激から目を保護すると考えられているルテインが含まれており、冷凍野菜で全国初の「機能性表示食品」として販売しています。</p>
	3	<p>【みやざきビタミンピーマン】 生産量が全国2位であるピーマンは、全国トップクラスの日射量など豊かな太陽の恵みを受けてビタミンCが全国標準の約1.3倍含まれていることが確認されています。ビタミンCがもつ機能をパッケージに表示して「栄養機能食品」として販売しています。</p>
鹿児島県	1	<p>【鹿児島黒牛・かごしま黒豚】 鹿児島県の黒毛和牛の飼養頭数は日本一で、昨年(第11回)全国和牛能力共進会で「和牛日本一」に輝いた「鹿児島黒牛」は、口の中でとろけるように柔らかく、上品な味わいが魅力です。「かごしま黒豚」は、しっとり甘い脂が特徴で、鹿児島県の食の代表格です。「かごしま黒豚」の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。</p>
	2	<p>【さつまいも】 鹿児島県は、さつまいもの生産量日本一です。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に姿を変え、消費者に親しまれています。安納いもをはじめとして、5種類のさつまいもをご用意しておりますので、是非、お立ち寄りください。</p>
	3	<p>【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、風味良く揚げられています。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。</p>