

令和元年度(第58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。その際はご容赦ください。

都道府県	No.	出 展 物
北海道	1	【お米】 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」等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！ぜひ、ご自宅で食べ比べてみてください。 ※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。
	2	【豆の量り売り】 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。 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、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。
	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、非常に濃厚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	【パティシエのりんごスティック】 青森駅の1番人気お土産！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。
	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	【熟成黒にんにく 黒の極】 生産量日本一の青森県産にんにくを100%使用！時間をかけてじっくりと熟成している為、美味しさを一粒にギュッと凝縮！
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。

都道府県	No.	出 展 物
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、弾力があり冷めても硬くなりにくい「ゆめおぼこ」、香りと粘りに優れている「秋のきらめき」、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	【比内地鶏スープ】 秋田の自然豊かな中で150日以上もの間平飼い・放し飼いで育てられる日本三大美味鶏の比内地鶏。その鶏ガラに野菜と昆布だしを加えてできた3倍濃縮タイプのスープです。たいへんコクがあり料理の旨みをひきたてます。
	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】 日本一を誇るブナの原生林が育む滋養に満ちた水系、先人の知恵と四季鮮やかな山形の風土が生んだ、わが国の美味しいお米のルーツとなる「亀ノ尾」。その正統の系譜から、ついに新ブランド米が誕生しました。 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ます。山形の農の匠が丹誠込めて育てる、安全で、おいしさを極めた特別なお米。日本中の、何よりも「白いごはん」が大好きな人にお届けします。
	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！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7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	【水産加工品】 福島県の豊かな水産資源を活用した加工品の販売を行います。 福島を代表するめひかりやかツオ、サンマなどの加工品を、バラエティ豊かな品ぞろえで用意しておりますので、是非ご賞味ください。
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	【れんこん】 れんこんは、茨城県が生産量日本一を誇ります。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。
	3	【かんしょ(さつまいも)】 茨城県は、作付面積・産出額ともに全国有数の「かんしょ(さつまいも)」の産地です。食物繊維や、ビタミンなどの栄養が豊富に含まれています。是非ご賞味ください。

都道府県	No.	出 展 物
栃木県	1	【米:とちぎの星】 大嘗祭の献上米に選ばれた「とちぎの星」は、栃木県が育成しました。大粒で豊かな甘さを持ち、冷めてもおいしいのが特長です。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2015年以降3回獲得しています。
	2	【いちご:とちおとめ】 栃木県はいちごの生産量51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」をぜひご賞味ください。
	3	【梨:にっこり】 栃木県が開発した品種で、非常に甘く、実は大きい物では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。
群馬県	1	【こんにやく製品】 群馬県はこんにやく芋の生産量日本一。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。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。
	2	【下仁田ねぎ】 群馬が誇る逸品「下仁田ねぎ」。生では辛みが強い薬味には適しませんが、煮たり焼いたりすると、とろけるような舌ざわりと、独特の甘みと香りが口の中に広がり、まさに絶品です。
	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	【無花果(いちじく)羊かん】 加須(かぞ)市の名産であり、かぞブランド品に認定されている果物「いちじく」を使用した羊かんです。いちじくの香りと甘さをそのままに味わっていただけるよう、保存料や添加物は一切使用していません。
	2	【生五家宝】 関東三大不動の1つである不動ヶ岡不動尊總願寺の門前に店舗を構える、創業157年の老舗「武蔵屋本店」の生五家宝です。生産量・作付面積共に県内トップクラスを誇る加須産大豆を100%使用しています。
	3	【彩のきずな】 夏の暑さに強く、病害虫にも強い埼玉県が開発した新しいお米です。大粒で弾力があり、甘みと旨みのバランスがとれた美味しさで、様々な料理によく合います。
千葉県	1	【落花生】 国産の約8割を占めるほど、名実ともに千葉県が日本一の産地。「千葉半立」や昨年デビューした「Qなつつ」など全5品種をご用意しておりますので、是非ご賞味ください。
	2	【千葉ブランド水産物】 海に囲まれた千葉県は、まるごと水産物の宝庫です。数多くの県産水産物の中でも、県を代表し、全国に誇りうるものを「千葉ブランド水産物」として県が認定した商品です。今回、一部をご用意しております。
	3	【さつまいも】 千葉県の主要農産物の1つである「さつまいも」は甘味が高く、多くの消費者の方に愛されています。今回は干した「さつまいも」をご用意しましたので、ご賞味ください。

都道府県	No.	出 展 物
東京都	1	【江戸前でい！生のり佃煮】【東京産柚子こしょう】 江戸前と呼ばれる東京湾で収穫された原料を使用し、佃煮に仕上げました。化学調味料・食品添加物を一切使用せず、素材の持ち味を引き出した佃煮等をお楽しみください。
	2	【納豆】【てんぺ】 東京の納豆菌と水を使用し、日本各地の大豆を経木納豆に仕上げました。日本のテンペ菌と東京の発酵技術で誕生した「生てんぺ」、テンペを素材とした独特な旨味のあるテンペポタージュをぜひご賞味ください。
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、大人気の「シャインマスカット」と日本で最も歴史があるといわれている「甲州」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、日本ワインの発祥の地として、我が国のワイン産業をリードしてきました。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で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もを原料としたジュースは、マイルドな甘みと芳醇な香り、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。
長野県	1	【りんご:シナノスイート】 名前のおり甘みが強く、果汁たっぷりで鮮やかな赤色に色づく長野県が育成した代表的なりんごです。シャキッとした食感とあふれ出る果汁をこの機会に是非ご賞味ください。
	2	【りんご:シナノゴールド】 パリッと引き締まった食感が楽しめる、長野県が育成した色鮮やかな黄色いりんごです。甘味の中にしっかりと酸味を感じることができる濃厚な味わいとさわやかな風味をお楽しみください。
	3	【なし:南水】 シャリシャリとした食感と誰もが驚く甘さとみずみずしさが特徴の長野県が育成した大玉のなしです。 日持ちもよく冷蔵庫に保存して長い期間楽しめますのでぜひお買い求めください。
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。（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	【水産物】 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、豊富な海の幸の中から、静岡の良質なしらすやさくらえび、サバ等を販売します。 (株式会社マルカイ、焼津冷蔵株式会社)

都道府県	No.	出 展 物
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。そして、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っと口に入れると、独特の磯の香りが広がります。
	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。
石川県	1	【ひやくまん穀】 石川県が9年をかけて開発した新品種で、2017年秋にデビューしました。大粒で食べごたえがあり、粒感と粘りの絶妙なバランス、冷めてもおいしいのが特徴で、おにぎりやお弁当に持ってこいです。
	2	【加賀れんこん】 太くて節の間が短く、肉厚なのが特徴です。でんぷん質が多く粘りが強いため、すりおろして加熱すると、おもちのようなもちりとした食感を楽しむことができます。
	3	【海女採りわかめ】 輪島の海女が素潜りで採取した天然わかめです。日本海の荒波に揉まれたわかめは、葉が肉厚なのに柔らかく、磯の香りが高いのが特徴です。みそ汁や酢の物、サラダなどにどうぞ。
福井県	1	【上庄さといも】 福井県の大野市上庄地区でのみ栽培される「上庄さといも」。身が引き締まっっていて煮崩れしにくいので、さといも本来の旨味を味わうことができます。煮っころがしの販売も行いますので、食感の違いをぜひお確かめください。
	2	【小鯛ささ漬】 越前若狭を代表する名産品。淡白で上品な味わいが魅力の若狭小鯛を3枚におろし、酢と塩で調味して樽詰め等にしたものです。古くから京の都に海産物を献上してきた歴史と伝統が生んだ逸品をぜひお買い求めください。
	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開発した「いちほまれ」。約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な調和。口に広がる優しい甘さがたまりません。
岐阜県	1	【柿】 岐阜県は柿の栽培が盛んで、そのみずみずしさ、強い甘みから甘柿の王様と称される「富有柿」は、岐阜県が発祥の地であり、県内のかき栽培面積の7割を占めています。当日は早生富有の試食販売を実施します。
	2	【栗きんとん】 岐阜県は栗の栽培が盛んで、岐阜県東濃地方発祥の栗きんとんは、ひとつひとつ手作業で作られ、素朴ながらも濃厚な栗の風味が広がる伝統の和菓子です。当日は栗きんとんの試食販売を実施します。
	3	【6次産業化商品】 岐阜県の生産者自らが生産、加工、販売を手掛ける6次産業化商品の試食販売を実施します。東京では入手が難しい商品になりますので、この機会にぜひお買い求めください。

都道府県	No.	出 展 物
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	【林産加工品】 「尾鷲ヒノキ」の木製品は、木目の美しさや香りの良さが特徴です。伊勢志摩サミットの円卓にも使用されました。 広葉樹商品「Odai」は、天然の木々から抽出されたアロマオイルや化粧クリーム、燻製チーズなど 森が薫る商品です。
	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	【前川次郎柿】 三重県多気町の生産者が発見した、早生の次郎柿です。シャキシャキとした食感で、しっかりとした歯ごたえと強い甘みが特徴です。三重県内の消費者に長く支持されている完全甘柿です。
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(くどやま)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、まる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」は皮が薄くて種が小さく、果肉は厚くて柔らかいのが特徴。2015年12月、400年前から受け継がれてきた持続可能な梅を中心とする農業システムが世界農業遺産に認定されました。この南高梅を原料とした、昔ながらのすっぱい「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言いますが、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。

都道府県	No.	出 展 物
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、周年供給ができる数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と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。
	2	【伊吹いりこ】 香川県の西部に位置する伊吹島の沖合で獲れたカタクチイワシを使い、島内で加工された煮干魚類が「伊吹いりこ」と呼ばれます。漁場と加工場が非常に近く、漁獲から加工まで網元が一貫して生産するのが最大の特徴。
	3	【オリーブ】 日本一の生産量を誇るオリーブの産地・香川県。県産オリーブオイルは、国際レベルの品評会で権威ある賞を数多く受賞するなど、その品質は世界でも高く評価されています。オイルと新漬けの試食をご用意しています。
愛媛県	1	【温州みかん】 愛媛県は様々な柑橘類の栽培が盛んな「柑橘王国」であり、その中でも温州みかんは甘みと程よい酸味、豊潤な果汁のある代表品種です。愛媛の魅力の詰まったこの味を是非ご賞味ください。
	2	【里芋：伊予美人】 愛媛県が開発した新品種の里芋で、白くてきめ細やかな肉質、丸々として形がそろっていることから「伊予美人」という名で呼ばれています。柔らかく里芋本来の粘りと濃厚な甘みをご堪能ください。
	3	【富有柿】 富有柿は完全甘柿の代表品種で、「甘柿の王様」とも呼ばれています。ふっくらと丸みがあり、果肉は柔らかくて果汁も多く甘みが強いのが特徴なので、ぜひお買い求めください。
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。本年も県が開発した新品種「秋王(あきおう)」も販売します。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	【みかん(さが美人)】 高い生産技術で作られる佐賀県産みかんは、とても甘くおいしいと好評です。その中でも光センサーによる形状および糖度、酸度測定で厳選された特選ブランド「さが美人」は“味”に自信のある逸品です。
	2	【焼佐賀のり金】 16年連続で生産量日本一を記録する佐賀県有明海産の中でも、特に柔らかく旨味のある原料のみを厳選して使用したこだわりの焼きのりです。パリッとした食感と口いっぱい磯の香りと旨味が広がります。
	3	【うれしの茶】 佐賀県はお茶発祥の地。その中でも歴史が古い「うれしの茶」は、日本茶の中でも珍しい独特の丸みを帯びた茶の形状から、玉緑茶(通称「グリ茶」と呼ばれ、香り高く豊かな味わいのお茶です。
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、土壌水分をコントロールして、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	【長崎かんぼこ】 三方を海に囲まれた長崎県は、多種多様な魚が水揚げされます。アジ、エソなどバラエティに富んだ原料でつくられた「長崎かんぼこ」はしっかりと魚の味が生きた豊かな味わいが特徴です。
熊本県	1	【くまさんの輝き】 「くまさんの輝き」は熊本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県のオリジナル品種です。日本穀物検定協会による米の食味ランキング(平成30年度産)で「特A」評価を獲得しました。(参考品種)
	2	【とまと】 生産量日本一の「熊本とまと」。平坦地から高冷地まで、一年中おいしい「熊本とまと」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。
大分県	1	【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。
	2	【大分かぼす】 まろやかな酸味と爽やかな香りが特長の大分かぼす。他の香酸柑橘よりも糖度が高く酸味が柔らかいため、食材の味と調和し引き立てます。江戸時代から続く伝統と高い品質を生む生産技術などが認められ、地理的表示(GI)保護制度に平成29年に登録されました。
	3	【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21連覇を果たしました。

都道府県	No.	出 展 物
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により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、「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、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。</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>