

TAKE
FREE

ご自由にお持ち
帰りください

UMADE
in
MIYAZAKI &
KAGOSHIMA

新夏のおいしさ、 発掘！

宮崎&
鹿児島で
見つけた！

塚田農場
うめえど
in 宮崎&鹿児島

《開催期間》

2024年7月10日(水) - 9月10日(火)

www.tsukadanojo.jp

塚田農場

2024年夏号 塚田農場 うめえど in 宮崎&鹿児島 スタイルブック

発行 株式会社エーピーホールディングス | 〒171-0021 東京都豊島区西池袋1丁目10-1 ISOビル5階

Information

夏の食材を食べて、集めて、応募しよう！

豪華賞品が抽選で当たる
『食材スタンプラリー』同時開催！



キャンペーン期間 | 2024年7月10日(水) - 9月10日(火)

特賞

塚田農場ゆかりの地

『宮崎往復航空チケット』プレゼント！…1組2名様

A賞

『塚田農場お食事券(1万円分)』……………10名様

B賞

『鶏パイタン地鶏鍋と炭火焼セット』……………5名様

C賞

TSUKADA PREMIUM OUTDOOR
『黒さつま鶏ローストチキン丸鶏』……………5名様

D賞

『塚田農場オリジナル本格焼酎(2本セット)』……………5名様
(Wakashio515 / 松露LIGHTSHIP)

E賞

『都農ワイン満喫セット(3本セット)』……………5名様
(甘口、辛口、スパークリングロゼ)

※1:エーピーホールディングスグループでご利用いただけるお食事券です。
※2:塚田農場グループで販売しているオリジナル銘柄です。

特設
サイトは
こちら



【ご応募について】◎当キャンペーンは全国の「宮崎県日南市(日向市) / 鹿児島県霧島市塚田農場」「炭火焼鳥 塚田農場」「日南館大和店」で実施いたします。「北海道シントク町 塚田農場」は対象外です。◎キャンペーン期間中(2024年7月10日(水)～9月10日(火))に対象商品を含む税込2,000円以上のご飲食のお客様にシールを進呈いたします。◎応募カードがなくなり次第、配布終了となります。◎賞品の内容は予告なく変更になる場合があります。◎20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方は、D賞とE賞にはご応募できません。



【産地について】

◎当キャンペーンは宮崎・鹿児島の旬の食材を中心にピックアップしお客様へお届けしておりますが、天候や仕入れ状況により予告なく産地および掲載内容が変更になる場合があります。◎気候や天候に左右されやすい食材もございますので、今だからこそ味わえる旬の味覚をぜひ、お楽しみいただければ幸いです。

塚田農場

www.tsukadanojo.jp



“より美味しい食材を求めて、産地のつながりに今、改めて向き合う。”

私たち塚田農場は、宮崎・鹿児島
 契約養鶏農家・自社加工センターを中
 心に、全国各地の農家さんたちと連携
 することで「こだわりのおいしさ」をお客様
 へお届けしてまいりました。

2020年のパンデミックが招いた未
 曾有の事態から4年の月日が経った今、
 産地の農家さんたちと会える機会が
 減っていた中で、改めてこのつながりを
 見直し、向き合い直すことで、新たな
 食材のポテンシャルや価値を見出すべく、
 「塚田農場宮崎本店」にて店舗スタッフと
 生産者チームが一堂に会しました。
 農家さんたちと塚田農場スタッフが

一緒に料理を食べながら、様々な感想を
 いただきつつ、おいしさにさらなる磨き
 をかけた「うめえど in 宮崎&鹿児島」を、
 どうぞお楽しみください。

【お通し】鹿児島県湯ノ口さんの
 冷や汁オクラそうめん 四八〇円



宮崎の郷土料理として有名な
 冷や汁。鹿児島県指宿市の湯ノ口
 さんの採れたてオクラを練りこんだ
 ソーメンに、道本食品さんの冷や
 汁の素で作った冷や汁をかけて
 お召し上がりください。

まずは私のオクラから
 召し上がりください！



指宿の温暖な気候、
光と風、大地の恵みを
いっぱいに浴びて育つ

Ibusuki
Okura

UMADE
in 鹿児島県 指宿市

オクラ



熊本県
宮崎県

鹿児島県
指宿市

手塩にかけた野菜を
農家の目で厳選した安心品質

野菜は採れたてが一番美味しく栄養も豊富。そんな美味しくて栄養豊富な野菜を沢山の人の味わって欲しいから、『アグリスタイル』ではお客様からご注文を頂いてから出荷にあわせて収穫し、鮮度にこだわった新鮮なお野菜をお手元にお届けしています。毎日のように手に掛けた野菜の状態の良し悪しは、生産農家だからこそ分かる事。美味しいタイミングで収穫し、お客様の元にお届けします。

指宿の豊かな恵みを
多くの人と分かち合いたい

農業や化学肥料を極力使わずに、地球や食べる人達の事を考えて作っています。一年中暖かく、太陽の日をたっぷり浴びて様々な恩恵を受けて育った指宿の野菜や果物は恵み豊かです。沢山の人間に恵を分かち合い、豊かさに感謝したいと考えています。



南国指宿には「JR日本最南端の駅」として知られる西大山駅があります



「飲食店のかかりつけ農家として鮮度の良い野菜を提供したい」と湯ノ口さん



豚巻きオクラ炭火焼

五八〇円

鹿児島県指宿市にて湯ノ口さんが育てる、シャキシャキのオクラは粘りが強く濃厚な味わいの特徴です。そのまま食べても美味しいオクラだから豚肉に負ける事無く、香ばしく噛めばジュワッと野菜の旨味が溢れます。

地鶏ささみと

湯ノ口さんのオクラ梅和え

六八〇円



鹿児島県指宿市の湯ノ口さん家で、太陽をいっぱい浴びて育ったオクラと、もちもちの地鶏ささみを梅でさっぱりと和えました。オクラと地鶏ささみの旨みと食感をお楽しみください。

※当社の冷製地鶏料理は「塩せき熟成ハム製法」により、非加熱肉製品の規格基準をクリアした製品を使用しています

生産者さんからのコメント



アグリスタイル 湯ノ口さん

実はオクラはハイビスカスの親戚。南国指宿の温暖な気候で、大地の恵みをいっぱい浴びて育った指宿産のオクラを使った「豚巻きオクラ炭火焼」は特に思い入れのある一品です。どうぞご賞味ください！



Miyazaki
Jitokko

UMADE in 宮崎県 日南市

みやざき地頭鶏



塚田農場では、宮崎県で育てた「みやざき地頭鶏」、鹿児島県で育てた「黒さつま鶏」を中心に、産地直結でお客様のもとへお届けしています。



UMADE in 鹿児島県 霧島市

黒さつま鶏

Kuro
satsuma
dori



♂ ♀

MEMO 黒さつま鶏はオスとメスで羽色が違い、メスの方が黒いのが特徴です。

宮崎の清涼な空気と広々とした環境の中、長い時間をかけ丁寧に育てられている宮崎のブランド鶏です。地鶏でありながらその肉質はやわらかく、はずむような弾力で噛みしめると溢れ出る肉汁は、旨みたっぷりです。味わい深い、高い生産基準で育てられる安全安心ブランド鶏です。



みやざき地頭鶏

自社の種鶏場でヒナをかえし、地元鹿児島県の提携生産者の元でのびのびと育てています。その肉質は、水分が少なめで繊維が細かく、しつかりした弾力をもちながらもふんわりとした歯切れが特徴です。地鶏のなかでも脂が多く、濃い旨味をお楽しみいただける自信の品質をお届けしております。



黒牛・黒豚につづく第三の黒



地鶏むねみたたき アボカドトマトサルサ

一、〇八〇円



夏の地鶏炭火焼 ごろごろ夏野菜麻婆

一、九八〇円

自然に囲まれたのびのびと大切に育てられた地鶏の看板メニュー「地鶏炭火焼」。夏らしくトマト、ズッキーニ、佐土原ナスなど宮崎県のカラフルな夏野菜と麻婆館で絡めスパイシーにアレンジしました。

生産者さんたちのコメント

地鶏を使った豊富なメニューに生産者として感動！美味い！
地鶏の旨みに映画がベストマッチング〜
地鶏の素材と料理人の腕、伝わるぞ！つがだ！



黒さつま鶏生産者 大山さん(左)・山口さん(右) みやざき地頭鶏生産者 松浦さん(左)・阿萬さん(右)

※表示価格は全て[税込]です ※掲載写真はイメージです ※天候や仕入れ状況により産地および掲載内容が変更になる場合があります ※当店の鶏料理は地鶏を中心に提供しておりますが、一部料理は「おいしさ」を鑑みて若鶏を使用しております



日向の太陽を
いっぱい
浴びて育った
大地の恵み。

ズッキーニ

UMADE
in 宮崎県

Miyazaki
Zucchini



Miyazaki
Tomato

宮崎県の
豊かな自然と
温暖な気候で

トマト

UMADE
in 宮崎県



夏野菜の サクサクフリット 六八〇円

**ズッキーニに
含まれる栄養の特徴**
ズッキーニは美肌成分のビタミンCを豊富に含み、しみやそばかすの予防や、βカロテンやビタミンEにより疲労回復が期待できます。さらにカリウムを比較的多く含み、ナトリウムの排出を助けるため、高血圧の予防効果があると言われています。



ズッキーニ、佐土原ナス、湯ノ口さんのオクラをフリットに仕上げました。キンキンに冷えた炭酸水を入れて、軽くてサクサクの食感に仕上げるのが最大のポイント！宮崎が生んだスパイス「マキシマム」と「鰹の粉」が相性抜群です。



宮崎で人気のお肉屋さん「中村食肉」さんがつくった知る人ぞ知る万能スパイス「マキシマムスパイス」



太陽のラタトゥイユ 七八〇円

トマトは火を入れることで
もっとおいしくなる

豊かな自然環境がもたらす清らかな水と九州の日差しを浴び、主な産地である高冷地「高千穂」ならではの特有の気候により、赤く実の引き締まった高千穂のトマト。赤色の色素成分で抗酸化作用があるリコピンが豊富に含まれており、リコピンは熱に強く脂溶性で、加熱調理することで摂取効率が高まります。



トマト、ズッキーニ、甘長唐辛子、佐土原ナスなど、南国宮崎の太陽をいっぱい浴びて育った夏野菜をゴロッと熱々の鉄板でラタトゥイユに仕上げました。甘くてとろとろ〜っとジューシーな夏野菜が楽しめる一品です。





佐 さどわら 佐土原ナス

UMADE
in
宮崎県宮崎市佐土原町

宮崎の伝統野菜、奇跡と情熱のナス。
とても瑞々しく、口の中でとろけるような柔らかさと
ふわっと広がる特有の上品なナスの甘さが特徴です。

たった4粒の種から
よみがえった、宮崎伝統野菜。

宮崎県の伝統野菜「佐土原ナス」。江戸時代から宮崎県佐土原町を中心に栽培され、地元民に愛されてきました。病気に弱く栽培が難しいことから、戦後には誰も作らなくなった幻のナス。「あの味をもう一度」と保管してあった種を20年ぶりに種まきしたところ、4粒のみを発芽させることに成功。今では少しずつ生産量も増え、佐土原ナスは見事復活を遂げました。

佐土原ナス研究会

佐土原ナス研究会では、より良いナスを作り続けるために、年に1回、生産者自らの手で、選りすぐりのナスから種取りを行う「自家採種」をしています。その種子を栽培する工程を繰り返すことで、昔に比べ病気に強く、色や形はよくなりました。美味しさを守りながら研究を重ね、進化し続けています。



種取りの様子。一つ一つ丁寧に採取したものから、次のナスが育てられます。



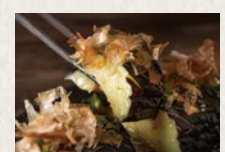
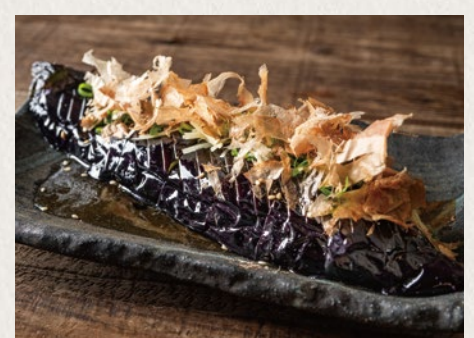
佐土原ナス研究会の高見さん



佐土原ナスの バター醤油焼き

六三〇円

こんがりとした柔らかいナスに、たっぷりと溶かしたバター醤油を、溢れ出るナスの旨みをホイルで閉じ込めました。佐土原ナスのトロトロ食感を存分に堪能いただけます。



佐土原ナスの 揚げ浸し 五八〇円

宮崎の伝統野菜、佐土原ナスをだし汁の中にじっくり漬け込みました。ひんやりとろけるような舌触りとナスの旨みが味わえる、暑い夏にぴったりの逸品です。

生産者さんたちのコメント

バター醤油焼きはとろっと甘いナスに醤油の香ばしさと、バターのコクが効いた一品です。揚げ浸しは、素揚げしたナスに油がしみ込みコクを出した中に、出汁がしみ込み、いくらでもお酒がすすむ美味しさに仕上がっています。私達が愛情込めて生産した佐土原ナスを是非、食べてみてください！



佐土原ナス研究会 工藤さん(左)・高見さん(右)



佐土原ナス研究会 濱口さん(左)・斎藤さん(右)

夏焼酎

塚田農場、夏の風物詩

宮崎・鹿児島より

今年も涼やかな

焼酎が届きました。



夏季限定

2024
SUMMER
Shochu

Location : 宮崎県宮崎市 / AOSHIMA BEACH PARK



NEW

Special Sour!
Summer So Da Cuti

夏の小牧と平兵衛酢の シャリシャリサワー

へべな

六八〇円

〈グラス〉各六〇〇円

シユワシユワのソーダ割りですっきり！さわやか！

鹿児島夏の焼酎
「夏の小牧」×
宮崎の柑橘「平兵衛酢」の
スペシャルコラボサワーが新登場！
シャリシャリに凍らせた
シャリシャリの夏焼酎をしっかりと
混ぜながら、清涼感たっぷりの
夏をお楽しみください！

麦の香ばしさをしっかりと感じられる

1 夏の赤鹿毛

【柳田酒造 / 宮崎県都城市】

今年の夏焼酎は、独特なコクと香りが際立ち、炭酸割りだけでなく、ロックでも十分楽しむことができます。『豚巻キオクラ炭火焼』にもとても相性が良いと思えました。ぜひお試しください！
本格焼酎 / 20度
原材料 / 麦・麦麹（九州産）



柳田酒造 柳田 正さん

爽やかなスパイスーさがキレを際立たせる

2 夏のまんねん

【渡邊酒造場 / 宮崎県宮崎市】

今年の夏のまんねんは昨年よりもさらにスパイスー、スパイスの効いた料理にドライにあわせるならソーダ割り、爽やかな甘さを求めるならロックがおすすです。『地鶏炭火焼 夏野菜麻婆』と一緒ぜひ！
本格焼酎 / 20度
原材料 / 甘藷（自家栽培ダイチノユメ）
米麹（夏の笑み・黒麹）



渡邊酒造場 渡邊 幸一朗さん

まろやかなコクと甘みに、ほっこりとしたお芋の香り

3 夏の潤平

【小玉醸造 / 宮崎県日南市】

今年の夏の潤平は、使った酵母の特性が、どっしりとした味わいになっています。『夏野菜のサクサクフリット』と一緒に爽やかなソーダ割りもおすすですが、お湯割りもホッカリして美味しいですよ。
本格焼酎 / 20度
原材料 / 甘藷（黄金まさり）・米麹（白麹）



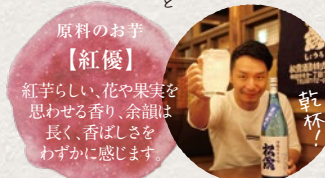
小玉醸造 金丸 潤平さん

紅芋のシャープな香りに、甘く優しい味わい

4 夏の松露

【松露酒造 / 宮崎県串間市】

今年さらさら「爽やか」と「味わい深い」の両立を目指しました。紅芋の特徴的な香りと味わいをしっかりと感じながらも、軽やかな飲み口で夏にぴったりの一本です。
本格焼酎 / 20度
原材料 / 甘藷（紅優）・米麹（白麹）



松露酒造 矢野 裕晃さん

柑橘系の上品な香りにスッキリとした甘い風味

5 夏の小牧

【小牧醸造 / 鹿児島県薩摩郡さつま町】

ジョイホワイトが持つ「スッキリ系の甘味」と、紅さつまが持つ「ほっくりとした甘味」が、バランス良く調和し、甘味を感じつつもスッキリと飲める。柑橘系の香りとキレに上品な甘みが複雑にマッチした夏焼酎です。
本格焼酎 / 25度
原材料 / 甘藷（ジョイホワイト）×米麹（白麹）
甘藷（紅さつま）×米麹（黒麹）



小牧醸造 小牧 伊勢吉さん

夏焼酎ひとくちコラム

焼酎といえば寒い季節を思い浮かべられがちですが、俳句ではなんと“夏の季語”なのだとか。夏焼酎の一番の特徴は、ロックやソーダ割り飲みやすいように度数を低く調整し、喉越しが爽やかなこと。涼しげなブルー&クリアボトルに詰められた、お洒落でクールなラベルのデザインにも注目です◎



UMADE
in
鹿児島県 阿久根市

薩摩甘えび

Satsuma
Amaebi



水深400mの深海で漁獲される
希少な天然えびをスピード凍結。
抜群の鮮度でお届けいたします！



鹿児島県阿久根^{あくね}、

水深400mの深海で

漁獲される希少な天然えび

『薩摩甘えび(たかえび)』

水深400mの光の届かない深海で漁獲される
たかえびは、アマエビのような甘さやプリプリの
食感が特徴です。アマエビよりも食感が良く、強い
甘味をご堪能いただけます。また、殻の柔らかい
エビなので、殻つきのまま、唐揚げにしているだけ
のも絶品です。ですが、こんなに美味しいたかえび
が一般的に流通しないのは理由があります。それ
は頭から殻全体が酸化により黒く変色する速度が
他の海老に比べても格段に速いため、鮮魚では
県外にほとんど流通されていません。

今回、阿久根の港から車で2分海を目前にした
水産加工場を持つ中野水産の中野さんのご協力
で、水揚げ直後のたかえびを塚田農場のために
加工場搬入から3時間以内で凍結をかけるという
特別仕様で加工いただいているため、鮮度抜群の
ままの希少な幻の海老がお楽しみいただけます！



水深400mから水揚げされたばかりの
薩摩甘えびをスピード凍結！



中野水産 中野浩治さん



薩摩甘えびの

唐揚げ

七八〇円

鹿児島近海で水揚げされる天然
えび「薩摩甘えび(タカエビ)」を、
殻つきのままをそのまま油でシン
プルにカラッと揚げました。深海に
生息する薩摩甘えびは殻が柔らかい
のが特徴で、頭まで美味しく召し
上げられます。

よくろぼエビ

六八〇円

鹿児島ではタカエビの名称で知られ、別名は「薩摩甘
えび」。鹿児島近海で獲れ、地元の方にはおなじみですが、
産地以外にはあまり流通しないご当地食材です。この
希少な薩摩甘えびを塚田農場のオリジナル本格焼酎
「Wakasho 515」をベースにしたタレに漬け込みました。



※「宮崎本店/日南館」は
松露「CHICO」を使用。
※「よくろぼ」鹿児島県産で
酔っぱらいを意味する言葉です。

※20歳未満の方、お車を
運転される方への提供はいたしません。



Kagoshima
Gōya

UMADE
in
鹿児島県

ゴーヤ

夏バテ抑制の
定番野菜、ゴーヤ。
栄養価はそのままに、
独特の苦味を抑えた
味わいになるよう
土づくりや有機肥料に
工夫を凝らしています。



ゴーヤはビタミンやミネラルなどの
栄養素が豊富で、夏バテ予防にも
効果的な野菜です。

ゴーヤの特徴といえば、なんといってもその
苦味です。この苦味は「モモルデシン」と呼ばれる
成分で、食欲を増進させる効果と、酸化作用を
もっています。そのほかにもビタミンCやビタミ
ンE、βカロテン、葉酸、カリウム、食物繊維など
栄養素が豊富に含まれているのが特徴です。



鯖マヨ
おつまみゴーヤ
五八〇円

鹿児島から届くフレッ
シュなゴーヤの爽やかな苦
みに、鯖マヨの相性が抜群
です。ガラムマサラスパイス
がさらにアクセントとなり、
箸が止まらないクセになる
おつまみができました。

塚だま
ゴーヤチャンプルー
七五〇円

鹿児島県産ゴーヤを塚田農場
こだわり卵「塚だま」を贅沢に使って
ふわっととじました。フレッシュな
ゴーヤの爽やかな苦みに、塚だまの味
わい深さがよく合います。鶏油と隠し
味のじとっこスープで、さらに旨味と
コクをアップさせました。



塚田農場のこだわり卵
【塚だま】

鶏の中には、卵を産む仕事を
専門とする鶏がいます。
「塚だま」は、徹底した品質
管理と迅速な出荷体制で、
黄身も白身も鮮度が高い状
態で店舗まで届けています。
また、食欲をそそる濃い色の
黄身は、見た目からして濃厚
さを感じます。味ももちろん
通常の卵に比べてコクと濃さ
をしっかりと感じるうえに、
ビタミンEを通常の卵の
約10倍も含んでいるプレミ
アムな卵です。



千葉エッグファームさん*2

*1:『塚だま』は地鶏の卵ではなく、「ボリスブラウン」という赤鶏の卵を使用しています。
*2:『塚だま』は千葉の「千葉エッグファーム」さんと京都の「三和鶏園」さんで生産しています。

生産者さんからの
コメント

ゴーヤのシャキシャキ感が理想どおりに
活かされていて感動しました！
ぜひ「賞味くだやい！」



株式会社ローカル 小川さん



UMADE
in

宮崎県 都城市

Oosugi
Shiitake

大杉しいたけ

塚田農場で使用する大杉椎茸は
肉厚も良くて旨みがぎゅっと詰まっている
一番採れのみを使用しています。

山里で古い伝統を守りながら
丹精込めて栽培しています。

宮崎県都城市で育てられる大杉椎茸。生産者の大杉さんの「椎茸のおいしさを最大限に引き出したい」という思いから、肥料無使用、無農薬で栽培しており、それにより肉厚で味が濃く、驚くほどジューシーな椎茸に仕上がっているのが特徴です。その技術の高さは、林野庁長官賞の受賞歴もあるほどです。

全国でも珍しい原木栽培と
菌床栽培の両立をしています。

美味しい生椎茸を年間出荷できないかと果敢に挑戦してきた大杉さん。何度も工夫を重ね、クヌギの原木をチップ化して菌床栽培することで原木栽培と変わらない椎茸を栽培することに成功しました。原木の栄養価が良いため、芽立つ椎茸はどれも太っています。今では年間を通じて美味しい肉厚の椎茸をお届けできるようになりました。



クヌギの原木



大杉しいたけ園:大杉博文(左)さんと大杉賢志さん(右)



大杉椎茸の つくね南蛮

六八〇円

肉厚でジューシーな椎茸に地鶏つくねをのせ、カラッと揚げました。甘酸っぱい南蛮酢をまとった椎茸に塚田農場特製のタルタルソースをたっぷりかけて召し上がりください。



大杉椎茸の チーズマカロン

七八〇円

香りよく緻密な肉質で、弾力のある椎茸に、地鶏ペースのさつま揚げにチーズを入れて揚げました。椎茸の魅力を濃縮して味わうことができます一皿です。

生産者さんからのコメント



椎茸をマカロンにするなんて斬新!驚きました!地鶏の油と相性があるので二つが重なり合ったときに生まれるこの味わいは他では出せないと思います。食べた後もきのこの食物繊維がお肉のカロリー排出を助けてくれるので、気兼ねせずどんどん食べて頂きたい逸品ですね。

大杉しいたけ園 大杉賢志さん

UMADE
in 宮崎県日向市

Himuka
Hebesu

ひむかへべす

果汁、香り、超芳醇。
知られざる伝統柑橘。



日本原産の 伝統柑橘へべす

へべすは、江戸時代から宮崎で伝わる日本原産の伝統柑橘。ひむか農園ではサステイナブルな農法で地域の里山保全をしながらも、果汁を増やし、香りを高め、えぐみをなくす手間をかけて栽培しています。ミシユランガイド3ツ星シエフをはじめとしたトップクリエイターにも愛用される日本原産の果実として世界に挑戦していく。それが、ひむかへべすです。



※天候や時期仕入れ状況によりひむか農園さん以外の宮崎県産のへべすを使用する場合があります。



へべす 平兵衛酢冷麺

八八〇円



スープにへべす白菜で漬けた出汁を入れることで、野菜の甘みも加わり奥深い味わいに。へべすの果汁、皮も入って爽やかな香りが楽しめます。

※「冷麺」には「そば粉」を使用していません。
小麦粉そば粉アレルギーの方にはご提供はできません。



へべす 平兵衛酢 シャーベット

四八〇円



爽やかな酸味を感じるへべす果汁と牛乳のコクの比率にこだわって、夏にピッタリで爽やかな特製へべすシャーベットが完成しました。お口直しにぜひ！

7セがないのに「くせ」になる！ 平兵衛酢 3つの特徴



POINT 1 宮崎県日向育ち

太陽の恵みがさんさんと降り注ぐ宮崎県の温暖な気候で育ちます。6月～9月が出荷時期です。



POINT 2 種が少なく、果汁が多い



すだち、かぼす、ゆずなどの香酸柑橘類に比べ、種が少なく皮が薄いため、その分果汁がたっぷり詰まっています。

POINT 3 ビタミンCや必須アミノ酸が豊富



タンパク質を合成する必須アミノ酸が9種類のうち8種類含まれています。夏の暑い日はへべすが気力・体力の回復に役立ちます。

スダチ・カボス・ゆずにまさる香りと味わい
『へべす(平兵衛酢)』とは？

江戸時代、日向市の平兵衛さんが発見したことから、「へべす(平兵衛酢)」と名付けられた香酸柑橘。ビタミンCが豊富で、さわやかな酸味とまろやかなうまみが特徴です。

12 薩摩甘エビ

水深400mの深海で漁獲される希少な天然えびをスピード凍結！鮮度抜群です。



鹿児島県 阿久根市

8 湯ノ口さんのオクラ

湯ノ口さんが育てるシャキシャキのオクラは粘りが強く、濃厚な味わいが特徴です。



アグリスタイル

6 ズッキーニ

日向の太陽をいっぱい浴びて育ったズッキーニ。ビタミンやミネラルが豊富に含まれています。



宮崎県

13 夏のまんねん

山椒のようなスパイスさがキレを際立たせ、爽やかな芋の香り、甘味が広がります。



渡邊酒造場

9 ゴーヤ

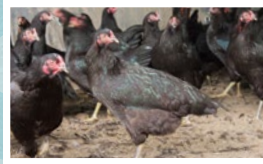
独特の苦味を抑えた味わいになるよう土づくりや有機肥料に工夫を凝らしています。



鹿児島県

7 黒さつま鶏

水分が少なめで繊維が細かく、しっかりとした弾力をもちながらもふんわりとした歯切れが特徴です。



カゴシマバンズ

14 夏の松露

紅芋らしい、花や果実を思わせる香り、余韻は長く、香ばしさをわずかに感じます。



松露酒造

10 夏の清平

軽やかでくせのない味わい。口当たり柔らかく、後に残る甘みが特徴です。



小玉醸造

15 夏の赤鹿毛

通年流通とは異なる酵母「平成宮崎酵母」を使用した夏限定の赤鹿毛です。



柳田酒造

11 夏の小牧

爽やかな柑橘系の香りとキレに、上品な甘みが複雑にマッチしています。



小牧醸造

5 トマト

主な産地である高冷地 高千穂の特有の気候により、赤く、実の引き締まったトマトです。



宮崎県 高千穂町

宮崎・鹿児島で見つけた!

宮崎&鹿児島 うめえび map

宮崎と鹿児島は山の幸、海の幸に恵まれた食材の宝庫です。温暖な気候で育った鶏や野菜、広い海域で水揚げされた魚介類、風味や香りにこだわった焼酎、塚田農場で宮崎と鹿児島の魅力をぜひ見つけてください!



3 大杉しいたけ

肉厚でジューシー。塚田農場では旨みがぎゅっと詰まっている1番採れのみを使用しています。



大杉しいたけ園

1 みやざき地頭鶏

宮崎が育んだ本格地鶏。柔らかく歯応えがあり旨みたっぷりの肉質が特徴です。



地頭鶏ランド日南

4 ひむかへべす

宮崎伝統の柑橘。種が少なく、皮が薄いのでたっぷり果汁を絞れます。酸味がとてもまろやかです。



ひむか農園

2 佐土原ナス

たった4粒の種からよみがえった、宮崎伝統野菜。口の中でトロける甘く柔らかい食感です。



佐土原ナス研究会