

食べて遊んで わくわく にわがしま。

島ならではの
『素材の良さ』と澄んだ空気に波の音。
「春」「夏」「秋」「冬」
様々な季節をご堪能ください。



※掲載はほんの一部です。

春

刺身 ミズイカ (アオリイカ)
肉厚で甘みがあり、刺身に最適で、凍結しても味が変わらないことから、お土産にも喜ばれる。塩焼き、バター炒めも美味しい。

ハガツオ
タンパク質に富み、刺身やタタキに最高。

トビウオのつけあけ
こねまうまい。

ガガらん団子 角巻 2 落花生豆腐
アザミ、ニガダケなどの薬草や、ジャガイモも新鮮。ガガらん団子や角巻、落花生豆腐などの郷土料理は1年中食べられます。

たんかん

夏

トコブシ
アワビに似た巻貝で、種子島ではナガラメと呼ばれて特産品になっている。肉質はやわらかく初夏が旬で、刺身の他、みそ焼きが絶品。

カンパチ
一本釣りで漁獲される天然のカンパチは適度に脂がのり、絶品。刺身、焼き物、煮つけなど様々な料理に合う。

完熟マンゴー
ビタミンCを多く含み、濃厚な香りと強い甘みが特徴。小さくカットすると食べやすい。

パッションフルーツ
甘い香りとさわやかな酸味が特徴でビタミンCを多く含む。果実のゼリー状の部分は特有の甘みと芳香があり、ゼリーやシャーベット、ジュースにすると美味しい。

トコブシのみそ焼き
こねまうまい。

秋・冬

キビナゴ
手摘みした刺身を酢味噌でいただくのが最高。塩焼き、煮付けやフライにしても旨く、野菜や豆腐と一緒にサッと煮てポン酢で食べるちり鍋は寒い夏にも一興である。一夜干しやミソ干しもおいしい。

フライ 刺身 みそ汁
こねまうまい。

アサヒガニ
鮮やかな紅色と甘みのある上品な味で身も多し。塩ゆでにするだけで十分に美味しいが、鍋に入れたリカ二汁にしたり、また、甲羅でミソと焼酎を混ぜて飲むと最高。

イサエビ
黒潮の流る岩礁域に生息している。刺身、焼きエビ、みそ汁などにより、食すところなくおいしく食べられる。

ザウリエビ
種子島を中心に漁獲される。ソウリと名がついているとおり、形はなじみが薄いものの、腹の中の身は詰まっていたり、塩ゆで、バター焼き、刺身にする。とても美味しい。

アサヒガニ
黒砂糖 種子島 紫いも 安納イモ

「さつま芋の王様」といわれる安納イモは、黒風が島を模倣する種子島でしかできない特別なさつま芋。糖度が16度と高く、しっとりとした口当たりで人気が高い。安納イモを原料とした焼酎も美味しい。