



日昇製糖工場様 御協力 種子島直送!!!

ALL鹿児島産 プレミアム芋けんぴ
つかみ取り!! 300円(税込)

有機栽培・無農薬の在来種のサトウキビを材料に伝統的製法で作った純黒糖を鹿児島産のサツマイモに絡めました。口どけが滑らかで味に深みがある本物の商品です。

※普段はこの価格で購入できる商品ではございません。
※お1人様1回(2つかみ)まで
※芋けんぴが無くなり次第終了



昨年、ご好評いただきました鹿児島ブレンドの第二弾

鹿児島逸品うまいもんブレイク

鹿児島県 池田酒店様 御協力!

芋焼酎の本場、鹿児島から蔵元こだわりの本格焼酎をお持ちしました!

ふじおやま 横綱セット 12,000円(税込)

魔王 1.8ℓ ロック ストレート

供給が追いつかないほどの需要。それ故に定価3倍程の付加価値が「魔王」にはついています。なぜ「魔王」がこれほどまでに人気なのか?それは革命的とも言える「魔王」の味わい。フルーティーで華やかな香り、味わいまろやかで喉を通り過ぎていく時の豊かな余韻は素晴らしく、心地よく酔わせてくれる銘酒。

伊佐美 1.8ℓ 湯割 爛

プレミアム芋焼酎の草分け的存在。まさに芋焼酎らしい素朴な風味と柔らかさ。一見優しい印象だが、実は骨太の骨格しっかりタイプ。

薩摩の龍 1.8ℓ ※池田商店別注 ロック 水割

自然な土壌にて栽培されたさつまいものを厳選し、ふくよかな香りと、まろやかな味を醸し出し「かめ仕込み」製法にて造り上げ、清冽な銘水として有名な垂水地下から汲み上げたミネラルウォーターで仕込む自慢の本格焼酎。



※お1人様1セット限定!
売り切れ御免 御了承ください!



※お1人様1セット限定! 売り切れ御免 御了承ください!

ふじおや魔王セット 6,000円(税込)

【魔王 720ml、薩摩の龍 900ml、元老院 720ml】

元老院 ロック ストレート 人肌

あの魔王の蔵元のフレンド焼酎。麦の香ばしさと芋の甘みが高い次元で調和し、深みのある味わい、高級ウイスキーを思わせる広がりのある香りは焼酎通をも唸らせる。

こだわりの銘酒

海 720ml 1,600円(税込) **ロック 水割 ストレート**

大海酒造こだわり焼酎の代表「海」。鹿屋産紅乙女を「黄麹」で仕込み、低温で丁寧に発酵。減圧蒸留したクセのない甘みと鮮烈な香り、爽快な喉ごし。仕込み水は大海酒造ならではの垂水温泉水「寿鶴」を使用。女性にも人気!

即売り切れの「くじらボトル」入手!!

くじら 720ml 1,470円(税込) **める爛 湯割**

地元鹿屋産の黄金千貫を白麹で仕込み、常圧蒸留した「芋焼酎の王道」ともいえる造りで醸す。こちらも仕込み水は「寿鶴」使用。柔らかく華やかな香りと口当たりが特徴。

鹿児島県 限定販売 **水割 湯割**

きばいやんせ 900ml 1,170円(税込)

新鮮なさつまいもを原料に鹿児島大学の垂水市・高隈演習林内に湧き出る良質の地下水を使用。さっぱりとした上品な甘さと口当たりまろやかな仕上が。この酒飲んで明日もきばいやんせ!

鹿児島県 限定販売 **濃い目 湯割**

小鹿の郷 720ml 1,520円(税込)

大隅産新米を麴米に用い、小鹿酒造自慢の黄金千貫で仕込みました。小鹿の郷の味がする自信のいも焼酎。

鹿児島を代表する名酒

三岳 900ml 1,200円(税込)

世界遺産・屋久島で育まれた名酒。軽やかな飲み口、飽きのこない味わい。生やロックでもオススメ、お湯割で飲むと芋の風味が増し、甘味、薫り共にましてふくよかに。 **水割 湯割 ロック**

鹿児島のおいしいが大集合!

鹿児島のお菓子

お菓子 地元で愛されるおやつ・郷土のお菓子を取り揃えました!

丸ぼうろ 今から四百余年前にポルトガルから伝えられた日本初の西洋菓子。 350円	はだか麦ぼうろ 始良産のはだか麦と種子島産の粗糖を使ったまるぼうろ。味わいにコクと香ばしさがあります。 300円	よもぎ餅 与論島で旧暦3月3日に子供の成長を願い、古くより各家庭で食べられています。与論産のヨモギをたっぷり練り込んだ深緑の餅。 140円	黒糖 ぴー 古くから良質なサトウキビ産地として高い評価を受けてきた喜界島の黒糖にピーナッツを絡めたお菓子です。 350円	もちい 珈琲 徳之島の黒砂糖と珈琲の香りが程良くマッチしたモチモチ食感。 180円	黒糖 島むすめ 黒糖とキャラメルの味が絶妙にマッチしています。今までにない黒糖の味をお楽しみ下さい。 350円
あくまき 南九州の伝統的な郷土菓子。きなこを絡めるとより一層おいしくいただけます。 550円	はちみつ せんべい ほんのり甘く、優しい歯ごたえの音懐かしいおせんべいです。あと引く美味しさ。 350円	黒伊佐 リモーネ 名酒「黒伊佐」にしモンピールを漬けた特製ソースを食べる直前にのせて召し上がれ。 1,080円	黒糖キャラメル ピーナッツ サクサク歯応え、黒糖の甘味がハマる味わい。お茶や珈琲のお供に甘いナッツ系のお菓子。 400円	奄美黒糖 ナッツ ローストした香ばしいナッツを黒糖に絡めました。黒糖の旨味を楽しめます。 360円	食養番茶 自然栽培、巻火で炒った番茶。薪の調達や畑の管理などにもこだわり、35年間、全国の方々に愛飲いただいております。 370円

おかず・おつまみ 晩酌や今晚のおかずにとどうぞ!

さつま揚げ 大正元年創業、鹿児島を代表する老舗 有村屋。新鮮な魚を原料に県産の地酒を練り込み、菜種油で揚げる。わさび醤油や焼酎との相性抜群! 1,080円	サバ節 屋久島伝統食品。島民に古くから親しまれてきたサバ節。古式直火窯製法。焼酎にピッタリ。 370円	黒豚味噌 黒豚みそは鹿児島の郷土料理です。ひとつひとつの原料にこだわり、吟味して作りました。ご飯の供、お野菜に! 380円	手羽焼き 国産鶏手羽を塩コショウのみでシンプルに味付けし、強火で焼き上げた商品。 400円	カンパチ ブラックペッパー 鹿児島産の新鮮なカンパチを特製タレに漬けてサクラのチップでスモークしたおつまみ。 500円	かごしま 黒さつま鶏みそ 鹿児島県が推奨する地鶏「黒さつま鶏」をふんだんに使った肉味噌。ご飯、パスタ、サラダなどに。 660円	霧島黒酢 豆乳チーズ 老舗豆腐店のしぼいたて生豆乳を100日かけて味噌に漬け込み、熟成させました。 1,080円
つぼ漬 しっかりした歯ごたえと独特の風味が食欲をそそみます。鹿児島特産の代表的なお漬物 250円	自家農援 一本大根漬 自社農場で化学肥料を使用せずに育てた大根を自社で炒ったヌカで漬け込みました。自信作! 370円	ぶいのねぎみそ 南さつま市・笠沙で水揚げされた「天然フイ」と砂丘で育った白ネギを使用。フイの旨味と葱のシャキシャキ感にハマります。 660円	鹿児島ラーメン 豚とろ コクのある豚骨スープと、中太ストレート生麺、とろけるようなチャーシュー入ってます 540円	マルチョン ラーメン 2015年開催 第1回鹿児島ラーメン決定戦優勝。志布志市 昭和37年創業。老舗の味わい。 320円	ラーメン 小金太 夜の街 天文館で飲んだ後のシメ ラーメンの大大定番。あっさりマイルドな仕上がり。 320円	ざぼん ラーメン スタンダードな鹿児島ラーメン。創業70年を超える老舗。鹿児島の源流をなす一杯。 320円

お料理・調味料 こだわり素材で作った本格調味料!

麦味噌 麦麹が醸し出す自然な甘みと旨み、濃厚な大豆の風味が調和された郷土色豊かな味。 570円	米味噌 上品な甘みと旨み、滑らかな舌触り。麴の甘みとまろやかさは、ふるさと薩摩の隠し味。 570円	こいくち醤油 (甘露) 甘い、旨い、濃い。これぞ薩摩醤油のスタンダード。サクラカネヨの代表作。 260円	えごまっ酢 志布志産のイロコ、枕崎産鯉節の出汁醤油、喜界島のザラメを使い、鹿児島産えごまの実と葉を入れた「だし酢」。しゃぶしゃぶや湯豆腐に。 730円
えごまとバジルのドレッシング オメガ3脂肪酸を多く含んだえごまとブラックス効果のあるバジルをふんだんに使いました。 680円	黒酢入 ゆずぽん酢 ゆず果汁鹿児島産黒酢鹿児島福山町産100%の特製ぽん酢 430円	喜界島 小粒 珊瑚 甘味にしつこさがなく、後味のさわやかさが特徴の黒糖。コーヒー、煮ものの隠し味に抜群! 300円	ブルーベリージャム 温暖な出水で栽培した減農薬のブルーベリージャム。 340円



10月25日(金)~10月27日(月)3日間
販売時間 9:00~17:00
※最終日15:30 終了
会場:道の駅ふじおやま
 ●住所:静岡県駿東郡小山町用沢72-2
 ●電話: 0550-76-5258