



鹿儿岛黑猪·黑牛

用红薯饲养的黑猪，不论是作为脆炸猪排还是涮锅料理都很美味；还有肉质极为细嫩柔软、油脂纹路分布细少均匀的黑牛，其美味令人陶醉。



白熊刨冰

在刨成雪一般松软的冰上浇淋奶糖浆，再以水果、煮豆做装点，这就是甜甜的南国冰点心。



茶叶·萨摩红薯

以产量高居全国第一位而自豪的萨摩红薯，还有排名第二位的茶叶。请不要错过正宗口味。



萨摩鱼饼

在岛津齐彬公时代，琉球料理中有一道称为“CHIKIAGI”油炸鱼肉丸，被鹿儿岛人用谐音称为“TSUKEAGE”。它是本地快餐的元祖。



绝品！食材的宝库

鹿儿岛

NATTOKU美味通

受到温暖气候、风土恩惠的鹿儿岛，是食材的宝库。很早以前受中国大陆、琉球文化的影响而形成了具有鹿儿岛特色的食文化。来品尝使用新鲜食材的正宗口味吧！

两棒饼·轻糕

据说是模仿武士的长刀和短刀而插上两根竹签的“两棒饼”。还有采用山药为材料，雪白松软的“轻糕”，都是代表鹿儿岛的传统著名点心。



樱岛萝卜·小蜜橘

活火山之岛——樱岛，在这里出产世界上最大的樱岛萝卜及最小级别的樱岛蜜橘。

▼果实虽小但味道甜美的小蜜橘



▲吉尼斯世界记录认定的世界最大萝卜——樱岛萝卜，生吃亦甜美可口，煮着吃也很美味。



正宗红薯烧酒

在鹿儿岛，一说起酒便自然会想到正宗红薯烧酒。可以兑开水、凉水或加冰块，随您所好。如果再配上图片上的黑千代香和酒杯，会更有情趣。

鲷鱼子·高体鲷

在鹿儿岛大家都爱吃用手撕开，再蘸上醋味噌的鲷鱼子。还有面临鹿儿岛市的锦江湾，还是鱼贝类的宝库，也是养殖高体鲷的一大知名产地。

