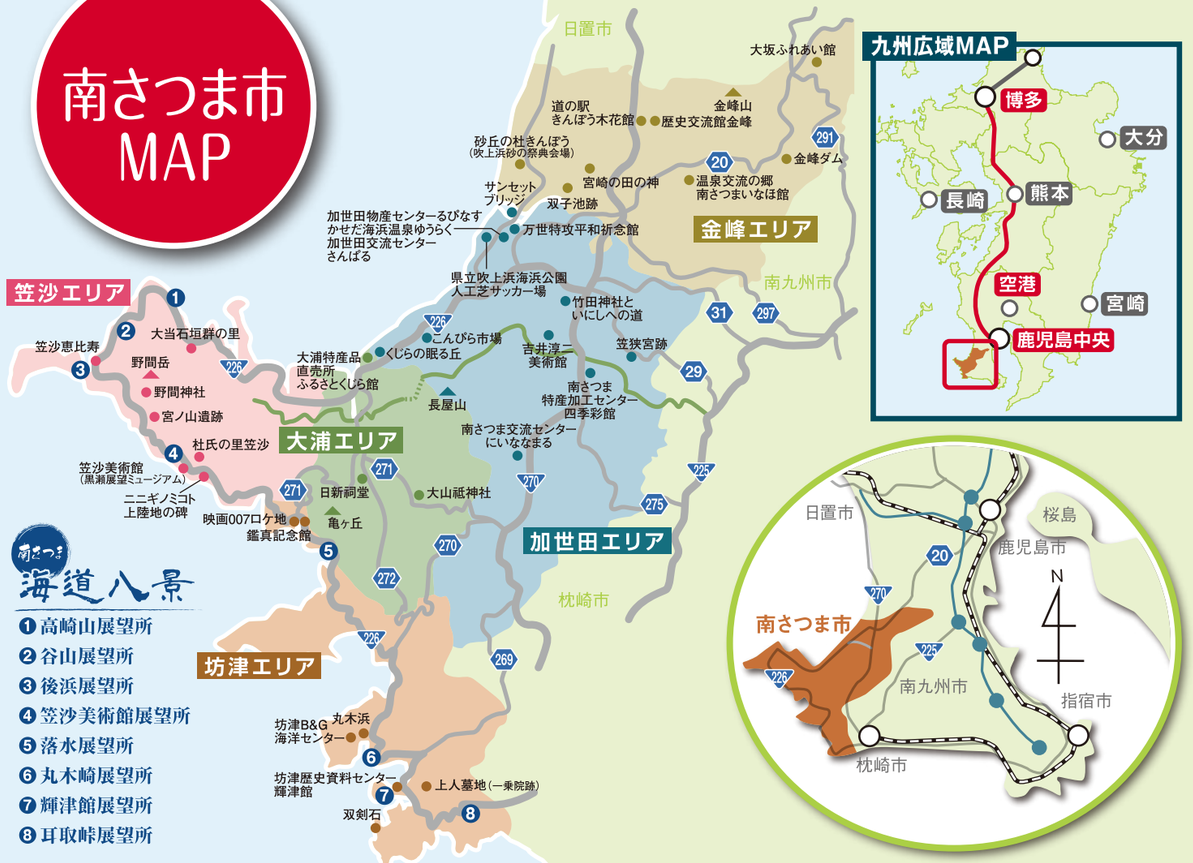
南さつま市 MAP



ACCESS

鹿児島空港 → 空港連絡バス 約75分 → 南さつま市中心部

鹿児島市内 → 車 約60分 / バス 約90分 → 南さつま市中心部

タクシー

金　峰	内田タクシー	☎0993-77-0070
	中村タクシー	☎0993-77-0173
加世田	加世田タクシー	☎0993-53-2127
	森田タクシー	☎0993-53-5500
	森田タクシー（万世）	☎0993-53-2145
	山下タクシー	☎0993-53-2440
大　浦	中尾タクシー	☎0993-62-2131

自動車での近隣アクセス

鹿児島	←（60分）→ 加世田 ｜ 指　宿 ←（90分）→ 加世田
枕　崎	←（35分）→ 加世田 ｜ 伊集院 ←（50分）→ 加世田
知　覧	←（25分）→ 加世田 ｜ 薩摩川内 ←（70分）→ 加世田
指宿スカイライン谷山IC	←（35分）→ 加世田
南九州自動車道市来IC	←（50分）→ 加世田

観光ボランティアガイド

加世田	加世田いにしへガイド	☎0993-52-7829
坊　津	坊津やまびこ会	☎0993-67-1049

宿泊施設

加世田	かせだ交流センターさんばる 南さつま市加世田高橋1952-2	☎0993-53-8739
	加世田ホテルよしや 南さつま市加世田本町44-20	☎0993-53-5527
	シティーホテル 加世田 南さつま市加世田本町44-5	☎0993-52-2576
	竹屋旅館 南さつま市加世田本町11-1	☎0993-53-3131
	日新館 南さつま市加世田村原1-9-16	☎0993-53-6611
	サンステイ加世田 南さつま市加世田東本町12-9	☎0993-53-8000
	ひさご荘 南さつま市加世田本町5-15	☎0993-52-2191
	松屋旅館 南さつま市加世田唐仁原5636-1	☎0993-52-2710
	村田旅館 南さつま市加世田唐仁原5640	☎0993-53-3321
金　峰	南さつまいなほ館 南さつま市金峰町浦之名1430	☎0993-77-2611
大　浦	遊浜館 南さつま市大浦町24593	☎0993-62-2100
笠　沙	笠沙恵比寿 南さつま市笠沙町片浦14847-1	☎0993-59-5020
	船宿 のま池 南さつま市笠沙町片浦15345	☎0993-64-2650
	民宿 笠沙路 南さつま市笠沙町片浦891-1	☎0993-63-0084
坊　津	がんじん荘 南さつま市坊津町秋目400	☎0993-68-0652
	鳴海旅館 南さつま市坊津町泊8941-3	☎0993-67-0055
	民宿 寺田屋 南さつま市坊津町坊5589	☎0993-67-0021
	坊津民宿 夕焼 南さつま市坊津町坊9220-1	☎0993-67-0110

レンタカー

南さつま市

オートエス	☎0993-53-3875
園山レンタカー	☎0993-53-6468
加世田レンタカー	☎0993-53-9213
川上レンタカー	☎0993-53-5207

鹿児島中央駅周辺

駅レンタカー	☎099-258-1412
オリックスレンタカー	☎099-256-0082
スカイレンタカー	☎099-214-5656
バジェットレンタカー	☎099-250-0543
タイムズカーレンタル（中央駅）	☎099-250-7900
タイムズカーレンタル（鹿児島西）	☎099-252-1081
トヨタレンタリース	☎099-250-0100
日産レンタカー	☎099-250-2123
ホンダレンタカーさつま	☎099-297-5200

発行
南さつま市
〒897-8501
鹿児島県南さつま市加世田川畑2648番地
☎0993-53-2111
FAX.0993-52-0113
【E-mail】webmaster@city.minamisatsuma.lg.jp
http://www.city.minamisatsuma.lg.jp/

製作
南さつま市商工会
〒899-3403
鹿児島県南さつま市金峰町尾下1538-1
☎0993-77-0097
FAX.0993-77-0955
http://minamisatsuma.kashoren.or.jp/

南さつま市 ふるさと逸品帖

グルメマップ& 特産品カタログ



●笠　沙
●坊　津
●金　峰
●大　浦
●加世田

なつかしい美味、うつくしい風景がここにあります。

南さつま市・南さつま市商工会

南さつまにはあなたの知らない　たからものがあります。

鹿児島県南さつま市。
美しい海、豊穣の大地、南の太陽という
雄大な大自然の恵みを受けて、
豊かな食文化・伝統文化が
人々に守り伝えられています。
この魅力を多くの方にお伝えしたくて、
笠沙、坊津、金峰、大浦、加世田エリアの
グルメスポット・特産品を厳選しました。
さあ、この一冊を手に、
南さつまのたからものを探してみませんか。



南さつま市

MINAMISATSUMA CITY

鹿児島県南さつま市は、鹿児島県薩摩半島西岸に位置する、豊かな自然と歴史を誇る地です。2005年に1市4町が合併し、誕生しました。それぞれに独自の歴史と文化を有する旧市町がひとつになることで、さらに魅力あふれるエリアをつくりだしています。個性あふれる地域の魅力がきらめく南さつま市に触れてください。



笠沙

笠沙は、薩摩半島の西南部に位置し、三方を東シナ海に囲まれ、急峻な断崖が多く、変化に富んだ地形です。リアス式海岸のドライブルートは絶景で、南さつま海道八景にも多くのスポットが指定されています。昔から焼酎の杜氏を輩出してきた黒瀬集落、石垣の大当集落をはじめ、農村と漁村が点在しています。「笠沙」の地名は、「古事記」に登場する「笠沙之御前」（笠沙の岬）にちなんだもの。町名になる以前は、この一帯に「笠沙」という地名は、字としても広域地名としても存在していませんでしたが、多くの伝承や逸話がこの一帯を指し示しており、歴史的研究の対象地名とも重なる地域です。



金峰

金峰は、東部に南薩の名峰で霊峰でもある金峰山（636m）があり、気候は年間を通じて温暖で、旧石器時代からの遺跡が発掘されています。海岸線は、日本三大砂丘の一つで、美しい松林の続く広大な吹上浜があり、海ガメの産卵場所として有名。一帯は県立吹上浜公園として整備され、公園内を流れる万之瀬川の流域は県内でも有数の野鳥が観察される場所でもあります。サンセットブリッジや南薩少年自然の家などのスポットもあります。農業も盛んで、超早場米の「金峰コシヒカリ」と吹上浜砂丘一帯で生産される白ネギなどが知られています。





大浦

大浦は、県本土最西南端の大浦川流域に位置します。北部は大浦潟の干拓地となっており、東シナ海に面しています。東部には長屋山、西部には入谷、亀ケ丘連山、南部には磯間岳があり、三方を山に囲まれています。歴史的には、大浦町の全域で縄文時代のものと見られる土器が発掘されており、特に大浦川上流の台地に散在しています。名所は、亀ケ丘、ふるさとくじら館、磯間岳、北限のマングローブ（メヒルギ）の小群落など。亀ケ丘は、県内では数少ないパラグライダーのスポットでもあり、秋にはコスモスも楽しめます。



坊津

坊津は、薩摩半島の西南端に位置し、風光明媚で、古来中国や南方諸国の受け入れ口として栄えた歴史的港町です。遣唐使船が行き交う頃、奈良の唐招提寺を作った鑑真和尚が初めて踏んだ日本の地としても知られています。坊津の自然は、発達したリアス式海岸に彩られ、伊勢の安濃津、博多の那ノ津とともに日本の三津の一つでもあります。夕日は、美しく、一帯をオレンジ色に染めながら、入江の小島を前景にして水平線に沈む様は言葉を失うくらいに荘厳な美しさです。



加世田

加世田は、薩摩半島の西南部に位置し、東シナ海に面し、吹上浜があります。歴史的には、縄文時代の遺跡から土器や石器、炉なども発掘されており、悠久の昔にこの地に生きた人々の暮らしを伝えています。また、戦国時代にこの地を治めた名君・島津忠良公は、“日新公（じっしんこう）”として親しまれ、「日新公いろは歌」は、薩摩藩の精神教育の礎となりました。現在は、豊かな自然に育まれた農産物生産も盛んで、かごしまブランド指定第一号になった「加世田のかぼちゃ」や「砂丘らっきょう」、「砂丘メロン」など特徴的な産物もあります。

南さつま市 グルメMAP



QRコードをピッ！
携帯電話のバーコードリーダーでアクセスすると、各店の詳しい情報をチェックできます。

南さつま市のグルメなお店、集めました。

南さつま市のおいしい飲食店を
笠沙、坊津、金峰、大浦、加世田のエリアごとにご紹介します。
南さつま海道八景をはじめとする美しい風景や
魅力あふれる観光スポットと共に、
この地ならではのグルメなひとときをお楽しみください。



観光スポット　南さつま海道八景　01 笠沙飲食店　01 坊津飲食店　01 金峰飲食店　01 大浦飲食店　01 加世田飲食店　01 本町飲食店

笠沙グルメマップ



玉鱗 01



住 笠沙町片浦2306-13
☎ 0993-63-1958
営 昼／11:00～14:00
夜／17:00～22:00
休 水曜

定食（いけす、たかえび、煮魚、天ぷら、焼き魚）、他

笠沙恵比寿 02



住 笠沙町片浦14847-1
☎ 0993-59-5020
営 昼／11:30～14:00（LO）
※土日祝:14:30（LO）
夜／17:30～21:00（20:00LO）
休 無休

レストラン、カフェ、特産品、博物館、宿泊、他

寿司処 磯 03



住 笠沙町片浦15384
☎ 0993-64-2801
営 12:00～18:00
休 水曜

にぎり、巻き寿し、魚アラ煮、さしみ定食、煮魚定食、タカエビ定食、魚アラ煮定食

お食事処 のま池 04



住 笠沙町片浦15345
☎ 0993-64-2277
営 11:00～14:00
※夜は完全予約制
休 火曜

定食（魚フライ、刺身、とんかつ、ハンバーグ、生姜焼き）、カレー、カツ丼、焼飯

坊津グルメマップ



がんじん荘 01



住 坊津町秋目400
☎ 0993-68-0652
営 ランチタイム
休 無休

昼定食（刺身定食）アラ汁、刺身、酢のもの、小鉢
お値段に応じて「南蛮漬」「アラ炊き」が付きます。

鳴海旅館 02



住 坊津町泊8941-3
☎ 0993-67-0055
営 ランチ／要予約
休 無休

刺身定食1,000～5,000円程度（税別）にて、ご予算に応じてお作りします。★お弁当を承ります。

焼肉 次郎長 03



住 坊津町泊8840-1
☎ 0993-67-1470
営 昼／11:30～13:30（火曜休）
夜／17:00～22:00
（2・4火曜休）

定食（焼肉、ロースかつ、生姜焼き、大海老フライ）カツカレー、オムライス

坊津民宿 夕焼 04



住 坊津町坊9220-1
☎ 0993-67-0110
営 11:00～15:00
休 不定休（宿無休）

定食（カレーライス、焼きそば、餃子、野菜炒め、他）
イノシシの鍋コース、コーヒー、紅茶、中国の花茶

食堂 勝八 05



住 坊津町坊6920
☎ 090-5728-5546
営 昼／11:30～14:00
夜／18:00～22:00
休 木曜

双剣鯖（刺身、〆鯖、焼鯖）他定食、丼物、パスタ
ピザ、鹿籠豚ハンバーグ

浜んこら（坊津いやし空間） 06



住 坊津町泊161-9
☎ 080-1727-3521
営 12:00～17:00
休 不定休

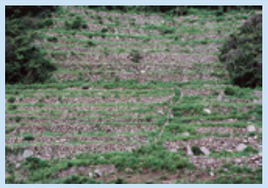
コーヒー、かき氷（夏季限定）、ランチ（予約）
★浜んこら=方言で「浜」の意味です。

南さつま 海道八景

「南さつま海道八景」は、南さつま市を通る国道226号の沿線から眺望できる、自然景観や文化遺産などの八つの景観のことです。心ゆさぶる絶景が待っています。（※写真:「南さつま海道「とるば226」フォトコンテスト入賞作品より」）



高崎山展望所
高崎山展望所から見る薩摩半島と崎ノ山一帯の景観



谷山展望所
谷山展望所から見る段々畑の景観



後浜展望所
後浜展望所から見る野間岬一帯の景観



笠沙美術館展望所
笠沙美術館展望所から見る沖秋目島の景観



落水展望所
落水展望所から見る亀ヶ丘岩壁の景観



丸木崎展望所
丸木崎展望所から見る泊浦一帯の景観



輝津館展望所
輝津館展望所から見る双剣石周辺の景観



耳取峠展望所
耳取峠展望所から見る枕崎市街地と開聞岳の景観

金峰グルメマップ



道の駅 きんぽう木花館 01



住 金峰町池辺1383
☎ 0993-77-3833
営 09:00～18:00
休 年始1～3日

手打そば、しらす丼、牛丼、軟骨やわらか煮、金峰コシヒカリで作ったおにぎり、農産物、特産品

味天 02



住 金峰町浦之名1428
☎ 0993-77-3262
営 昼／11:30～14:00
夜／17:30～21:00
休 月曜

チャンポン、ラーメン、定食各種、サラダバー

温泉交流の郷 南さつまいなほ館 03



住 金峰町浦之名1430
☎ 0993-77-2611
営 10:00～21:00
（売店／10:00～20:00）
休 問合せ下さい

焼きたてパン、レストラン、農産物・地元特産品、温泉、宿泊、トレーニング ジム

うどんそば金峰山 04



住 金峰町大坂1049-1
営 11:00～15:00
休 木曜

信州産の石臼挽そば粉を、十割手打ちそばで限定販売致しております。そば本来の新鮮な香りと、深い味わいをお楽しみ下さい。

峰仙 05



住 金峰町大坂3200
☎ 0993-78-2005
営 昼／10:00～15:00
夜／17:30～21:00
休 木曜“夜”休業

そば、うどん、カレー南蛮、天丼、かつ丼、そうめん流し、地鶏炭火焼

大坂ふれあい館 06



住 金峰町大坂3873-1
☎ 0993-78-2431
営 8:30～18:00
（ランチ／11:00～14:00）
休 無休

うどん、そば、おにぎり、しらす丼セット、カレー、各種弁当（常時販売）

ドライブイン 大浦 01



住 大浦町29500-2
☎ 0993-62-2654
営 昼／11:00～15:00
夜／17:00～21:00
休 月曜（祝日は翌日）

サービスランチ（海鮮丼、ちらし、定食、他）、活魚コース、くじら料理、伊勢海老料理

だるま食堂 05



住 大浦町1233
☎ 0993-62-2156
営 11:00～14:00
休 水・日曜（食堂）／
仕出し弁当：無休

定食、丼物、カレー、焼きめし、やきそば、ラーメン、チャンポン

越路浜食堂 02



住 大浦町28825
☎ 0993-62-4177
営 11:00～20:00
休 木曜

特大エビフライ定食、刺身定食、越路浜定食、ラーメン

遊浜館 03



住 大浦町24593
☎ 0993-62-2100
営 ランチ／要予約
休 無休

海鮮料理、ワタリガニの味噌汁★予算に応じて魚料理をたっぷり堪能いただけます。

北神食堂 04



住 大浦町1422
☎ 0993-62-2034
営 11:00～14:00
（カラオケ:19:00～00:00）
休 無休

ラーメン、チャーシューメン、うどん（たまご、チャーシュー）★持ち帰り用「チャーシュー」



大浦グルメマップ



加世田グルメマップ



ガンバリーナかせだ

- かせだ海浜温泉 ゆうらく
- かせだドーム
- かせだ交流センター さんぱる
- 地域交流センター（さんぱる別館）
- かせだ物産センター るぴなす
- 県立吹上浜海浜公園
- オートキャンプ場・バンガロー
- 椋志田サッカー競技場
- 万世特攻平和祈念館
- サイクリングターミナル りんりん
- サイクリングロード
- 萬世酒造株式会社（見学）
- サンセットブリッジ

あかいやね 01



住 加世田川畑11807
☎ 0993-53-3926
営 11:00～18:00
休 日・第3月曜

ランチ（おすすめ、おまかせコース）、パスタ、手作りケーキ、かぼちゃスープ

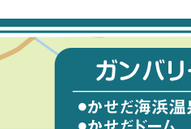
榮山 02



住 加世田川畑12689-2
☎ 0993-53-5121
営 11:00～15:00
※夜は予約のみ
休 日曜

ランチ、定食、手打そば、ビーフカレー、かつ丼

三四郎 03



住 加世田川畑4248上東商店
☎ 0993-52-2415
営 11:00～
休 不定休

ラーメン、トマトラーメン、黒豚ギョーザ、ちゃんぽん、チャーシュー丼

カプリス 04



住 加世田武田17380-22
☎ 0993-52-4087
営 昼／11:30～14:30
夜／18:30～22:00
休 月・第3日曜

カプリスのお昼ごはん、パスタランチ、ケーキ

加世田そば 05



住 加世田武田1
☎ 0993-53-5671
営 10:00～15:00
休 年始1～3日

手打そば（かけそば、ざるそば）、おにぎり
★持ち帰りそばあります

南さつま地域交流センター かぼちゃ亭 06



住 加世田内山田450-2
☎ 0993-52-2675
営 11:00～21:00
休 第3水曜

日替定食、ランチ、かぼちゃラーメン、定食
★宍店、温泉（家族湯有）

ハーブ&カフェレストラン 祐 07



住 加世田内山田1271
☎ 0993-53-2158
営 昼／11:00～15:00（LO）
（ランチタイム:11:00～14:30）
夜／17:30～20:00（LO）
休 水・木曜

ランチ、コース料理

南さつま交流センター にいななまる 08



住 加世田津貫13041
☎ 0993-55-2700
営 8:30～17:30
レストラン／11:00～14:00
休 1月1～2日

ランチバイキング（そば・うどん・さつま汁付の3種）

たゆカフェ 09



住 加世田高橋1934-108
☎ 0993-78-3239
営 10:00～17:00
休 ☎又はfacebook

ランチ（週替り・ピザ）コーヒー、ケーキ、ジュース

かせだ物産センター るぴなす 10



住 加世田高橋1952-2
☎ 0993-53-8739
営 10:00～21:00
休 第2火曜
※祝日の場合は営業

ランチ、かぼちゃラーメン、定食（天ぷら、刺身、他）

萬来ラーメン 11



住 加世田小湊12-1
☎ 0993-52-7512
営 昼／11:00～15:00
夜／17:00～20:30
休 月曜（祝は営業）

ラーメン、チャンポン、ギョーザ、チャーハン、中華丼、他

阿久根商店 自販機コーナー 12



住 阿久根商店製麺工場
自動販売機コーナー
加世田小湊9411
※大浦グルメマップ中
☎ 0993-53-9411

日本最南端の懐かし（希少）自販機による温かい「そば」、「うどん」、「チーズバーガー」販売

和田屋ラーメン 加世田店 01



住 加世田東本町36-4
☎ 0993-53-2798
営 11:00～21:00
休 元旦

ラーメン専門店（醤油、味噌、ネギ、他）、餃子、セットメニュー

とんかつ しらかわ 02



住 加世田東本町37-8
☎ 0993-52-0523
営 昼／11:00～14:00
夜／17:30～21:00
休 水曜

とんかつ、エビフライ、手作りクリームコロッケ

カーサ サローネ 伊太利亜 03



住 加世田東本町40-3
☎ 0993-52-7515
営 9:50～00:00
休 無休

スープカリー、パスタ、石釜ピザ、ステーキ、デザート、コーヒー、ワイン

瀬里菜 04



住 加世田東本町12-7
☎ 0993-53-3335
休 不定休

日本料理、会席料理、郷土料理、各種定食
★宴会承ります。

レストラン グルマン ブルドッグ 05



住 加世田川畑2359-2
☎ 0993-52-2856
営 10:00～23:00（LO22:00）
休 水曜

刺身定食・和牛ステーキ等、全80種のメニュー
★50名迄の宴会承ります。

喫茶かりん 06



住 加世田村原1-9-13
☎ 0993-53-6812
営 11:00～22:30
休 日曜

定食、カレー、ピラフ、スパゲッティ、コーヒー
★30名迄のパーティーできます。

どんぐり路 07



住 加世田本町1-17
☎ 0993-52-3008
営 ランチ／11:30～14:00
休 日・祝

お昼ランチ（日替り）、メインディッシュ、小鉢、ごはん、汁物、コーヒー

レストラン フッド 08



住 加世田本町16-12
☎ 0993-53-6811
営 10:00～20:30
休 不定休

日替ランチ、A・Bランチ（ランチはコーヒー付）
★20名迄の宴会できます。

taverna shin（タベルナ・シン） 09



住 加世田本町36-2
☎ 0993-53-5113
営 昼／11:30～15:00
夜／17:30～24:00
休 不定休

ランチ（ステーキ、パスタ、ホットサンド、カレー）

DELI TAMA（デリタマ） 10



住 加世田本町36-6
☎ 0993-53-3598
営 11:00～18:00
休 日曜

ランチ（ごはん、スープ、おかず8～10品）、弁当、総菜、パスタ、コーヒー

大衆割烹 さつま亭 11



住 加世田本町52-13
☎ 0993-53-3395
（ランチ要予約）
休 不定休

加世田かぼちゃ鍋（発送可）、きんかんつみれ鍋（発送可）、すっぽん料理

万のせ 12



住 加世田麓町9-12
☎ 0993-52-3450
営 昼／11:30～14:00
夜／17:30～22:00
休 水曜

鮨、刺身、懐石膳、御膳、昼膳（ランチ）

らーめん 時代屋 13



住 加世田本町35-7
☎ 0993-53-4466
営 昼／11:00～15:30
夜／17:30～19:30
（冬場の夜17:00始業）
休 水曜・不定休

ラーメン、餃子

ラーメン トキ 14



住 加世田本町41-10
☎ 0993-52-2428
営 11:00～19:00
休 月曜

ラーメン（小、大、特）、チャンポン、味噌ラーメン、焼きめし、焼きそば

辻食堂 15



住 加世田本町39-2
☎ 0993-52-3018
営 11:30～14:00
休 土・日・祝

日替定食（1種類のみ）。夏場は暑いので酢の物を付けています。

本町グルメマップ



すし松 16



住 加世田麓町15-4
☎ 0993-52-2408
営 昼／11:30～14:00
夜／17:30～22:00
休 月曜

ランチ：天丼・穴子丼セット、にぎり・ちらしランチ

カフェとギャラリー poturi（ポツリ） 17



住 加世田武田18278-1
☎ 0993-52-7855
営 11:00～18:00
休 水曜（臨休有）

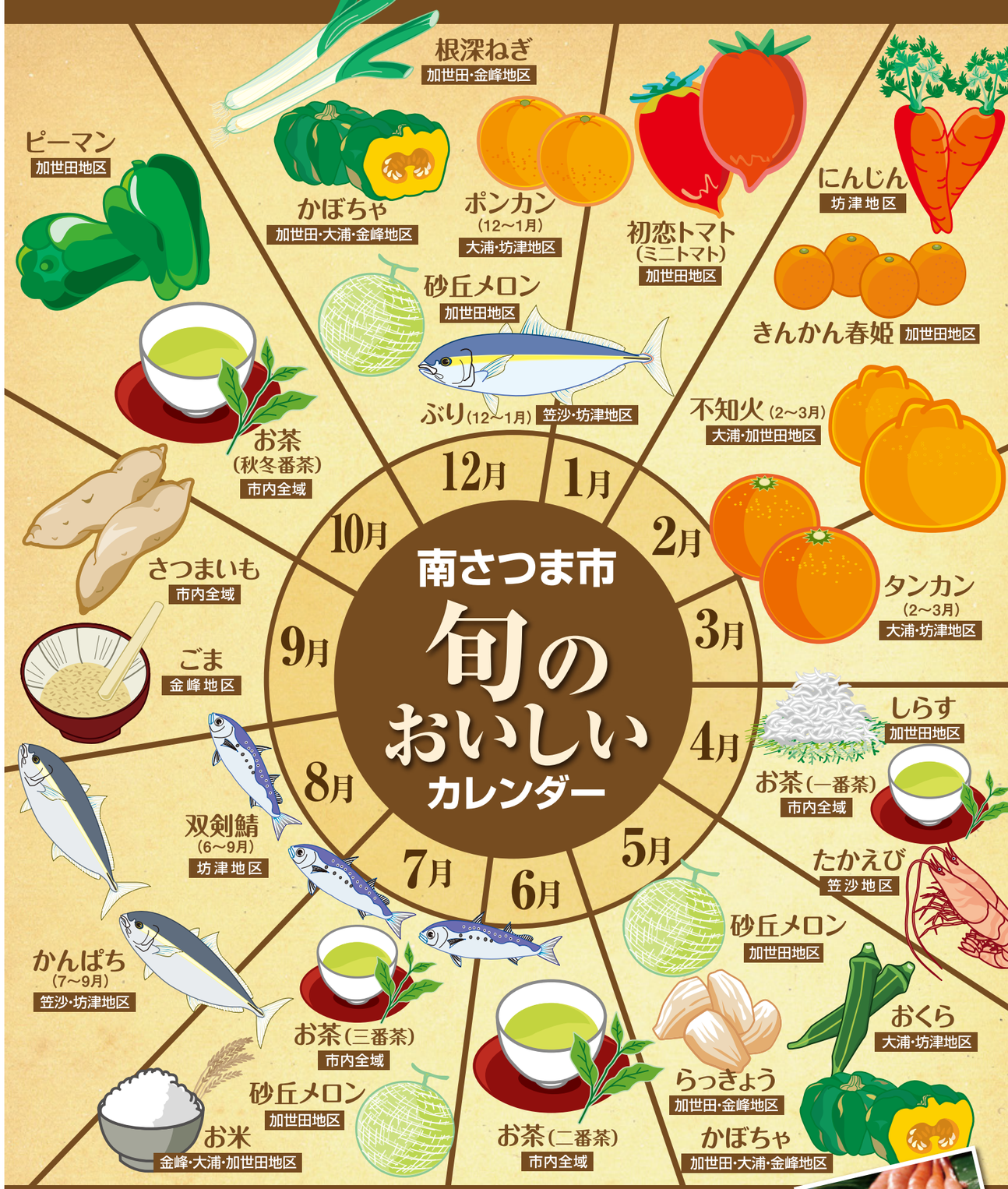
セット（ハヤシライス、焼きカレー、ケーキ）週末メニュー：ホットサンドセット

フルハウス 18



住 加世田地頭所1314
☎ 0993-53-6857
営 昼／11:30～14:30
夜／18:00～22:00
休 月曜、第2日曜
（但し翌日月曜は営業）

欧風料理、パン、ケーキ



あれもこれも食べたい！おいしいたからもの

キュウリ、ゴーヤ、トマト、スイカ、ナス、実エンドウ、ソラマメ、インゲン、タマネギ、大根、ジャガイモ、キャベツ、ショウガ、ソバ、大豆、温州みかん、ブドウ、マンゴー、黒豚、黒牛、鶏、鶏卵、秋太郎、シイラ、イカ、キビナゴ



南さつま市逸品カタログ

南さつま市のいいもの、集めました。

南さつま市の豊かな自然に育まれた特産品をはじめ、
この地ならではのおいしいもの、こだわりのものを集めました。
それぞれのお店の自慢の品をラインナップ。
大切な方への贈り物に、また自分へのごほうびに、
心やすらぐ、懐かしいふるさとの味や伝統にふれてみませんか。

注　文　方　法

お電話でのご注文

1. 「ふるさと逸品帖」を見てご購入希望の商品をお選びください。
2. 各店舗のお電話番号へ直接お電話ください。
3. 「ふるさと逸品帖」を見たとお伝えください。
4. ご希望の商品名と個数をお伝えください。
5. 送料を含めた金額をご確認いただき、各店指定の方法でお支払ください。

FAX ファックスでのご注文

1. 「ふるさと逸品帖」を見てご購入希望の商品をお選びください。
2. ファックス申込用紙（別紙）に、商品名、商品番号（例：みなみ１）、個数、金額（同一商品を複数個お求めの際は合計金額）をご記入ください。
3. 各店舗のファックス番号へファックス申込用紙を送信ください。
（ファックス申込用紙裏にファックス番号一覧有）
4. 各店舗から送料を含めた金額のご連絡があります。
5. 送料を含めた金額をご確認いただき、各店指定の方法でお支払ください。

※酒類の購入は個人での購入に限ります。

【記入例】

南さつま市 ふるさと逸品帖 ファクス申込書

この用紙にご購入希望商品の商品名、商品番号（例：みなみ-1）、個数、金額（同一商品を複数個お求めの際は合計金額）をご記入の上、各店舗のファクス番号へ送信ください。

※各店舗のファクス番号は本紙裏面に記載しております。

■ご注文者様

ふりがな	なんさつ　たろう		
お名前	南薩　太郎		
ご住所	〒000-0000 鹿児島県南さつま市●●●●●●●●		
電話番号	0993-00-0000	ファクス番号	0993-00-0000

■お届け先（※お届け先に指定がある場合のみご記入ください）

ふりがな	なんさつ　はなこ		
お名前	南薩　花子		
ご住所	〒000-0000 東京都●●●●●●●●●●●●●		
電話番号	03-0000-0000	ファクス番号	03-0000-0000

■ご注文商品

店舗名　阿久根商店　※詳しくは備考欄へご記入ください。

	商品番号	商品名	個数	金額	のし
1	あくね-1	鹿児島せごどんラーメンセット	1個	1890円	要・不要
2	あくね-2	クロレラ麺セット	2個	5260円	要・不要
3	あくね-3	加工黒砂糖セット6袋入り	1個	1800円	要・不要

店舗記入欄（ご注文後に、送料を含めた合計金額を店舗からお知らせいたします）

送料　円　合計金額　円

※商品ご注文の際は、送料を含めた代金を必ず各店舗にご確認の上、各店舗に合計金額をお支払いください。

備考欄（各店舗へのご連絡事項等をお書きください）

懐かしい鹿児島ラーメンの味を手軽に。



鹿児島 せごどんラーメンセット あくね-1

あっさりとんこつ味、ピリッと辛いとんこつ味噌味、あご（飛魚）ダシ醤油味。多彩な味わいをお楽しみください。

- ●あっさりとんこつ味2食×2
- ●ピリッと辛いとんこつ味噌味2食×2
- ●あご「飛魚」ダシ醤油味2食×2

1,890円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／45日間　●申込期限／通年

クロレラ麺セット あくね-2

クロレラ入りのこだわり麺。ラーメン3種・スパゲティ・天ぷらうどんのボリューム詰合せ。懐かしい鹿児島の味を。

- ●あっさりとんこつ味2人前×2
- ●ピリッと辛いとんこつ味噌味2人前×1
- ●あご「飛魚」ダシ醤油味2人前×2
- ●スパゲティ5人前
- ●天ぷらうどん5人前

2,630円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／45日間　●申込期限／通年





加工黒砂糖セット 6袋入り あくね-3

昔ながらのミネラル豊富な黒砂糖です。お料理の隠し味、お茶請けに、また疲れたときに一粒食べてエネルギー補給を。

- ●加工黒砂糖400g×6

1,800円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／6ヶ月　●申込期限／通年

(株)阿久根商店　TEL.0993-53-9411　FAX.0993-52-0201
南さつま市加世田小湊9411　E-mail：segodon@.iaa.itkeeper.ne.jp

昔ながらの味わいが広がるふるさと銘菓



ふっのだんご おばせ-1

早春のヨモギをたっぷり使った、もちもちっと弾力のある当店自慢のよもぎ団子。伝統の味をどうぞ。

- ●10個入箱

1,550円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／2ケ月　●申込期限／2月～3月

おばせの特選団子 20個詰合せ おばせ-2

おばせの特選団子を詰め合わせました。お歳暮・お中元・お土産にぴったりです。幅広く喜ばれます。

- ●木目かん　●小豆かん
- ●ふっの団子
- ●芋だんご各5個（計20個）入箱

3,000円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／2ケ月　●申込期限／2月～3月





よもぎ餅 おばせ-3

早春のヨモギと国産もち米を杵でつきあげました。弱火でじっくり焼いて香ばしさと共にお召し上がりください。

- ●よもぎ餅8個入×2（箱入）

1,500円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／2ケ月　●申込期限／2月～3月

おばせ　TEL.0993-68-0221　FAX.0993-68-0221
南さつま市坊津町久志4344-2　E-mail：arakabu-fishing-13@docomo.ne.jp

懐かしいふるさとの漬け物を味くらべ



ふるさとやぐら寒干し（きざみ製品） みずたまり-1

食べきりサイズのきざみ製品（5袋）のセット。弊社看板商品・島津梅やつぼ漬など、様々な味が楽しめます。

- ●150g×5（箱入）

1,080円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／180日間　●申込期限／通年

さつま味くらべ（中） みずたまり-2

弊社看板商品・島津梅、たまり漬けをはじめ、きざみ製品、高菜漬け等人気の商品が入った漬物セットです。

- ●漬物セット7袋入り

2,160円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／180日間　●申込期限／通年





ふるさとやぐら大根 みずたまり-3

弊社看板商品・島津梅、たまり漬けをはじめ、きざみ製品、高菜漬け等人気の商品が入った漬物セットです。

- ●漬物セット9袋入り

3,240円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／180日間　●申込期限／通年

水溜食品(株)　TEL.0993-77-0108　FAX.0993-77-1423
南さつま市金峰町宮崎2940　E-mail：info@satsuma-kanboshiya.com

鹿児島の海の幸を通な味わいに仕上げました



さかな醤油 ほうくら-1

新鮮カツオ・キハダマグロを原料にした旨味たっぷりな魚醤油。アミノ酸に富んだ発酵調味料です。

- ●120ml×1

390円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年　●申込期限／通年

魚の燻製（双剣サバ） ほうくら-2

坊津で一本釣りされたブランドサバ・双剣鯖（そうけんさば）の燻製です。

- ●50g以上×1

490円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1ヶ月
●申込期限／6/5～12/28



坊津蔵　TEL.0993-67-1723　FAX.0993-67-0167
南さつま市坊津町泊161-2　E-mail：k-muranushi@po2.synapse.ne.jp

表示の金額は消費税込です。送料は別途。

健康を大切にする方へ。ヘルシー食品



かごしまの飴 4袋セット こうか-1

鹿児島の食材を使った飴。ショウガ、キンカン、ヨモギ、黒ゴマの4種セットです。おやつに、食後に。

●15粒入袋×4

1,200円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年　●申込期限／通年

うこっけい酢玉子 金峰（6倍濃縮） こうか-2



酢玉子はカルシウム入。アロエやドクダミの成分も入っています。水や牛乳等で薄めてお飲みください。

●500ml×1

3,780円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年　●申込期限／通年



紅花甘酢 こうか-3

紅花成分入りの甘いお酢です。水で薄めて飲んだり、調味料として、また酢の物やらっきょうの漬け汁にも。

●500ml×3＋箱

1,900円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年　●申込期限／通年

株式会社紅花美芳園 TEL.0993-77-1132 FAX.0993-77-1133
南さつま市金峰町宮崎2622

伝統の加世田外薗別打包丁・手作りの一本



柳刃135mm 外薗別打包丁 ほかその-1

長い歴史と伝統の加世田外薗別打包丁。小さい包丁ですが、手軽で使いやすく長持ちします。

●135mm包丁×1

3,780円

●配達方法／常温便　●申込期限／通年

柳刃165mm 外薗別打包丁 ほかその-2

長い歴史と伝統の技術で作り上げた柳刃165mm包丁です。野菜料理、また刺身もよく切れます。

●165mm包丁×1

4,860円

●配達方法／常温便　●申込期限／通年





さつま型165mm 外薗別打包丁 ほかその-3

伝統の加世田外薗別打包丁です。さつま型包丁は特に野菜料理に使います。丈夫で長持ちします。

●165mm包丁×1

4,860円

●配達方法／常温便　●申込期限／通年

有限会社外園金物店 TEL.0993-53-2084 FAX.0993-52-0117
南さつま市加世田東本町4-14　E-mail：info@hokazono-kanamono.com

魚のプロ・笠沙の漁師が作った絶品生ハム



漁師の生ハム「かんぱち塩麹」 やまちょう-1

魚のプロ・笠沙の漁師が本当に食べたかったカンパチの生ハム。素材に、味にこだわった日本人のための生ハムです。

●70g

1,200円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／180日　●申込期限／通年

漁師の生ハム「ぶり」 やまちょう-2

魚のプロ・笠沙の漁師が本当に食べたかったブリの生ハム。素材に、味にこだわった日本人のための生ハムです。

●70g

1,200円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／180日　●申込期限／通年





漁師の生ハム「秋太郎生ハム」 やまちょう-3

魚のプロ・笠沙の漁師が本当に食べたかった秋太郎の生ハム。素材に、味にこだわった日本人のための生ハムです。

●70g　☆数量限定

1,500円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／180日
●申込期限／10月～2月くらいまで

有限会社ヤマチョウ TEL.0993-63-1300 FAX.0993-63-1834
南さつま市笠沙町赤生木346-31　E-mail：yamacho@kagoshima.email.ne.jp

笠沙の豊饒な海の恵を凝縮・手作り海塩



手づくり海塩 笠沙のしおっ じょい-1

南さつま市笠沙の美しい海水を、釜で炊きあげました。海の恵みと甘さを感じる手づくり海塩です。

●チャック付スタンド袋入り（200g）×1

700円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●申込期限／通年

金ゴマ入り塩 じょい-2

南さつま市金峰産の貴重な金ゴマと「笠沙のしおっ」をブレンド。ご飯はもちろんお料理にも重宝します。

●チャック付スタンド袋入り（60g）×1

700円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年　●申込期限／通年





笠沙のしおっギフト箱 じょい-3

「笠沙のしおっ」3個がシンプルな化粧箱入りでお得に。ちょっとしたプレゼントや記念品にもどうぞ。

●チャック付スタンド袋入り（200g）×3（紙箱入）

2,000円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●申込期限／通年

ジョイ・クラフト TEL.0993-63-1581 FAX.0993-63-1581
南さつま市笠沙町赤生木533-3　E-mail：npo_minamisatsuma@yahoo.co.jp

黒豚を自家製ギョーザ、ステーキで味わう。



黒豚ギョーザ お魚ギョーザセット ふたみや-1

鹿児島県産黒豚と野間岬沖の魚の特製ギョーザ。皮から手作りで、ポリフェノールを多く含む長命草入り。

●黒豚ギョーザ30個
●お魚ギョーザ30個

3,000円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／3ヶ月　●申込期限／通年

黒豚ギョーザ、黒豚コロッケ、黒豚はるまきセット ふたみや-2

鹿児島県産黒豚や地元の野菜を使ったギョーザ、コロッケ、はるまきをセットにしました。

●黒豚ギョーザ30個
●黒豚コロッケ5個
●黒豚はるまき5個

2,400円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／3ヶ月　●申込期限／通年





黒豚みそづけステーキ ふたみや-3

鹿児島県産黒豚を当店独自のオリジナルの味噌ダレに漬け込んだ贅沢なステーキです。食べごたえ十分。

●黒豚みそづけ110g×4

3,500円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／3ヶ月　●申込期限／通年

(有)二見屋商店 TEL.0993-62-2013 FAX.0993-62-3328
南さつま市大浦町7478

創業享保20年の老舗が伝えるこだわりの味



丁子屋ギフト 2本セット ちょうじや-1

特製つゆとなごみ酢のセット。お中元、お歳暮はもちろん、冠婚葬祭やお土産にも県内外で喜ばれています。

●つゆ（500ml）×1
●なごみ酢（500ml）×1

1,100円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／2年　●申込期限／通年

丁子屋ギフト 3本セット ちょうじや-2

麺類以外に料理にも使える特製つゆ、かけるだけでOKの調味酢・なごみ酢、上品な味の決め手・白だしのセット。

●つゆ（500ml）×1
●なごみ酢（500ml）×1
●白だし（500ml）×1

2,000円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／2年　●申込期限／通年





丁子屋ギフト 5本セット ちょうじや-3

特製つゆ・なごみ酢・白だしに、濃くしっかりした味わいのポン酢、鹿児島特有の甘めの上級濃口醤油の5本セット。

●つゆ（500ml）×1　●なごみ酢（500ml）×1
●白だし（500ml）×1　●濃口醤油（500ml）×1
●ポン酢（250ml）×1

3,250円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／2年　●申込期限／通年

株式会社丁子屋 TEL.0993-53-2711 FAX.0993-52-2749
南さつま市加世田唐仁原6032　E-mail：chojiya@gmail.com

伝承の味・もろぶた仕込みの坊津麦みそ



坊津セット ぼうみそ-1

「もろぶた」仕込みの坊津麦みそと、黒豚や鰹をふんだんに使用した加工品の詰め合わせです。

●麦味噌1kg×2
●豚みそ・鰹みそ・茶ぶし160g各1個

2,376円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／120日間　●申込期限／通年

味噌三昧セット ぼうみそ-2

坊津麦みそに、鹿児島特産・黒豚の三枚バラ肉や枕崎港産かつおを使用した添加物不使用の味噌加工品です。

●豚みそ・鰹みそ・茶ぶし160g各1本

1,404円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／365日間　●申込期限／通年





坊津味噌樽入 ぼうみそ-3

伝承の味にこだわり、添加物を使わず、手間を惜しまず、「もろぶた」を使い丁寧に作り上げました。

●麦味噌3kg樽入

2,376円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／120日間　●申込期限／通年

(有)坊津味噌加工工場 TEL.0993-67-0109 FAX.0993-67-0109
南さつま市坊津町泊8692　E-mail：bou-miso@ml.j-bee.com

鹿児島霊峰金峰山麓の銘茶を気軽に楽しく味わう



マグセット こまき-1

1人用の茶こしの付いたマグカップに、深むし茶と紅茶をセットにしました。手軽においしいティータイムを。

●ユニマグ×1　●深むし茶50g×1
●紅茶40g×1
●紅茶（フレーバー）50g×1

2,700円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年間　●申込期限／通年

峰の誉セット こまき-2

当店自慢の深むし茶セット。奥深いコクと旨味、水色の青さが特徴。のど越しの良さもお楽しみください。

●深むし茶100g入り×3

3,564円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年間　●申込期限／通年





峰のほまれセット こまき-3

深むし茶をティーバッグに。5g入は急須やティーポットで、2g入は湯のみやマグカップにそのままどうぞ。

●深むし茶ティーバッグ（5g×15）×2
●深むし茶ティーバッグ（2g×10個）

1,836円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／1年間　●申込期限／通年

(有)小牧緑峰園 TEL.0993-77-0724 FAX.0993-77-1357
南さつま市金峰町大野3724　E-mail：tea-leaf@komaki-tea.com

表示の金額は消費税込です。送料は別途。

表示の金額は消費税込です。送料は別途。

鹿児島産黒豚を味わい尽くす美味セット



鹿児島産黒豚の焼豚 こわだや-1

鹿児島産黒豚を自家製醤油ダレに漬け込み、一本一本手作業で巻きあげ、炭火釜でじっくり焼き上げました。

●黒豚の焼豚200g×2

3,800円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／60日間　●申込期限／通年

鹿児島産 黒豚三昧セット こわだや-2



鹿児島産黒豚のやわらかな肉質と歯切れの良さを味わう3種。創業66年の歴史のもと、HACCP認証工場で製造しています。

●黒豚の焼豚200g×1
●スモークベーコン200g×1
●黒豚ロースの味噌漬け100g×3

5,800円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／焼豚・スモークベーコン60日、味噌漬け14日
●申込期限／通年



鹿児島産黒豚 しゃぶしゃぶ こわだや-3

鹿児島産黒豚はサツマイモ入飼料で育てるので、甘みがあり歯切れが良い肉になります。肉そのものの美味をご堪能ください。

●黒豚バラ・肩ロース各250g
●ゆずぽん酢・ごまだれ各100ml

4,800円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／30日間　●申込期限／通年

(株)コワダヤ　TEL.0993-53-2661　FAX.0993-52-7255
南さつま市加世田内山田80番地　E-mail：yamashita@kowadaya.co.jp

南さつま育ちの安心・安全な国産キクラゲ



醤油・ラー油の佃煮セット とうよう-1

自家栽培のキクラゲと国内の食材から作った醤油味とラー油の佃煮です。ご飯のお供や酒の肴にぴったりです。

●醤油味（80g）
●ラー油味（80g）各5個

3,500円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／8ヶ月　●申込期限／通年

国産乾燥 キクラゲセット とうよう-2

南さつまで鹿児島をはじめとする九州内の材料を使ってキクラゲを育て、収穫・乾燥させました。

●ホール（姿）（15g）
●スライス（15g）各5袋

2,560円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／8ヶ月　●申込期限／通年



東洋ツール工業株式会社 食品事業部
南さつま市金峰町新山48番地　TEL.0993-58-4866　FAX.0993-77-1866

こだわり果樹園特製の上質ジャム・果実茶



金柑ジャム3個セット せいこば-1

土づくりからこだわった自家栽培の樹上完熟金柑ジャム。トーストに、マヨネーズと和えてドレッシングに。

●180g×3

1,836円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／365日間　●申込期限／通年

キングオレンジジャム 3個セット せいこば-2

当社オリジナルブランドのキングオレンジ（不知火）をたっぷり使ったジャム。トースト、クッキー等に添えて。

●180g×3

2,160円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／365日間　●申込期限／通年





金柑茶 バラエティセット せいこば-3

金柑茶・金柑ゆず茶・金柑しょうが茶の3本セットです。気分に合わせて3つの味をお楽しみください。

●180g×3

2,160円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／365日間　●申込期限／通年

(有)清木場果樹園　TEL.0993-55-3260　FAX.0993-53-3261
南さつま市加世田津貫10660番地　E-mail：seikoba@po5.synapse.ne.jp

有機JAS認証の南さつま産・金ごま



国産有機 金ごまギフト きんごま-1

有機JAS認証の国産有機金ごま油の生しぼり、一番しぼり、炒りごまのギフトセットです。

●国産有機金ごま油（生しぼり・一番しぼり）45g入り各1本
●国産有機炒りごま（30g）1本

3,500円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／365日間　●申込期限／通年

ごま油 きんごま-2

国産有機の無添加ごま油です。金ごま油は低温圧搾で仕上げていますので風味と香ばしさが特徴です。

●国産有機金ごま油（110g）1本

3,300円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／365日間　●申込期限／通年





炒りごま きんごま-3

国産有機ごまを一粒一粒手作業で選別、直火で少量ずつじっくり焙煎し、香ばしくコクのある炒りごまに。

●国産有機炒りごま60g×1袋（金ごま、黒ごま、白ごまのいずれか1袋）

600円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／365日間　●申込期限／通年

金峰金ゴマ ハラゾノ　TEL.0993-77-3666　FAX.0993-77-3666
南さつま市金峰町中津野1228-1　E-mail：hara@kingoma.com

かごしま愛♡あふれるときめきスイーツ



よもぎべったい（10ケ入り） ともや-1

昔懐かしい味のヨモギの団子を食べやすい個包装にしました。南薩土産の“よもぎべったい”といえばこれです!

●10個入箱

1,150円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／10日間　●申込期限／通年

金柑・春姫の気持ち ともや-2

金柑春姫のハート型焼菓子。中に金柑ジャム入。4ケ入り箱で四葉クローバー型に。南さつま市特産品コンクール最高賞。

●4個入箱

1,150円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／10日間　●申込期限／通年





せごどんの帽子（かぼちゃケーキ） ともや-3

加世田かぼちゃのやさしい甘さのスフレケーキ。直径18cmのドーム型。2011年かごしま新特産品コンクール入賞。

●中身（直径18cm）
●外箱（21×21×12cm（たかさ））

1,650円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／20日間　●申込期限／通年

(有)とも屋
南さつま市加世田小湊7664　TEL.0993-53-9202　FAX.0993-53-9282

地元料亭がつくる郷土の味あれこれ



黒豚みそ 3袋入りセット さつま-1

鹿児島で育った黒豚と伝統の麦みそを使って、地元の料亭「さつま亭」が調理した逸品です。価格は箱代込。

●180g×3

1,980円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／6ヶ月　●申込期限／通年

ぶりのねぎみそ 3袋入りセット さつま-2

笠沙産のブリ、ネギと地元産大豆を使用した麦みそで作った逸品です。価格は箱代込みです。

●180g×3

1,980円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／6ヶ月　●申込期限／通年





きんかんみつ煮 3袋入りセット さつま-3

かごしまブランド産品・ハウスキンカン「春姫」を砂糖で程よい甘さに煮詰めました。種抜き。価格は箱代込。

●180g×3

1,980円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／6ヶ月　●申込期限／通年

さつま亭
南さつま市加世田本町52-13　TEL.0993-53-3395　FAX.0993-53-3395

坊津名物! 一本釣りの絶品サバ・双剣鯖



双剣鯖（焼き鯖） しょうはち-1

坊津で一本釣りされた鮮度抜群なゴマサバを炭火焼に。気軽に食べられるように真空冷凍パックでお届けします。

●ゴマサバ片身150g以上×1

600円

●配達方法／クール便　●保存方法／真空冷凍
●賞味期限／6ヶ月
●申込期限／6/5～12/28

双剣鯖ピザ しょうはち-2

お子様にも気軽に双剣鯖を食べていただけるようピザにトッピング。トマト・チーズ・サバの相性抜群!!

●200g以上×1

800円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／真空冷凍
●賞味期限／6ヶ月
●申込期限／6/5～12/28





海の恵セット しょうはち-3

勝八の双剣鯖、坊津蔵のさかな醤油、二見屋の魚ギョーザのコラボ。専用ギフトBOXでお届けします。

●双剣鯖（焼き鯖、〆鯖（各150g以上））
●さかな醤油（120ml）
●魚ギョーザ（10ケ入り）

2,700円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／6ヶ月
●申込期限／6/5～12/28

食堂勝八
南さつま市坊津町坊6920　TEL.0993-67-0126　FAX.0993-59-4848
E-mail：spug2pg9@hotmail.co.jp

ブランド焼豚・味噌漬で肉の深い味わいを



炭焼き焼豚 2本セット やまのい-1

山野井独自の醤油ダレに漬け込み、一本一本炭火で焼きあげました。甘みとコクのある深い味わいをお楽しみ下さい。

●炭焼き焼豚 計360g（2本入）

3,240円

●配達方法／冷蔵便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／出荷日より90日
●申込期限／通年

炭焼き焼豚 3本セット やまのい-2

山野井独自の醤油ダレに漬け込み、一本一本炭火で焼きあげました。甘みとコクのある深い味わいをお楽しみ下さい。

●炭焼き焼豚 計600g（3本入）

5,400円

●配達方法／冷蔵便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／出荷日より90日
●申込期限／通年





豚ロースみそ漬け やまのい-3

豚ロース肉を深い味わいの味噌ダレに漬け込みました。網やフライパンで焼いて香ばしい香りと共にお楽しみ下さい。

●豚ロースみそ漬け 計400g（5枚入）

3,240円

●配達方法／冷蔵便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／出荷日より20日
●申込期限／通年

株式会社山野井　TEL.0993-77-3800　FAX.0993-77-3827
南さつま市金峰町高橋3075番地28　E-mail：t-ohgo@the-yamanoi.com

表の金額は消費税込です。送料は別途。

表の金額は消費税込です。送料は別途。

優雅で繊細な匠の技が光る、華やかな薩摩切子



薩摩切子、猪口(大) つじがらす-1

二重被せガラスにカットを入れた美しい猪口(ちょこ)です。繊細なカットと赤い色合いが華やかです。

●薩摩切子猪口(大)×1

23,000円

●配達方法／常温便　●申込期限／通年



切子ペンダント つじがらす-2

表面をカボションカットで仕上げ、裏面にカットを入れたペンダント。凛とした存在感で胸元を彩ります。

●切子ペンダント×1

16,300円

●配達方法／常温便　●申込期限／通年



切子ペンダント つじがらす-3

表面をカボションカットで仕上げ、裏面にカットを入れたペンダント。スマートなデザインで都会的です。

●切子ペンダント×1

14,200円

●配達方法／常温便　●申込期限／通年

ツジガラス工芸
南さつま市金峰町高橋3308　TEL.0993-77-0561　FAX.0993-77-0561

ユニークで美味しい! 変わりさつま揚げ



フルーティつきあげ おおぐろ-1

笠沙産の魚のすり身で、パイナップルを包み込んだフルーティなつきあげ(さつま揚げ)です。真空パックです。

●フルーティつきあげ5個入

800円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／20日間　●申込期限／通年

いかすみ入り つきあげ 墨の鯨 おおぐろ-2

笠沙産の魚のすり身にミズイカの墨を練りこんで、鯨の形に仕上げたつきあげ(さつま揚げ)です。真空パックです。



●いかすみ入りつきあげ 墨の鯨6個入

800円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／20日間　●申込期限／通年

大黒水産
南さつま市笠沙町片浦743　TEL.0993-63-1743　FAX.0993-77-1917

新鮮な地元産タカエビを使った極上珍味



たかえび塩辛 けんたろう-1

地元で水揚げされるタカエビの塩辛。塩麹で甘めに仕上げ、子どもからお年寄りまで食べやすく。お土産、贈り物にも。

●2瓶セット(135g×2)

2,700円

●配達方法／常温便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／25日間　●申込期限／通年

健太郎商店
南さつま市坊津町坊5803　TEL.0993-67-0577　FAX.0993-67-0577
E-mail：kentarou@po5.synapse.ne.jp

ロマンあふれる坊津の海水で育て上げた車海老の逸品



冷凍車海老(M) まりん-1

坊津の美しい海水を汲み上げ、行き届いた生産管理のもとで育て上げたクルマエビを真空包装でお届けします。

●300g(約14～18尾)

1,200円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／1年(商品に記載)
●申込期限／通年

冷凍車海老(S) まりん-2

坊津の美しい海水を汲み上げ、行き届いた生産管理のもとで育て上げたクルマエビを真空包装でお届けします。

●300g(約19～24尾)

900円

●配達方法／冷凍便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／1年(商品に記載)
●申込期限／通年



株式会社博多浦マリンファーム
南さつま市坊津町久志199　TEL.0993-59-6060　FAX.0993-59-6061
hakataura-mf@po5.synapse.ne.jp

紫芋、キンカン、カボチャ、地元素材を使った創作銘菓



金峰特産 八起芋(やきいも) なかむら-1

白餡で栗を丸ごと包み、地元産紫芋を練り込んだ餡でさらに包んで焼き上げた、スウィートポテト風和菓子です。

●八起芋(やきいも)10個セット

1,782円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／7日間　●申込期限／通年

金峰特産 木花咲耶姫 なかむら-2

南さつま産キンカンをシロップ漬けにし、白練りあん、もちで包み、ホワイトチョコでコーティングした銘菓。

●金峰特産 木花咲耶姫10個セット

1,782円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／7日間　●申込期限／通年





金峰特産 中村屋 バラエティセット なかむら-3

銘菓(さつま黄金、平成、えびすかぼちゃカステイラ、サンセットブリッジ、砂丘のロマンス)から3種を選び詰合せ。

●銘菓5個×3種

2,387円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／7日間　●申込期限／通年

菓子司中村屋
南さつま市金峰町宮崎3759-8　TEL.0993-77-0133　FAX.0993-77-0133

コンクール入賞・実力派菓子店の人気菓子



南さつまドラPON せいげつ-1

2010年かごしまの新特産品コンクール奨励賞受賞!　大浦産ポンカンを使用した洋風どら焼きです。

●10個入り

1,880円

●配達方法／冷凍便
●保存方法／冷凍、解凍後冷蔵
●賞味期限／解凍後冷蔵8日間
●申込期限／通年

知覧の煎茶が薫る だっく和ぁず せいげつ-2

2012年鹿児島県観光土産品コンクール菓子奨励賞受賞!知覧宮原製茶の煎茶を使用しています。

●10個入り

1,880円

●配達方法／冷凍便
●保存方法／冷凍、解凍後冷蔵
●賞味期限／解凍後冷蔵8日間
●申込期限／通年





清月堂銘菓詰合 せいげつ-2

鹿児島県の数々の食品コンクールで入賞した実力店の人気菓子詰合せ。大浦ポンカン、知覧煎茶使用。

●南さつまどらPON8個
●知覧の煎茶薫るだっく和ぁず8個

2,900円

●配達方法／冷凍便
●保存方法／冷凍、解凍後冷蔵
●賞味期限／解凍後冷蔵8日間
●申込期限／通年

(株)清月堂
南さつま市加世田本町19-4　TEL.0993-52-2101　FAX.0993-52-2101
E-mail：sppz8259@oregano.ocn.ne.jp

心と体がほっとする素朴な味が勢ぞろい



ふるさと便セット おおうら-1

麺つゆ、ジュース、焼肉のタレ、とりみそ、麦みそのふるさとセット。添加物、保存料は不使用です。

●麺つゆ(500ml)・ジュース(500ml)
焼肉タレ(430g)×1
●とりみそ(320g)× 2
●麦みそ1kg×1

2,550円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／6～7ヶ月　●申込期限／通年

福麗女房セット おおうら-2

「福麗女房(ふくれかか)」というユニークな名前のふくれ菓子のセット。昔ながらの優しい味です。



●なつかしい黒糖味(350g以上)
なつかしいココア味(370g以上)
各1個

710円

●配達方法／冷蔵便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／3日～4日　●申込期限／通年



青切りぽんかんドレッシング &すももドレッシング おおうら-2

爽やかで甘酸っぱいドレッシング。大浦特産・青切りぽんかんとすももで作ったフルーティーな味わいです。

●青切りぽんかんドレッシング(200ml)
●すももドレッシング(200ml)各1本

640円

●配達方法／冷蔵便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／3ヶ月　●申込期限／通年

大浦町農産加工組合
南さつま市大浦町29423　TEL.0993-62-4066　FAX.0993-62-4066

“海の宝石”タカエビの一夜干し・つけ揚げ



たかえび一夜干し えびす-1

鹿児島名産タカエビは、甘味・旨味が絶品の“海の宝石”。一夜干しは、揚げても良し、焼いても良しの、逸品。

●たかえび一夜干し(100g)×1

400円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／3ヶ月　●申込期限／通年

たかえびつけ揚げ えびす-2

タカエビのすり身を揚げたつけ揚げ(さつま揚げ)。タカエビの甘味・旨味・香ばしさをお楽しみください。

●たかえびさつま揚げ5個入

1,080円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷凍
●賞味期限／3ヶ月　●申込期限／通年



笠沙恵比寿
南さつま市笠沙町片浦14847-1　TEL.0993-59-5020　FAX.0993-64-2281

表示の金額は消費税込です。送料は別途。

表示の金額は消費税込です。送料は別途。

素材の味を生かした多彩なさつまあげ



棒つけあげ たけぞえ-1

小魚を骨ごとすり潰しているので魚の旨味をしっかり味わえます。食べやすい棒タイプのつけあげです。

●棒天40本

1,500円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／7日間　●申込期限／通年



二種詰合せ たけぞえ-2

素朴な味わいの棒天と、人参やごぼうの旨味が生きる野菜天の二種詰合せ。素材の良さを味わえます。

●棒天30本　●野菜天12枚

2,000円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／7日間　●申込期限／通年



五種詰合せ たけぞえ-2

棒天、人参・ごぼうの野菜天、ヘルシーなひじき天、桜エビを混ぜ込んだエビ天などの詰め合わせ。ボリューム満点。

●棒天32本
●野菜天・ニラ天・ひじき天・エビ天 各6枚

3,000円

●配達方法／クール便　●保存方法／冷蔵
●賞味期限／7日間　●申込期限／通年

(有)竹添商店(さつまあげ竹添)
南さつま市加世田唐仁原6070　TEL.0993-76-4007　FAX.0993-76-4008

坊津の大自然と母の心を詰めました



ふるさと母の味セット ぼうみなみ-1

すべて国産材料にこだわった母の味詰合せ。麦みそ、麺つゆなど毎日役立つ味をそろえました。箱代込。

●麦みそ(1kg)　●焼き肉のタレ(400g)
●麺つゆ(400ml)　各1本

1,500円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／みそ6ヶ月・たれ、つゆ1年
●申込期限／通年



さじん団子とフクレセット ぼうみなみ-2

さじん(月桃)の葉で包んだよもぎ団子は上品な味。特産野菜・かんきつジャムを練り込んだふくれ菓子とのセット。

●さじん団子(真空パック4個入り)
●ふくれ菓子(ポンカン・タンカン・ニンジンジャム入り)×1

650円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温・冷凍
●賞味期限／常温6日、冷凍1か月
●申込期限／通年



よもぎもち(季節限定品) ぼうみなみ-3

坊津の海辺で育ったヨモギたっぷりの餅。ほんのりした甘さが人気です。フライパンで焼いて香ばしく。真空パック。

●よもぎもち1個90g×3

360円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／常温1週間、冷凍1か月
●申込期限／10月～翌年4月

坊津町農産加工組合 みなみかぜ(坊津みなみかぜ)
南さつま市坊津町泊9102　TEL.0993-67-0788　FAX.0993-67-0788

坊津の旅情あふれる地元素材を使った銘菓



坊津旅情 つるや-1

銘菓「坊津旅情」は、この地を訪れる方々に味わっていただくため、天然ヨモギ精など地元原料で作りました。

●坊津旅情15個入

1,620円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／10日間　●申込期限／通年



ぽんかん最中 つるや-2

地元でとれたポンカンを皮ごと使用した最中です。柑橘ならではの豊かな香りと味をお楽しみください。

●ぽんかん最中15個入

1,512円

●配達方法／常温便　●保存方法／常温
●賞味期限／2週間　●申込期限／通年

つるや菓子舗
南さつま市坊津町坊6907　TEL.0993-67-0043　FAX.0993-67-0043

ふるさとの心を大切なあの人へ贈りませんか。

大切なあの方へ、
お中元、お歳暮、感謝を伝えるとき、
ふるさと・南さつまの
美味しいもの&いいものを
ギフトとして贈りませんか。
ふるさとの心を伝えるあなたの気持ちが、
地域を元気にします。



※写真はイメージです。

金峰の伝統蔵が生み出す、丁寧な芋焼酎



さつま松の露 さくらい-1

ふくよかに香り立ち、サツマイモ本来のすっきりした甘味と旨味が広がります。豊かな余韻を感じるお酒です。

●1本(1,800ml)

1,955円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年



金峰櫻井 さくらい-2

白麹をベースに黒麹の原酒をブレンドした焼酎。雑味のない、上質でソフトな味わいが楽しめます。

●1本(1,800ml)

2,365円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年



黒 櫻井 さくらい-3

飲み口に格別な切れとコクがあり、やわらかさも感じさせる黒麹100%の焼酎です。

●1本(1,800ml)

2,571円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年

櫻井酒造(有)
南さつま市金峰町池辺295　TEL.0993-77-1332　FAX.0993-77-1351

IWSC最高賞受賞焼酎など厳選焼酎そろいぶみ

杜氏厳選・焼酎飲み比べ5本セット ほんぽう-1

酒のプロ杜氏が厳選！「飲み比べガイド付き」の鹿児島の本格焼酎飲み比べ5本セットです。

●芋焼酎300ml×5

3,886円(税込・送料込)

●配達方法／常温便　●保存方法／常温　●申込期限／通年





最高賞受賞・受賞焼酎3本セット ほんぽう-2

国際品評会IWSC最高賞受賞・酒類鑑評会の製造場代表受賞・前人未踏の18年連続入賞した受賞焼酎3本セット。

●「あらわざ桜島」・「黒麹仕立て桜島」「貴匠蔵」1800ml各1本

5,918円(税込・送料込)

●配達方法／常温便　●保存方法／常温　●申込期限／通年

津貫貴匠蔵 本坊酒二氏厳選の焼酎6本セット ほんぽう-3

本坊酒造・津貫貴匠蔵の杜氏「本坊龍二」が選んだ「飲み方とシーンにこだわった」焼酎6本セット。

●さつまおはら・貴匠蔵・太古屋久の島900ml各1本
●別撰熟成桜島・芋全貴匠蔵・甕仕込甕貯蔵甕幻720ml各1本

7,392円(税込・送料込)



●配達方法／常温便
●保存方法／常温　●申込期限／通年

本坊酒造(株)津貫貴匠蔵　TEL.050-3530-8482　FAX.099-210-1215
南さつま市加世田津貫6594　E-mail：shop@hombo.co.jp

明治からつづく蔵元の癒しの一杯



萬世黒麹仕込み ばんせい-1

黒麹特有の甘さとやわらかいコクが特徴。昔ながらの味わいは、日々の疲れを癒す一杯です。

●900ml×1

970円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年



萬世紫 ばんせい-2

原料のサツマイモ(えい紫)は、糖分を多く含む希少な品種。原料由来の華やかな香りとフルーティな味わいです。

●900ml×1

970円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年



加世田郷 ばんせい-3

サツマイモの特徴を最大限に生かすため、ろ過を抑えました。濃厚な芋焼酎の旨味をお楽しみください。

●900ml×1

970円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年

萬世酒造株式会社TEL.0993-52-0648　FAX.0993-52-1152
南さつま市加世田高橋1940-25　E-mail：info@bansei-shuzo.co.jp

伝承の技が語る鹿児島の芋焼酎を味わう



本格焼酎 黒瀬杜氏 とうじ-1

やや甘口で口当たりが良く、どなたでも飲みやすい焼酎らしい深く濃い味わい。アルコール度数25度。

●900ml×1

1,260円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年



本格焼酎 薩摩 すんくじら とうじ-2

辛口で引き締まった飲み応えは、黒麹の醸し出す芋焼酎の醍醐味。焼酎通の方へ。アルコール度数25度。

●900ml×1

1,260円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年



本格焼酎 笠沙恵比寿 とうじ-3

温度管理が難しく杜氏の技が要求される黄麹と白麹で仕上げた焼酎。芋香が控えめで切れ味良し。アルコール度数25度。

●720ml×1

1,660円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年

株式会社杜氏の里笠沙
南さつま市笠沙町赤生木6762　TEL.0993-63-1002　FAX.0993-63-1001

多彩な芋焼酎を心ゆくまで飲み比べ



天文館・金峰セット うと-1

白麹で造られる、華やぎの「天文館」。黒麹ですっきりした甘みを持つ「金峰」。納得の飲み比べセットです。

●天文館900ml×1
●金峰720ml×1(化粧箱入)

2,300円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年



飲み比べ4本セット うと-2

「天文館」「金峰」と、限定貯蔵酒「風」、加世田産原料を醸造・蒸留した「かせだんもん」の4本飲み比べセット。

●天文館　●金峰　●風
●かせだんもん各720ml×1

4,600円

●配達方法／常温便
●保存方法／常温
●申込期限／通年

宇都酒造(株)　TEL.0993-53-2260　FAX.0993-52-8882
南さつま市加世田益山2431番地　E-mail：uto-brewing-co@hotomail.co.jp

さらに焼酎をまろやかに味わう！前割りで“だいやめ”の一杯。

「前割り」は、その名の通り、焼酎を前もって水割りにしておき、しばらく寝かせてから飲む方法です。焼酎を水で割ってしばらく寝かせておくと、よくなじみ、まろやかな焼酎がさらにまろやかになります。週末の“だいやめ(疲れを癒す晩酌という意味)”には、ちょっとひと手間かけて、とっておきの一杯を楽しみませんか。



表示の金額は消費税込です。送料は別途。

表示の金額は消費税込です。送料は別途。　未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

南さつま市

ふるさとの祭り・イベント

南さつま市には、伝統文化を守り続ける祭りや、雄大な自然風景を生かしたダイナミックなイベントなど、魅力あふれる行事がいっぱいです。ぜひ足をお運びください。

1月



上旬　長屋山拝賀登山
加世田 長屋山

中旬　鬼火焚き
金　峰 白川地区

中旬　県下職域駅伝競走大会
加世田 加世田地区内

下旬　県高校新人駅伝競走大会
加世田 加世田地区内

2月

中旬　お伊勢講
大　浦 大木場地区他　笠　沙 片浦地区

中旬　野間神社例祭
笠　沙 野間神社

中旬　南さつま海道 鑑真の道歩き
笠　沙　大　浦　坊　津

3月



中旬　デュアスロンIN南さつま
加世田 県立吹上浜海浜公園

4月

下旬　お田植え踊り
金　峰 尾下南方神社

下旬　きんぽう木花館春祭り
金　峰 道の駅きんぽう木花館

5月



上旬　唐カラ船まつり
坊　津 泊地区

上旬　るぴなす観光農園収穫祭
加世田 るぴなす観光農園



吹上浜砂の祭典
金　峰 砂丘の杜きんぽう内 特設会場
5/2~5/6 ゴールデンステージ（砂像見学・イベント）
5/7~5/31 セカンドステージ（砂像見学のみ）

7月



下旬　竹田神社夏祭り
いろは歌ふれあい散策フェスタ
加世田 竹田神社周辺

8月

上旬　加世田ゆめぴか本町七夕まつり
加世田 ゆめぴか本町通り

中旬　金峰ふるさと夏まつり
金　峰 金峰文化センター広場

中旬　大浦太鼓踊り
大　浦 永田日新祠堂及び西福寺



中旬　久志太鼓踊り
坊　津 久志地区

中旬　高橋十八度踊り
金　峰 高橋地区

中旬　金峰2000年橋大坂納涼祭
金　峰 2000年橋公園

中旬　日本の原風景「薩摩・坊津」岬まつり
坊　津 坊地区

9月

中旬　るぴなす観光農園入園式
加世田 るぴなす観光農園



中旬　南さつま十五夜行事
笠　沙　坊　津　金　峰　大　浦　加世田　各地域



下旬　南さつまフェスタふるさと総踊り
加世田 ゆめぴか本町通り

下旬　ツール・ド・南さつま
加世田 南薩路

10月



上旬　マリンランド笠沙フェスタ
笠　沙 笠沙公園グラウンド

中旬　金峰山大坂相撲大会
金　峰 大坂地区公民館西側広場土俵

下旬　津貫豊祭太鼓踊り
加世田 天御中主神社

下旬　坊ほぜどん
坊　津 坊地区

10月上旬~11月上旬　笠沙アートフェスティバル
笠　沙 笠沙美術館



10月下旬~11月上旬　大浦まつり
大　浦 丸山島公園周辺

11月

中旬　サイクルシティ南さつま
小学生さわやか一輪車大会
inかごしま
加世田 加世田運動公園



中旬　金峰ふるさと産業まつり
金　峰 道の駅きんぽう木花館

12月



上旬　大木場山神祭
大　浦 大木場地区 大山祇神社

上旬　南日本女子駅伝競走大会
加世田 加世田地区内

中旬　「鑑真大和上の遺徳を偲ぶ」集い
坊　津 秋目地区

下旬　かせだ歳の市
加世田 ゆめぴか本町通り

島津日新公いろは歌

戦国時代に活躍した加世田城主・島津忠良公は、善政をひいた名君として知られていますが、中でも道徳・宗教を織り交ぜた和歌による「日新公いろは歌」は、広く受け継がれ、後の薩摩の精神教育の柱ともなりました。

い　いにしへの道を聞きても唱へても
わが行ひにせずばかひなし

ろ　楼の上もはにふの小屋も住む人の
心にこそはたかきいやしき

は　はかなくも明日の命をたのむかな
今日も今日もと学びをばせで

に　似たるこそ友としよけれ交らば
われにます人おとなしき人

ほ　ほとけ神他にましまさず人よりも
心に恥ぢよ天地よく知る

へ　下手ぞとて我とゆるすな稽古だに
つもらばちりも山とことの葉

と　科ありて人を斬るとも軽くすな
いかす刀もただ一つなり

ち　知恵能は身につきぬれど荷にならず
人はおもんじはづるものなり

り　理も法も立たぬ世ぞとてひきやすき
心の駒の行くにまかすな

ぬ　ぬす人はよそより入ると思ふかや
耳目の門に戸ざしよくせよ

る　流通すと貴人や君が物語り
はじめて聞ける顔もちぞよき

を　小車のわが悪業にひかれてや
つとむる道をうしと見るらん

わ　私を捨て君にし向はねば
うらみも起り述懐もあり

か　学文はあしたの潮のひるまにも
なみのよるこそなお静かなれ

よ　善きあしき人の上にて身を磨け
友はかがみとなるものぞかし

た　種となる心の水にまかせずば
道より外に名も流れまじ

れ　礼するは人にするかは人をまた
さぐるは人をさぐるものかは

そ　そしるにもふたつあるべし大方は
主人のためになるものと知れ

つ　つらしとて恨みかへすな我れ人に
報ひ報ひてはてしなき世ぞ

ね　ねがはずば隔てもあらじいつはりの
世にまことある伊勢の神垣

な　名を今に残しおきける人も人
心も心何かおとらん

ら　楽も苦も時すぎぬれば跡もなし
世に残る名をただ思ふべし

む　昔より道ならずしておごる身の
天のせめにしあはざるはなし

う　憂かりける今の身こそは先の世と
おもへばいまぞ後の世ならん

の　のがるまじ所をかねて思ひきれ
時に到りて涼しかるべし

お　思はへず違ふものなり身の上の
欲をはなれて義を守れひと

く　苦しくとすぐ道を行け九曲折の
末は鞍馬のさかさまの世ぞ

や　やはらぐと怒るをいはば弓と筆
鳥にふたつのつばさとを知れ

ま　万能も一心とあり事ふるに
身ばし頼むな思案堪忍

け　賢不肖もちひ捨つると言ふ人も
必ずならば殊勝なるべし

ふ　無勢とて敵をあなどることなかれ
多勢を見ても恐るべからず

こ　心こそ軍する身の命なれ
そろゆれば生き揃はねば死す

え　回向には我と人とを隔つなよ
看経はよししてもせずとも

て　敵となる人こそはわが師匠ぞと
おもひかへして身をもたしなめ

あ　あきらけき目も呉竹のこの世より
迷はばいかに後のやみぢは

さ　酒も水流れも酒となるぞかし
ただ情あれ君がことの葉

き　聞くことも又見ることも心がら
皆まよひなりみな悟りなり

ゆ　弓を得て失ふことも大将の
心二つの手をばはなれず

め　めぐりては我が身にこそは事へけれ
先祖のまつり忠孝の道

み　道にただ身をば捨てむと思ひとれ
かならず天のたすけあるべし

し　舌だにも歯のこはきをば知るものを
人は心のなからましやは

ゑ　酔ゑる世をさましもやらでさかづきに
無明の酒をかさぬるは憂し

ひ　ひとり身をあはれと思へ物ごとに
民にはゆるすこころあるべし

も　もろもろの国や所の政道は
人に先づよく教へ習はせ

せ　善に移り過れるをば改めよ
義不義は生れつかぬものなり

す　少しきを足れりとも知れ満ちぬれば
月もほどなき十六夜のそら



写真：南さつま青年会議所発行「島津中興の祖日新公いろはかるた」