



育て、育てられ、この海とともに

Yamachō
KAGOSHIMA KASASA

ヤマチョウの心意気

KAGOSHIMA KASASA
YAMACHO

気山心海

志は山のように、つながる心は海のように



『旨い焼酎が、旨い魚を育んだ。』

ヤマチョウの故郷・鹿児島県南さつま市笠沙町は、

黒瀬杜氏と呼ばれる焼酎造りの技術集団が生まれた、

鹿児島の焼酎造りのルーツの土地としても知られています。

地元の焼酎・銘酒『一どん』の焼酎粕を餌に配合し、美しい笠沙の海で育まれた

「一どん かんぱち」と「一どん ぶり」。

東シナ海に面したリアス式海岸の地形を活かした養殖法で

外海の潮流にもまれた魚は、しっかりと身が締まり脂ののった旨い魚に成長します。

焼酎唎酒師も認めた、焼酎の肴としても抜群に合う、

「一どん かんぱち」「一どん ぶり」の脂ののり・旨みをご賞味ください。



旨い焼酎が、
旨い魚を育んだ。
銘酒のエキスと笠沙の潮で育ちました。



地の利を活かす 島の水産加工品の新ブランド

ヤマチヨウブランド

KAGOSHIMA KASASA
YAMACHO



黒瀬杜氏が
造り上げた
銘酒



『かんぱち』は、銘酒一どんの焼酎粕を餌に配合し、
ダイビングの隠れた名所といわれるほど、美しい笠沙の海で育てられました。
笠沙町は、焼酎作りの技術集団で、県内外に知られた「黒瀬杜氏」の故郷でもあります。
笠沙で、焼酎の肴にぴったり合うかんぱちを育てることができました。
黒瀬杜氏が認めた『一どんかんぱち』の脂ののり・旨みは、広くその味に好評をいただいております。

【】 飲み手の好みやご要望を察知し、焼酎とその楽しみ方を提供するプロフェッショナル。

かんぱち

焼酎
師
推薦



神々の浪漫が、
ひとつ上の味を
育んだ。

銘酒のエキスと笠沙の潮で育ちました。



地の利を活かす

見島の水産加工品の新ブランド

ヤマチョウブランド

KAGOSHIMA KASASA
YAMACHO

黒瀬杜氏が
造り上げた
銘酒



『どんぶり』は、銘酒一どんの焼酎粕を餌に配合し、
ダイビングの隠れた名所といわれるほど、美しい笠沙の海で育てられました。
笠沙町は、焼酎作りの技術集団で、県内外に知られた「黒瀬杜氏」の故郷でもあります。
この里で、焼酎の肴にぴったり合うぶりを育てることができました。
酒師が認めた『一どんぶり』の脂ののり・旨みは、広くその味に好評をいただいております。

【】 飲み手の好みやご要望を察知し、焼酎とその楽しみ方を提供するプロフェッショナル。



焼酎
師
推薦

ヤマチヨウの商品

KAGOSHIMA KASASA
YAMACHO

笠沙の味

ヤマチヨウオリジナルの逸品

この海を知るから、この味が生まれる。
届けたいのは心をこめた海の恵みです。

平成二十四年度
鹿児島県漁業振興大会
第四十六回水産物品評会
鹿児島県知事賞



平成二十四年度鹿児島県漁業振興大会
第46回水産物品評会 鹿児島県知事賞受賞
秋太郎ガーリックステーキ



平成二十四年度鹿児島県漁業振興大会
第46回水産物品評会 漁業振興大会長賞受賞
一どん焼酎粕使用ぶりカマ西京漬



フィール
三枚卸にし、新鮮なままで真空包装。1尾をさばくのは、大変でもフィールならご家庭でも調理しやすくなっています。



味付け切身
新鮮な魚を味付け切身として加工。バジルソース・ガーリックペッパー・レモンペッパー等、解凍して焼くだけで、簡単・美味しいおかずの出来上がりです。ご贈答用としてもおすすめです。



一どん焼酎粕使用 西京漬け・照り焼き
銘酒「一どん」の焼酎粕に第一工程として漬け込むことにより、魚の旨みが凝縮。第二工程で西京味噌にじっくり漬け込むことで、甘みが増し、上品な仕上がりになっています。(期間・数量限定)



獲れたての鮮魚や素材の旨さを活かした食材・加工品まで、笠沙・ヤマチヨウの逸品をお届けします。



養殖・鮮魚

KAGOSHIMA KASASA
YAMACHO

笠沙の自然の中で、日々心をこめて育てる漁業。
いつも、いつでも新鮮を届けるために。

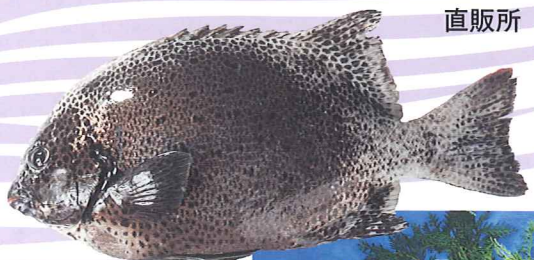
「一どんかんぱち」「一どんぶり」が育つ笠沙の海は、魚の宝庫。黒潮の流れに乗って鯨やイルカを始め、たくさんの種類の魚たちがやってきます。東シナ海に面したリアス式海岸の地形を活かした養殖法で、外海の潮流にもまれた魚は、しっかりと身が引きしまり、脂ののった最高に旨い魚に成長します。

育む海幸

ヤマチヨウの育てる漁業



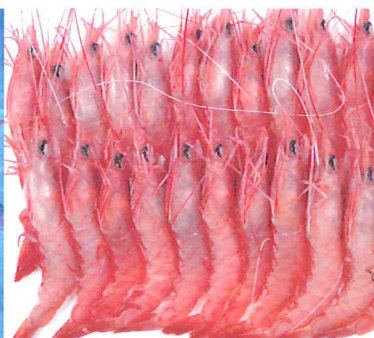
直販所 近隣の方のための生活食材から、全国発送も行う加工品を揃えるヤマチヨウの直販所。



石垣ダイ



天然マダイ



ヒゲナガエビ



イセエビ

黒潮めぐる豊穡の海から、四季折々の新鮮な海の幸をお届けします。

「すんくじら」の地

鹿児島県南さつま市笠沙町一帯は、地図で見ればあたかも「薩摩の盲腸」のように見えるかも知れません。

実は、草食動物にとって盲腸は非常に重要な存在なのだそうです。

そこに腸内細菌を大量に飼っていて、

それらの菌がセルロースを分解代謝しながら、

ビタミンやアミノ酸を大量に作りだしてくれるとか。

とても美味しい牛肉やミルクも盲腸があればこそ、というわけなのです。

「薩摩の盲腸」はそれ以上の存在。

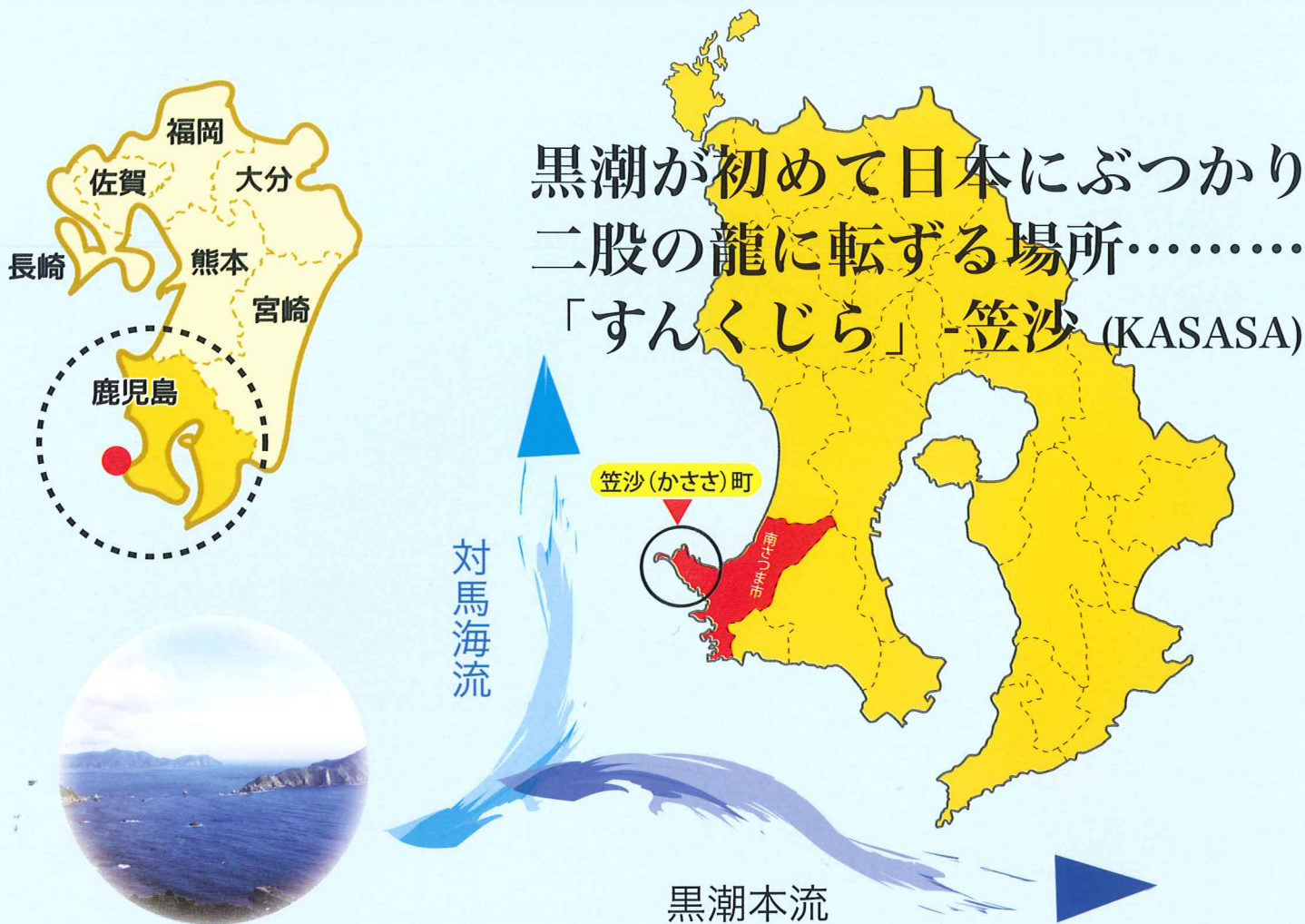
日本に残された数少ない南の楽園「すんくじら笠沙」の

サプライズに満ちた物語に、少し耳を傾けていただけませんか。

A Fine Story in KASASASA

笠沙物語

黒潮が初めて日本にぶつかり 二股の龍に転ずる場所……… 「すんくじら」-笠沙 (KASASA)



すんくじら笠沙

「オガクツガナガゴツナツタ。」 「ソゴン スンクジレ アラセンカ。」 ……
共通語に言い換えると「ぼくのくつがなくなった。」 「そのすみっこにあるん
じゃない。」 「クツ」は「くつ」のことです。鹿児島の方では、ことばの最後
が「クツ」とつまる音になることがよくあります。

そして「スンクジラ」は「すみっこ」。(以上引用：鹿児島の方「文例編」)

<http://www.osumi.or.jp/sakata/hougen/bunnsyu.htm>

薩摩半島の先っちょにある笠沙の位置を表現する言葉でもあるスンクジラの
「くじら」は海にいる「鯨」ではなく、「目くじらを立てる」の「くじら」に
由来します。笠沙にぴったりの「かわいい」言葉だとは思いませんか。

豊かな恵みをもたらす黒潮が初めて日本にぶつかり、二股の龍に転ずる場所。

日本に大きな恵みをもたらす「黒潮」という名の巨大な龍が東シナ海を駆けて押
し寄せてきます。その黒潮が初めて日本にぶつかり、黒潮本流と対馬暖流という
二股の龍に転ずる場所。それが南さつま笠沙の沖合なのです。

巨大な龍に乗って、古の時代より遠い異国から多数の交易品や文化が流れ込み、
また、中国、朝鮮半島、ルソン、インドシナ、タイなどに向けて日本の商人たち
が荒海へと漕ぎ出した場所。

さらにこの海域は、黒潮を介して、地球上で最も生物多様性の高い「Coral Triangle」
海域とつながっています。世界的にみても、その潮のうねりが膨大な種の生命を
つなぐ、奇跡の場所だと言っても過言ではないのです。



その豊穡の海で獲れる魚を皆さまに 味わっていただきたい。



地元栽培の柑橘類と
魚は抜群の相性。

黒潮のうねりの中で育てられた魚に
養殖ものというレッテルは似合わない。

笠沙は養殖魚の産地でもあります。それは私たちが通念として描いている
養殖魚とは少し違い、黒潮の奔流のただ中に大きなアミカゴを設置して、
ブリやカンパチを自由に泳ぎ回らせる「天然スタイル養殖」。「最シーズンに
氷見にあがるブリにだけは少し負けるかもしれないけれど、その他には絶対
に勝っています。」という産地の自信は、実際に口にしてみれば、間違いなく
「なるほど」とうなずけることでしょう。



自分たちで食べて、ホントに
美味しいと思うものしか
出荷できないですよ！

笠沙で養殖業を営む(有)ヤマチョウの長井はこう
語ります。

「家族や親戚、仲間たちで実際にウチの魚を食って
みて、ホントに美味しいと思えるものしか、出荷でき
ないですよ。それだけに、私たちが育て上げた魚の
味に、強い自信をもっています。「だからこそ、その
笠沙の養殖魚ならではの美味さを、もっともっと多
くの人に知ってもらいたい。」これが私どもの切実
な願いです。



壮大な東シナ海を臨む すんくじらの地より 心をこめて。

笠沙をあなたの第二の「ふるさとの海」に

日本でも最高に美味しいもののひとつである笠沙の海産物と焼酎。黒潮が押し寄せる雄渾な東シナ海に面して、変化に富んだ壮麗な自然景観。自然と一体化する悦びを存分に味わえる様々なリクリエーション。そして、悠久の時の流れに名を残す、興味深い歴史や文化。都会の人々に笠沙の魅力のほんの一端をお話するだけで、みな一様に目を輝かせてくださいます。都市生活者の皆さまが、笠沙のような地に「第二の故郷」環境を求める気持ちが伝わってきます。それに対して笠沙は、どのようにお応えできるでしょうか。

笠沙を都市に暮らす皆さまの「故郷の海」に。

そして、笠沙の若者たちが

ビジョンを共有して暮らし続けることのできる地に……。

私たちはそのための活動「笠沙応援団」を展開します。

笠沙応援団 project

有限会社 ヤマチョウ

〒897-1302 鹿児島県南さつま市笠沙町赤生木346-31 TEL 0993-63-1300 FAX 0993-63-1834

笠沙物語オフィシャルページ facebook.com/kasasastory



〈 経営理念 〉

ヤマチヨウは水産業を担う企業として

安心・安全で高品質な魚を育て

販売を行うことで

日本国民の食卓を豊かにし

社会に貢献します。

また、地域に根ざし

社会とともに成長する企業を目指します。

名 称	有限会社ヤマチヨウ
所 在 地	〒897-1302 鹿児島県南さつま市笠沙町赤生木346-31
T E L	0993-63-1300
F A X	0993-63-1834
代 表 者	長井 修
資 本 金	1,000万円
設 立	平成6年8月8日
事 業 内 容	養殖・鮮魚販売 〈商品提供先〉 ●笠沙地区及び市外の学校給食センター ●老人ホーム ●鮮魚店 等 〈出店事業〉 ●鹿児島市宇宿商店街「おじゃったもんせ市」 ●南さつまロマンの里 食フェア ●南さつま軽トラ市 〈WEB販売〉 ●インターネットショッピングモール晴天街 http://seitengai.com ●MBC開発株式会社 かごしま壺番館 http://item.rakuten.co.jp/mbckh/c/0000000561/ 南さつま市観光協会ホームページ みなみなネット掲載 http://www.3737net.jp/search/purpose/shopping/index_4.php

Yamachō



南さつま市笠沙町

ヤマチョウの故郷、鹿児島県南さつま市笠沙町は、県本土の西南端に位置し、「古事記」の天孫降臨の段に「笠沙之御前(笠沙之岬)」として記述されたことから地名の由来に因んでいます。東シナ海と太平洋に面したリアス式海岸は、風光明媚な自然環境で、陸地のほとんどを山間部が占めていますが、漁業の盛んな町でもあります。また、黒瀬杜氏と呼ばれる焼酎造りの技術集団が生まれた地としても知られています。



有限会社 ヤマチョウ

〒897-1302 鹿児島県南さつま市笠沙町赤生木 346-31

TEL0993-63-1300 FAX0993-63-1834

