

さとうきび100%！奄美の自然の力、自然発酵酢！

加計呂麻独自の自然の力で発酵させる『かけろまきび酢』です。必要なものは良質なサトウキビと、天然水、そして大気のみ。製造には発酵に約1年、熟成に約2年以上もの長期工程を経てできあがります。



110060
奄美 かけろまきび酢
3,300円
[税込3,564円]
700ml 賞味期間：720日
原材料：さとうきび(奄美大島加計呂麻島)



110061
奄美 かけろまきび酢
1,700円
[税込1,836円]
300ml 賞味期間：720日
原材料：さとうきび(奄美大島加計呂麻島)

かけろまきび酢
6.8%以上使用



人気の商品!!
鍋やキャンプ、各種料理に!

四国の柚子とすだち、沖縄のシークワサーの国産果汁をたっぷり使った香りとコクを極めたポン酢です。隠し味にきび酢と与論島の天然塩で味をひきしめました。夏の冷しゃぶから素材を吟味した鍋物や湯豆腐など、幅広く使える万能だれです。



110628
奄美の島の香極ぽん酢
920円 [税込994円]
300ml
賞味期間：360日
アレルギー：小麦、大豆

原材料：しょうゆ(本醸造)(国内製造)、柑橘果汁(すだち、柚子)、粗糖、さとうきび酢、かつお節エキス、本みりん、昆布エキス、オリゴ糖、シークワサー濃縮果汁、しいたけエキス、魚介エキス、酵母エキス、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

美味しさ際立つ！
素材そのままの味を楽しめます。

四国産の柚子果汁と柚子皮を使用した、たまねぎたっぷりの風味豊かなドレッシング。きび酢が酸味をととのえ、食材の旨味を引き立てます。



110757
きび酢柚子たまねぎドレッシング
700円
[税込756円]
300ml
賞味期間：360日
アレルギー：小麦、大豆



原材料：玉ねぎ(淡路島)、糖類(砂糖、水あめ、イソマルトオリゴ糖)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、なたね油、醸造酢(りんご酢、醸造酢、さとうきび酢)、ゆず果汁、ゆず皮、調味酢、魚醤(魚介類)、りんご濃縮果汁、食塩、レモン濃縮果汁、酵母エキス

おすすめ人気商品!

「かけろまきび酢」ドレッシング

香り旨み抜群!
お醤油の代わりに使える万能タイプ。

かけろまきび酢のまろやかな酸味と淡路島産「たまねぎ」の甘みが合わさり、コクのある風味に仕上がりました。素材そのままの味をお楽しみいただけます。

110629
きび酢たまねぎドレッシング
700円
[税込756円]
300ml
賞味期間：360日
アレルギー：小麦、大豆



原材料：玉ねぎ(淡路島)、糖類(粗糖、水あめ)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢(さとうきび酢、りんご酢、醸造酢)、なたね油、みりん、チキンエキス、調味酢、レモン濃縮果汁、りんご濃縮果汁、食塩、酵母エキス

アレルギー情報は、原材料に含まれる右記アレルギーを表示しています。

卵	乳成分	小麦	そば	落花生
えび	かに	くるみ	大豆	

加計呂麻産サトウキビ
かけろま
きび酢

奄美
あまみ
おおしま
大島
特産品フェア

ちょい足しOK!



ひと手間で味にコクと深みが増し美味しさアップ。

きび酢と与論島の天然塩で味をひきしめた、こだわりのタレです。きび酢の適度な酸味が肉汁とからみ素材本来のもつ旨味を引き立てます。つけだれやもみだれ、野菜炒め等にどうぞ。

111088
奄美 焼肉のたれ
680円 [税込735円]
350g
賞味期間：360日
アレルギー：小麦、大豆

原材料：しょうゆ(本醸造)(国内製造)、野菜・果実ペースト(にんにく、玉ねぎ、生姜、りんご)、粗糖、食用ごま油、清酒、赤ワイン、はちみつ、さとうきび酢、りんご濃縮果汁、食用でん粉、すりごま、酵母エキス、食塩、香辛料、パプリカ粉末、(一部に小麦・大豆・ごま・りんごを含む)

奄美産さとうきび100%純黒糖!!

伝統製法を守って造られた純黒糖

良質な奄美特産のサトウキビを原料にし、伝統製法を守って造られた純黒糖は、風味もよく、疲れた時などにも最適。



060026
奄美 純黒糖
570円 [税込616円]
230g
賞味期間：360日
原材料：サトウキビ(奄美大島)



昔ながらの工法で
手作りされた純黒糖

奄美大島瀬戸内町特産の良質なサトウキビのみを厳選し、全工程にわたり、昔ながらの工法で手作りされた純黒糖です。



060023
奄美瀬戸内 純黒糖
630円 [税込681円]
300g
原材料：サトウキビ(奄美大島)

純黒糖を粉にした健康志向の砂糖。
純黒糖を、粉にしたもの。溶けやすくコーヒーシュガーとして、また料理用にお使いください。ミネラルたっぷり、健康志向の砂糖です。



060027
伝統製法
奄美 粉黒糖
590円 [税込638円]
230g
賞味期間：360日
原材料：サトウキビ(奄美大島)

裏面にも奄美のこだわりの味が満載! →

※写真はイメージです。※パッケージのデザインは予告なく変わることがあります。あらかじめご了承ください。※表示価格は税抜価格、()内が税込価格で1円未満の端数を切り上げております。



奄美大島産
すもも果肉
入り

第23回
全国菓子大博覧会
全菓博会長賞
受賞

奄美すももの果肉を入れ
丹念に練り上げた柔らかな
餅菓子です。

161671
奄美 蜜すもも餅 370円

8個入(120g) 賞味期間:150日 [税込400円]

原材料:水飴(さつまいも由来:国産)、上餅粉(熊本)、
粗糖(奄美大島)、スモモ(奄美大島)、オブラート粉末
(北海道)



国産原料にこだわり、奄
美産粗糖・さつまいも由
来の水飴・国産上餅粉に
奄美すももの果肉を入
れ丹念に練り上げた柔
らかな餅菓子です。

自然豊かな奄美の美味しさをお届けします。

第16回全国菓子大博覧会金賞を受賞

奄美大島では古くからお祝いの
席などに食されていた上品な
黒糖餅です。



第16回全国菓子大博覧会
金賞受賞

奄美黒糖
100%
使用

ほのかな甘さ、上品な風合いでお
茶菓子やおやつに最適。江戸時代
島津の殿様に献上し、大変喜ば
れ、上品なお餅「じょうひ餅」の名
を頂きました。



昔なつかしの味

161672
奄美 黒糖じょうひ餅

370円 [税込400円]

120g 賞味期間:150日
原材料:水飴(さつまいも由来:国
産)、黒糖(奄美大島)、上餅粉(熊
本)、オブラート粉末(北海道)



人気の奄美完熟たんかんを
使用したマーマレード。
甘酸っぱい実がぎっしり。

旬の「奄美大島完熟たんかん」を100%使
い、水を一滴も使わず、たんかん本来の味
を生かすよう、みずみずしく果汁たっぷ
りて爽やかな、柑橘風味いっぱいのマー
マレードに仕上げました。

121325
奄美完熟
たんかんマーマレード
680円 [税込735円]

150g 賞味期間:450日

原材料:たんかん(鹿児島県奄美大島産)、
ビートグラニュー糖(ビート:北海道産)

果汁
100%
使用

旬限定
生100%
奄美完熟



人気
商品

純国産!奄美大島産の黒糖と国産しょうがのみを
ブレンドした拘りの味。

黒糖に国産しょうがのみをブレンドした純国産の黒糖
しょうがパウダーです。飲み物に溶かす他、御料理のアクセ
ント・風味付け等、幅広くお使い頂けます。



090517
黒糖
しょうがパウダー
550円 [税込594円]

130g 賞味期間:360日
原材料:黒糖(奄美大島)、しょうが
粉末(国産)



- ホット紅茶や蜂蜜にティースプーン2~3杯入れて混ぜるだけで「黒糖ジンジャーティー」、「ホットはちみつジンジャー」の出来上がり。
- 豆乳やココアに入れるのもおすすめです。
- スープやみそ汁に入れて風味とり辛のアクセントに。
- 焼肉やステーキのタレ、魚の煮つけや炒め物にも。

旬の素材にかけるだけ健やかな食生活に!
酸味・甘味・塩味・旨味・果汁感のベストバランス。

人気
商品

111077
奄美の島のまるやかきび酢
600円 [税込648円]

360ml 賞味期間:540日

原材料:醸造酢(米酢、さとうきび酢)、砂糖
(国内製造)、食塩、りんご濃縮果汁、はち
みつ、シークワサー濃縮果汁、ゆず果汁、
かつお節粉末、昆布



海のミネラル
たっぷりの生
たまご塩から
生まれた海か
ら。



110247
奄美 さんご塩 650円
200g [税込702円]

原材料:海水(与論島沖)

奄美と論島の
さんご塩を
使った塩を
優しい甘さの
塩飴です。



162672
奄美 さんご塩飴 280円
60g(個包装込み)
賞味期間:360日

原材料:甜菜糖(北海道)、水飴(さつまいも)
粉(鹿児島・宮崎)、食塩(鹿児島)

奄美の海恵み

