

## 【出展する離島名と特産品】

### 八丈島（東京都八丈町）

#### 「ムロアジ・トビウオのミンチ ほか」

ムロアジとトビウオなど八丈島を代表する魚を使った商品を揃えています。これらはミンチにするとメンチカツやハンバーグ、すり身汁など、挽肉と同じように料理に使うことができ、出汁をとったり、燻製をほぐしてご飯に混ぜて食べても美味しい商品をご紹介します。また、観光客にとっても好評です。

### 青ヶ島（東京都青ヶ島村）

#### 「ひんぎゃの塩」

黒潮本流から汲み上げた海水と、ひんぎゃ（火山）の熱のみを利用し、煮込まずじっくり精製したお塩です。青ヶ島は、黒潮のただ中にある周囲を断崖絶壁で囲まれた活火山島。この独特の自然環境、文化、生活の中から生まれた製品「ひんぎゃの塩」をご紹介します。カルシウムたっぷり、一振りでは群の隠し味に。ぜひご試食ください。

### 佐渡島（新潟県佐渡市）

#### 「日本酒、あまざけ」

華やかでフルーティな香りや後味の綺麗さが楽しめる日本酒や添加物一切なしの麹100%のあまざけをご用意致します。佐渡島の田んぼで実った酒米五百万石を使用した生貯蔵の原酒など、蔵人達の魂が酒に宿った本格派のお酒を紹介します。

### 戸島（愛媛県宇和島市）

#### 「ぶりの中骨ペースト ほか」

戸島は、宇和海有数の好漁場。絶え間ない潮流の変化により、天然に近い、高品質なブリが養殖できます。加工の際に出る残渣（頭、中骨）は身よりもDHA、EPA、コラーゲンが豊富です。その中骨をペーストにして焼いたチップスはおやつ、おつまみに。しっとりしたふりかけは飯友に。栄養豊富な素材が活かされた、これぞ戸島の味です。



### 中ノ島（島根県海士町）

#### 「岩がき、白いか、天然塩 ほか」

隠岐近海の新鮮な魚介類をCAS凍結した商品です。岩がき・白いかを中心に豊富な食材、またフライやグラタン、炊き込みご飯などの加工品をご紹介します。さらに、3月から水揚げが始まる生の岩がき、天然塩などの海土の特産品もご用意致します。

### 中通島（長崎県新上五島町）

#### 「いか水餃子、焼あごだし ほか」

五島列島有川湾で水揚げされた高鮮度のイカを新技術の使用で練り製品となったイカ水餃子や、島自慢の飛魚（あご）だしと五島手延うどんなど…。島の逸品素材を贅沢に使用した上五島の味を堪能いただけます。

### 上島諸島（愛媛県上島町）

#### 「春みかん、真鯛の西京漬け ほか」

瀬戸内のだ真ん中、上島町では柑橘新品種「たまみ」を栽培推奨品目としました。春先に収穫され、芳しい香りを放つ濃厚な味わいのみかんです。瀬戸内で育った真鯛を西京漬けにしました。鮮度を保ったまま味噌漬けにし、真空包装。上品な味わいに仕上がっています。

### 宇久島（長崎県佐世保市）

#### 「鯛めしの素、かきめしの素 ほか」

五島列島最北端に位置する宇久島。五島灘の連呼鯛、佐世保の特産品九十九島かきを使った炊き込みご飯の素、旬の味をそのままに、レトルト加工だからこそできる美味を追求しています。佐世保宇久島の美味しいをお届け致します。