

ツルも
いずみ
出水に
恋をした

いずみ
出水ブランド

いずみ
薩摩出水の

いずみさん



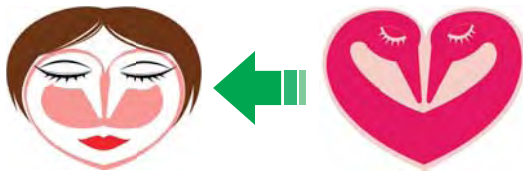
いずみさんとは

平成22年度から出水市の様々な特徴ある優れた地域資源を厳選し、「出水ブランド」として開発した商品で、特徴は左記の通りです。

- ・ 出水市の自然や文化を継承している商品
- ・ 地域活性化に繋がる商品
- ・ 自然に恵まれた出水地域の食材を取り入れている商品

ブランドマークについて

出水市の象徴である「鶴」、キャッチフレーズ「ツルも出水に恋をした。」から連想される「ハートマーク」。
ブランド名「いずみさん」という「女性」の名前を組み合わせたデザイン。



開発商品

出水の地域資源にこだわり、関係団体や事業所、専門家等を交えて開発した商品。



認定商品

出水市内の事業所や団体が生産又は製造しているこだわりある商品等を広く募集し、「いずみさん」認定審査会で審査を通過した商品等。

いずみさん
開発

出水平野の恩返し

出水
ようかん

さつま芋の風味と味を
そのまま楽しめる
上品な味わい。



※使用する芋によって、
ようかんの色が異なります。

平成27年4月29日 デビュー

1個 120円(税込)

賞味期限：30日

販売店

(株)菓匠
泉菓園

出水上市知識町722
Tel.0996-
62-5508

(有)菓匠
田中

出水上市下鯖町464
Tel.0996-
67-1237

お菓子処の
丸屋

出水上市大野原8-3
Tel.0996-
62-2409

利根菓子店

出水上市本町11-37
Tel.0996-
62-0259

いずみさん
開発

出水平野の恩返し

見た目も味もさつま芋。
楽しさいっぱい、
やさしいクッキー。



出水いもクッキー

IZUMI SWEET POTATO COOKIE

平成27年4月29日 デビュー

1個 130円(税込)

賞味期限：30日

販売店

(株)菓匠
泉菓園

出水市上知識町722
TEL.0996-
62-5508

(有)菓匠
田中

出水市下鯖町464
TEL.0996-
67-1237

お菓子処の
丸屋

出水市大野原8-3
TEL.0996-
62-2409

利根菓子店

出水市本町11-37
TEL.0996-
62-0259

LE GATEAU DE
BIRTH-DAY

出水市汐見町3-2
TEL.0996-
67-0224

いずみさん
開発

チヨコっとねったば

※ねったばとは…
餅にさつま芋を練り込んだお餅で、
鹿児島県で作られる郷土の
おやつです。



大【1個入】120円(税込)

小【2個入】150円(税込)

大【6個入】500円(税込)

菓匠 泉菓園

出水市上知識町722
TEL 0996-62-5508

菓匠 田中

出水市下鯖町464
TEL 0996-67-1237

LE GATEAU DE BIRTH-DAY

出水市汐見町3-2
TEL 0996-67-0224

生チヨコに紅甘夏の果皮を混ぜ込み、
鹿児島島の郷土菓子であるねったばで包
んであり、見た目は和、中は洋を楽し
める洋菓子です。紅甘夏の果皮が入っ
ているため、後味がすっきりとした味
わいです。

さつま芋の餡に旬
の柑橘類の果皮
を混ぜ込み、クロ
ワツサン生地で包
み込んだ安心・安
全にこだわった二
品です。柑橘類の
果皮が入っている
ため後味がすつき
りとした味わいで
す。



パン工房 麦穂

出水市緑町27-5
TEL 0996-62-0567

いずみさん
開発

いもクロ



1個 220円(税込)

いずみさん
認定
第1回

万羽鶴もなか



1個 130円(税込)

賞味期限：1ヶ月

5個入 700円(税込)

賞味期限：1ヶ月

世界的に有名な鶴の渡
来地である出水に十季
以上、万羽鶴が飛来す
ることからツルが羽根
を広げた形に大納言と
北海小豆を使用する
など使用材料にこだわ
り、はちみつやオリゴ
糖を使用した、まろや
かな味の最中です。ポ
リウムがあるのにペろ
りと食べられるのは、
あんの甘さを控えた工
夫のたまもの。

ふく鶴むなかた

出水市明神町430
TEL 0996-67-1131
FAX 0996-67-1631



米粉100%
フィンナンシエ
米ノ津みかん味



1個 **130**円(税抜)
賞味期限：常温30日

小麦粉アレルギーの子どもでも美味しく食べられる米粉を100%使用した焼き菓子で、もちり感としっとり感を追求し、そして地元出水の提携しているみかん農家さんが、製造しているみかんジャムとオレンジピールを使用した一品です。



LE GATEAU DE BIRTH-DAY

出水市汐見町3-2
TEL 0996-67-0224
FAX 0996-67-0224



薩摩のずみの四季ガトー



1個 **1,300**円(税抜)
賞味期限：30日

当店の人気商品で、通年で販売しているガトーシヨコラとイチゴやお茶、みかん等の春、夏、秋、冬の出水の食材をそれぞれ使用した季節限定ガトーシヨコラがありますので、季節に合わせていろいろな味が楽しめます。

LE GATEAU DE BIRTH-DAY

出水市汐見町3-2
TEL 0996-67-0224
FAX 0996-67-0224



大鈴ボーロ



1個 **1,100**円(税抜)
賞味期限：30日

店舗近くにある箱崎八幡神社にある日本一の大鈴との企画商品で、日本一の大鈴を模ったお菓子です。出水産の卵をふんだんに使用しております。

(株)菓匠泉菓園

出水市上知識町722
TEL 0996-62-5508
FAX 0996-62-5641
HP <http://k-senkaen.com/66700/>



いずみさん
認定
第2回

出水がいつパイ



1個 **150円(税抜)**
賞味期限：20日

「恋するパンプリンパイ」
出水産の栗カボチャ「恋するマロン」使用。皮付のまま密漬けに。本来の甘みを活かして隠し味のココアが美味しさを引き立てます。



(有)リッチモン松元

出水市高尾野町柴引7-5

TEL 0996-82-0145

FAX 0996-82-2898

HP <http://www3.synapse.ne.jp/richefont/>



鹿児島北薩地方を中心にマルイ農協の生産者が飼育した「いずみ鶏」と雛から出荷まで抗生物質・合成抗菌剤を添加しない飼料(ワクチンは投与していません)で飼育された「南国元気鶏」の鶏肉です。臭みの少ない安全・安心な鶏肉です。

マルイ食品(株)

出水市平和町225

TEL 0996-63-1111

FAX 0996-63-5211

HP <http://www.marui.or.jp/>



いずみさん
認定
第1回

鶏肉

マルイ農協で生産された



出水籠まつり“武者行列”



上場高原コスモス園

出水のおいしい台所 仲町食堂

出水市本町12-8
TEL 0996-62-0336

価格 420円(税込)～

※店舗によって価格が異なります。

山田昌巖の歴史的逸話を題材に鶏肉、季節の野菜をふんだんに使用した出水の新しいさつま汁です。カラーゲンたっぷりでもヘルシーな逸品です。



いずみさん
開発

しょうがんと
炊き

※しょうがんとは…

出水の第3代地頭で、現在の出水市の産家制度や生活規範等の礎を作った「山田昌巖(やまだしょうがく)」の名前です。※カニエル店舗によって形が異なります。



いずみさん
開発

出水んまか巻

※んまかとは…

出水の方言で“おいしい”という意味です。

味処 魚松

出水市昭和町50-27
TEL 0996-62-0655

価格 1,080円(税込)

鶏肉をふんだんに使用した八幡巻に柑橘類を使用することで、さっぱりした味わいになります。

味処 魚松

出水市昭和町50-27
TEL 0996-62-0655

価格 630円(税込)

さつま揚げの中に黒豚と黒米、焼き海老と赤米、鶏肉と白米の炊き込みご飯がそれぞれ入っています。食材にこだわった新しいタイプのさつま揚げです。



いずみさん
開発

出水んまか
棒三姉妹

※んまかとは…出水の方言で“おいしい”という意味です。

いずみさん
認定
第1回

いずみ親子ステーキごはん



味処魚松

ホテルキング



グランシャトー鶴丸

れすとらん竹の子

いずみ親子メニュー推進協議会

出水市緑町1-3
(出水市役所観光交流課内)
TEL 0996-63-4059
FAX 0996-63-1331
HP <http://www.izumioyako.net>



オリジナルキャラクター
「いずみコッコちゃん」



全国第2位の鶏の農業産出額を誇る出水市。ジュシーな鶏肉はシンプルに焼いて、メは濃厚なマル秘卵かけごはん。産地ならではの鮮度抜群の「親子」を味わいつくすメニューです。2011年にデビューし、市内4店舗で提供中。

価格 1,240円(税込)

出水市の新鮮で美味しい鶏肉を使用した唐揚げに、出水市の美味しい柑橘類の特製タレを絡めた新感覚の唐揚げです。柑橘類の特製タレを使用しているため、さっぱりした後味が特徴で季節によって使用する柑橘類が異なります。平成22年度からShow W 1グルメグランプリに参加しています。

出水の美味しい台所 仲町食堂

出水市本町12-8
TEL 0996-62-0336



いずみさん
認定
第1回

出水柑チキン

単品 530円(税込)

定食 730円(税込)

※2016年4月現在



いずみさん
認定
第2回

出水麓御膳

価格 1,500円(税抜)



出水麓武家屋敷群に昔から伝わるお祝い御膳を現在も住んでいらつしゃるご子孫の方から伝授し、復刻した伝統料理です。

寿司と郷土料理の店 久松

出水市中央町1173-2
TEL 0996-62-7659
FAX 0996-62-2875
HP <http://www4.synapse.ne.jp/hisamatsu/>



晩秋の麓



朝陽の飛翔

いずみさん
認定
第1回

花嫁募集中(万能タレ)



1本 380円(税抜)

賞味期限：90日



出水で収穫されるおいしい旬のみかんを主原料に使い、さっぱりした味わいですので、肉料理や魚料理、野菜料理など、様々な用途に使用できるドレッシング(万能タレ)のため、食べる方それぞれに花嫁(食材料理)を見つけて下さい。季節によって使用するみかんが異なりますので、様々な味が楽しめます。

寿司と郷土料理の店 久松

出水市中央町1173-2

TEL 0996-62-7659

FAX 0996-62-2875

HP <http://www4.synapse.ne.jp/hisamatsu/>



「味噌は医者いらず」と言われるほど、栄養価も高く現代病の予防にも繋がるため、安心安全な味噌を提供したく、原料の大豆は契約栽培をしている鹿児島県産大豆(主に出水産)にこだわり、代々使われてきた石室で麹をねかせ、木樽で天然熟成された、伝統と歴史を受け継がれている味噌です。出水の大正時代に、「味噌なめて、晩飲む焼酎に毒はなし、すすけかかあに酌をさせつ」という詩からネーミングを頂いています。

資藤本醸造店

出水市本町10-40

TEL 0996-62-0100

FAX 0996-62-5639



いずみさん
認定
第1回

手作り田舎味噌 「味噌なめて」

1kg 500円(税抜)

賞味期限：365日

いずみさん
認定
第1回

鶏だしTKGの素



1本 400円(税抜)

賞味期限：180日 (開封後は要冷蔵)

出水産の鶏がらや枕崎産のかつお節を使用し、2011年にデビューした「いずみ親子ステーキごはん」の卵かけご飯専用醤油として誕生した醤油です。



資藤本醸造店

出水市本町10-40

TEL 0996-62-0100

FAX 0996-62-5639





マルイの
たまごスープ



賞味期限：365日

出水市を中心にマルイ農協の約八十農家で飼育され、徹底した管理のもと生産された卵を使用しました。お湯を注ぐだけで、本格的なたまごスープが出来上がります。

マルイ食品(株)

出水市平和町225
TEL 0996-63-1111
FAX 0996-63-5211
HP <http://www.marui.or.jp/>



みかん畑の
せとかドレッシング



1本 420円(税込)
賞味期限：180日

冬に万羽鶴が来る出水市のみかん農家の女性たちが自家生産で丹精込め育てた「せとか」を旬の味をいつでもまるごと味わってほしく、せとかのもつ自然の味と香りをそのままに活かし、自分たちで生産から加工まで手掛けた安心安全で、甘さ控えめでヘルシーなさっぱりとした味わいのドレッシングです。

みかん畑

出水市境町1753
TEL 0996-67-0659
FAX 0996-67-0659



温州みかん



1本 520円(税込)
賞味期限：365日

Fruits JAM

冬に万羽鶴が来る出水市のみかん農家の女性たちが自家生産で丹精込め育てた「温州みかん」の旬の味をいつでもまるごと味わえ、自分たちで生産から加工まで手掛けた安心安全で、甘さ控えめでヘルシーな透明感あふれるさっぱりとした味わいのジャムです。

みかん畑

出水市境町1753
TEL 0996-67-0659
FAX 0996-67-0659





冬に万羽鶴が来る出水市のみかん農家の女性たちが、自家生産で丹精込め育てた「河内晩柑」のさっぱりとさわやかな味を引き出すため、開発段階で一番難題であった果皮の均一を試行錯誤の末、成功させ、味のバラつきが無くなり、さわやかさ抜群の味わいです。

みかん畑

出水市境町1753
TEL 0996-67-0659
FAX 0996-67-0659



Fruits Marmalade

1本 **520円(税込)**
賞味期限：365日



自社農場で生産した高菜を半年間、漬込み槽でじっくり発酵させ、塩抜き後醤油ベースの味付けであつたりと仕上げました。そのまま食べてもよし、料理の食材に使用してもおいしく食べることができます。



(株)北薩漬物

出水市高尾野町上水流671-57
TEL 0996-82-3274
FAX 0996-79-4988
HP <http://kosenfarm.com/tsukemono/>



1袋 **250円(税抜)**

賞味期限：180日
※店舗によっては異なる場合があります。



赤鶏さつまいろめん

生麺タイプ **500円(税込)**

賞味期限：45日

即席タイプ **250円(税込)**

賞味期限：6か月

※店舗によっては異なる場合があります。

赤鶏さつまいろのガラで取ったダシを使い、しょうゆベースのさっぱりした味わいになっています。生めんタイプと即席タイプとの二種類が楽しめます。

赤鶏農業協同組合

出水市野田町下名91
TEL 0996-84-2022
FAX 0996-84-2190
HP <http://www.akadori.co.jp>



出水ブランド「いずみさん」

キャラクター誕生!!



名前 ▶ 島津いずみ	性別 ▶ 女性
誕生日 ▶ 3月13日	年齢 ▶ 秘密
職業 ▶ 会議所職員	趣味 ▶ 羽数調査

デザイン：小村 あゆみ氏【出水市在住マンガ家】
〈代表作：うそつきリリィ（マーガレット）〉



出水市出水駅観光特産品館

飛来里 (ひらり)

TEL0996-62-2354

所 出水市上鯖淵548番地3

休 なし(年中無休)

※館内には観光案内所・特産品販売所・食事処・休憩所等を備えております。

営 8:30~19:00

Ⓟ 有り

- 万羽鶴もなか
- フィナンシエ米ノ津みかん味
- 花嫁募集中(万能タレ)
- 手作り田舎味噌「味噌なめて」
- 鶏だしTKGの素
- マルイのたまごスープ
- 温州みかん(ジャム)
- 河内晩柑(マーマレード)
- みかん畑のせとかドレッシング
- 赤鶏さつまらーめん
- 出水がいつパイ
- 大鈴ポーロ
- つるの里 高菜漬
- 薩摩いずみの四季ガトー
- 出水ようかん
- 出水いもクッキー

「いずみさん」取扱商品



出水市農畜産物直売所 **特産館いずみ**

TEL0996-62-1888

⑧ 出水市下知識町479番地

⑨ 1月1日

※館内は、毎朝採れたての新鮮野菜・果物が豊富に並んでいます。また休憩所もあり、小さなお子様連れには畳スペースもあります。

⑩ 9:00～18:00

⑪ 有り(120台)

- 「いずみさん」**取扱商品**
- フィナンシエ米ノ津みかん味
 - 花嫁募集中(万能タレ)
 - 手作り田舎味噌「味噌なめて」
 - 鶏だしTKGの素
 - マルイのたまごスープ
 - 温州みかん(ジャム)
 - 河内晩柑(マーマレード)
 - みかん畑のせとかドレッシング
 - つるの里 高菜漬
 - 薩摩いずみの四季ガトー
 - 出水ようかん
 - 出水いもクッキー



新鮮市場 たこの

TEL0996-82-5928

① 出西市高尾野町大久保617-1

② 1月1日・2日

※農作物全般・お弁当・お惣菜・加工食品の販売の他に、高尾野産そば粉を使用した手打そばも食べることができます。

③ 8:00~18:00

④ 有り

- 出水がいっパイ
- つるの里 高菜漬
- 薩摩いずみの四季ガトー
- 出水いもクッキー
- 赤鶏さつまらーめん
- みかん畑のせとかドレッシング
- 河内晩柑(マーマレード)
- 温州みかん(ジャム)
- マルイのたまごスープ
- 鶏だしTKGの素
- 手作り田舎味噌「味噌なめて」
- 花嫁募集中(万能タレ)
- フィナンシエ米ノ津みかん味

「いずみさん」取扱商品



水俣市

みかん畑

出水川
切通小

3

九州新幹線

出水総合医療センター

野間之関跡
加紫久利神社
米ノ津東小

菓匠田中

観光みかん園

水俣の日
水俣まつり

れすとらん竹の子

東光山公園

出水市役所

出水駅観光特産品館 飛来里

味処魚松

グランシャトー鶴丸

居酒屋やはず

藤本醸造店

東出水小

特産館いずみ

パン工房麦穂

桃晃温泉

出水警察署

日本のお地藏様
出水小
武家屋敷群

ホテルキング

仲町食堂

寿司の久松

マルイ

菓匠泉菓園

箱崎八幡神社
日本一の太鼓

植木市場
(10月~5月)
特攻碑公園

出水ゴルフクラブ

米ノ津小
観光ぶどう園

米ノ津川
薩摩つる乃湯
クレインパーク

447

至伊佐市

オレンジロード

出水

328



八代海



アクセス

アクセス情報

■ J R九州新幹線

- 博多駅より「新幹線さくら／新幹線つばめ」で J R 出水駅まで約1時間15分
- 熊本駅より「新幹線さくら／新幹線つばめ」で J R 出水駅まで約35分
- 鹿児島中央駅より「新幹線さくら／新幹線つばめ」で J R 出水駅まで約25分

■ 肥薩おれんじ鉄道

- 川内駅より肥薩おれんじ鉄道出水駅まで約1時間
- 八代駅より肥薩おれんじ鉄道出水駅まで約1時間20分

■ 空港シャトルバス（鹿児島空港⇄出水駅）

- 鹿児島空港より約1時間20分

■ 出水・天草ロマンシャトル（長島町蔵之元港⇄出水駅）

- 蔵之元港出水駅まで約1時間5分

■ 自動車

- 南九州西回り自動車道 芦北ICより約1時間
- 南九州西回り自動車道 薩摩川内水引ICより約1時間
- 九州自動車道 栗野ICより約1時間10分



構成団体

出水商工会議所・出水市・鶴の町商工会・(一社)出水市観光協会・出水市特産品協会・出水市飲食業組合・出水市菓子組合・出水地区ホテル旅館生活衛生同業組合・出水地区タクシー協会・マルイ食品(株)・赤鷄農業協同組合・北さつま漁業協同組合出水支所・鹿児島いずみ農業協同組合・居酒屋やはず・味処魚松・出水のおいしい台所仲町食堂・菓匠泉菓園・菓匠田中・パースディ

「いずみさん」推進協議会(出水商工会議所内)

〒899-0205 鹿児島県出水市本町7-16

Tel 0996-62-1337 FAX 0996-63-0552

H P ▶ http://www.izumi-cci.or.jp/izumi_san

F B ▶ <http://www.facebook.com/satsumaizumisan>

