

生産者が熱意と
手間暇をかけて育んだ逸品たち。
香南市が誇る確かなおいしさを
ご紹介します。

太陽と海の恵み

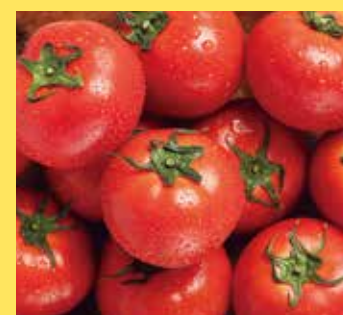
香南市の うまいもん！

ニラ塩焼そば
香南市のご当地グルメ。特産のニラをふんだんに使い、塩ダレで仕上げた逸品です。市内の飲食店で提供されており、各店によってアレンジはさまざまです。
「香南塩だれ」を使えば、ご自宅でも簡単にニラ塩焼そばを楽しめます。



ニラ
生産量日本一を誇る特産品。一年中出荷されています。水分が豊富でみずみずしく、肉厚で葉先まで柔らかいのが魅力。お鍋やニラ豚などさまざまな料理に重宝します。

フルーツトマト
太陽の恵みをたくさん受けて育った高糖度トマト。与える水分量を巧みにコントロールして栽培したフルーツトマトは、甘みが極限まで引き出されています。



みかん
温暖な気候で育ち、薄くやわらかな果皮でジュシーかつ甘みと酸味のバランスが絶妙の逸品。冬の贈答品としてもおすすめです。



スイカ
立体栽培方式を用いてスイカの葉や実に太陽の光をまんべんなく当て、1本の苗から1つの実だけを大切に育てています。皮ギリギリまで甘く、冬に味わうことのできる真夏の味です。



メロン
美しい網目が特徴の高級フルーツ。1本の苗から1玉だけを大切に育て、手塩にかけて育てた「エメラルドメロン」は甘さたっぷり。きめ細かく肉厚で最高の味です。



どろめ、ちりめんじゃこ
土佐湾で獲れるイワシの稚魚（生しらす）。生で「ぬた（酢味噌）」と食べるのが土佐流です。その日のうちに釜茹でしたちりめんじゃこも絶品。



豊能梅
地元物部川の豊かな伏流水と土佐の米で仕込まれる地酒。「どろめ祭り」でのイベント「大杯飲み干し大会」でも注がれています。辛口でキレがあり、皿鉢料理やカツオのたたきなどの郷土料理との相性が抜群です。



ワイン
ブドウの栽培から醸造まで高知県内で手がけたワイン。太平洋が一望できる高台にあるワイナリーで醸造されています。香南市香我美町山北で収穫したみかんの果汁を使用した山北みかんワインは、みかんをかじったような果実感とさわやかな酸味の特徴です。



ふるさと納税

さまざまな特産品をご用意してお待ちしています！

<https://www.city.kochi-konan.lg.jp/shiseijoho/furusatonozei/4241.html>

