

【出展する離島名と産品】

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ため、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、ひんぎゃのにがり」

黒潮本流から汲み上げた海水と、ひんぎゃの熱のみを利用し、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、一振りで抜群の隠し味に。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と後味の綺麗さが楽しめる日本酒や添加物一切なしの麴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。

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。

**上島諸島（愛媛県上島町）**

「春みかん、真鯛の西京漬け ほか」

瀬戸内のど真ん中、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。

中通島（長崎県新上五島町）

「いか茶漬け、焼きあごだし ほか」

五島有川湾で水揚げされた旬のいかを原料とした平成俵物認定商品のいか茶漬け等のいか加工品や、小型のあご（飛魚）を原料とした手軽なティーパック式の焼きあごだし等、前浜原料にこだわった有川の味を紹介します。