わっぜ！
ずんばい！
うんまか！

鹿児島マルシェ

販売期間　2026年10月17日(土)～12月教室最終営業日

鹿児島県には「黒酢」や「かつお節」、「さつまいも」など、『わっぜずんばい、うんまかもん』があります。
ホームメイドクッキング講師が実際に食べて、飲んで、選んだ逸品をご紹介します。

黒酢・黒豚講座使用

●坂元醸造●坂元のくろず　360ml
1,058 円 (税込)
江戸時代から続く壺造り製法で 1 年以上熟成。純米黒酢ならではの豊かなコクと風味が特長です。

講師イチオシ

●坂元醸造●天寿りんご黒酢　360ml
1,782 円 (税込)
「坂元のくろず」をベースにガラクトオリゴ糖、りんご果汁をバランスよく配合し、おいしく仕上げた飲用酢です。

●坂元醸造●黒酢ぽんず　300ml
540 円 (税込)
「坂元のくろず」のまろやかな酸味、柚子の爽やかな香りで料理を引き立てるすっきりとした黒酢ぽんずです。

黒豚講座使用

●坂元醸造●黒酢とパイナップル 500ml
1,166 円 (税込)
1 年以上発酵・熟成させた「坂元のくろず」にパイナップル果汁を配合。水や炭酸、牛乳で割って美味しく楽しめます。

黒豚講座使用

●坂井商店●一本釣鰹本枯節
「こころ節」80g　1,080 円 (税込)
最高級鰹本枯節の血合い部分を取り除き、丁寧に削り上げた鰹節職人自慢の鰹削り節です。

黒豚講座使用

●坂井商店●鰹本枯節粉末 (パウダー)
「こころ節」100g　810 円 (税込)
最高級鰹本枯節を粉末 (パウダー) に！本枯節特有の上品な風味・旨みはそのままに色々な料理にさっと使えて便利。

●お茶の美老園●サツマルシェカートン 7P
1,080 円 (税込)
美老園の女性スタッフが開発した「Satsumarché」。可愛くて美味しい、7 種類のお茶を楽しめます。

数量限定

●南九州ベジタベース●さつまいも 2.5kg
シルクスイート/紅はるか 各3,240円(税込)
鹿児島県南九州市頴娃町は水はけのよい土壌と温暖な気候でさつまいもづくりに最適。産地直送でお届けします。

●奄美大島開運酒造●フリーズドライ鶏飯 10g
237 円 (税込)
奄美大島を代表する郷土料理「鶏飯」。ご飯の上にのせて熱湯を注ぐだけで手軽に食べられます。

●丸庄●薩摩のかつお飯 30g
464 円 (税込)
鹿児島県産かつお節、国産昆布・磯のりを使用。ご飯から麺類、サラダまで幅広く使える万能ふりかけです。

●南海堂●薩摩のげたんは 5 枚入
367 円 (税込)
鹿児島名物「げたんは」は、下駄の歯に似た形と貴重な黒糖を隠して食べた説が残る、黒糖味の柔らかい郷土菓子。

黒豚講座使用

●坊津の華●釜だき塩「坊津の華」150g
637 円 (税込)
「坊津の華」は知る人ぞ知る鹿児島を代表するお塩。海水を手作業で凝縮し、まろやかで美味しく仕上げています。

●徳重製菓とらや●極上元かるかん 5 個入
1,350 円 (税込)
鹿児島伝統の「かるかん」は霧島山系の自然薯を使用した素朴な甘さともっちり食感が特徴の郷土菓子です。

南の宝箱 鹿児島

全商品にポイントが使える！
ポイントはつきません。
※教室により、お取り扱いしている商品が異なります。詳しくは講師までお気軽にお問い合わせください。
※「鹿児島マルシェ」は教室でのみご購入いただけます。オンラインショップではお取り扱いしておりません。