

奄美きよら海工房



作りたて、 島んちゆの 宝をみしよれ！

奄美の地域特性を活かした菓子製造や食が楽しめるスポットが「奄美きよら海工房」です。体験型の黒糖工場、海水塩、菓子、パン類の販売などを手掛けています。

レストランは南国奄美の「きよら海（美しい海）」を眺める抜群のロケーションで、地元産の魚介類や野菜を使用してイタリアン風料理を提供しています。

奄美・沖縄の黒糖は通常一月〜三月が製糖期ですが、年中収穫できるさとうきびを植え付けることで、つくりたての美味しい、新鮮で良質な純黒糖を商品化しています。黒糖を製造する際に高速洗浄器でさとうきびの土や汚れを落とし、添加物なしの絞り汁だけを地道にアクを取りながら時間をかけて蒸詰め、ココのある美味しい黒糖に仕上げ、それを原材料とした商品開発にも取り組まれています。また、そのようなこだわりが実を結び「かごしまの新た産品コンクール日本百貨店協会会長賞」など数々の賞を受賞されています。

奄美の果物を農家より直接、仕入れて加工し、可能な限り地産にこだわりの「奄美が生み出す本物のおいしさ」を全国へ広めたい。この一心で事業に取り組んでいるそうです。

◀ 中島町 / 名瀬 ▶ 奄美空港 ▶



有限会社 松山

〒894-0508 鹿児島県奄美市笠利町用安字ファンニヤト 1254-1
TEL: 0997-63-2208 FAX: 0997-52-3748
E-mail: info@kiyora-umi.com
営業時間：お土産コーナー 9:00～19:00
レストラン 11:00～19:00
URL: <http://kiyora-umi.com/index.html>

