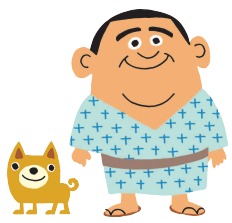
「かごしま黒豚」に熱い想いをこめて
生産者が築き上げたブランド「かごしま黒豚」

平成２年に、かごしま黒豚の生産振興と銘柄確立を目的に鹿児島県内の黒豚生産者を中心に食肉業者や関係団体等で「鹿児島県黒豚生産者協議会」を設立しました。
協議会では、普通の豚の 1.2 倍～1.5 倍ほどの期間をかけて出荷することや、えさに甘しょ（さつまいも）を給与するなど生産の方法を厳格に定めています。また、生産者は改良の進んだ親豚を利用するなど、品質の高い豚肉をつくるためのたゆまぬ努力を続けています。
さらに協議会では「かごしま黒豚証明書制度」や「販売指定店制度」等により、本物の「かごしま黒豚」を消費者に確実に届ける取り組みを行っており、平成 11 年には「かごしまブランド」にも指定されています。



＼だから安心・安全・本物！ 徹底管理の流通体制／

鹿児島県黒豚生産者協議会・生産者グループ

甘しょ（さつまいも）を含む配合飼料の給与が条件

えさに“さつまいも”を加えているから旨さが増すんだね

食肉処理場へ

上質の枝肉

使用後は「かごしま黒豚証明書」を鹿児島県黒豚生産者協議会へ返還します

販売指定店のみ、この証明書を添付して出荷します。
※かごしま黒豚には出荷の際に生産者名・出荷年月日・証明書番号を記入した「かごしま黒豚証明書」を添付し、販売指定店に流通します。

販売指定店（精肉店・飲食店）へ

かごしま黒豚を食べるならココ
生産者おすすめの店29店

これが販売指定店・こだわりの店の証！

かごしま黒豚販売指定店（精肉店・飲食店）

販売指定店証や屋久杉の看板が掲示してあれば、間違いなく「かごしま黒豚」を提供しています。

かごしま黒豚こだわりの店（飲食店）

「かごしま黒豚」取扱い店に発行されるこだわりの店証です。

鹿児島県内で黒豚料理を味わうならココ！

かごしま黒豚「販売指定店」 本物・上質の「かごしま黒豚」を届けます

●黒豚の館
☎ 0995-57-0713　所 霧島市霧島永水 4962
営 11時～15時、17時～20時（土・日曜、祝祭日のみ）
休 水曜（祝日の場合は営業、木曜休）
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶコース、黒豚しゃぶかつ定食、黒豚三味かつ定食

●遊食豚彩いちにぃさん　国分店
☎ 0995-48-8123
所 霧島市国分野口西 540-3
営 11時30分～21時LO　休 なし（年始を除く）
メニュー そばつゆ仕立て「黒豚しゃぶ」、黒豚バラかつ

●遊食豚彩いちにぃさん　鹿児島本店
☎ 099-285-8123
所 鹿児島市下荒田 1-21-24
営 11時～21時30分LO　休 なし（年始を除く）
メニュー そばつゆ仕立て「黒豚しゃぶ」、黒豚バラかつ

●長寿庵
☎ 0993-22-5272
所 指宿市十二町大間瀬 2167-1
営 11時～14時30分、17時～21時LO　休 不定休
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ、黒豚とんかつ、スペアリブ

かごしま黒豚「こだわりの店」 「かごしま黒豚」にこだわっています

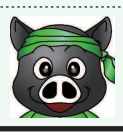
●肉のヨコムラ
☎ 099-266-2003
所 鹿児島市小松原1丁目43-19
営 12時～14時、17時～21時30分LO　休 火曜
メニュー 黒豚ギョーザ、黒豚とんかつ、黒豚焼肉（ロース・バラ）

●焼肉厨房　わきもと
☎ 0995-78-2406
所 霧島市牧園町高千穂 3885-73
営 11時30分～14時、17時～21時　休 木曜
メニュー 黒豚セット、石焼き黒豚ひつまぶし、新燃丼

●和食処　薩摩
☎ 099-206-3838
所 鹿児島市与次郎2丁目4-25 ホテルウェルビューかごしま
営 11時30分～14時30分LO、17時～20時30分LO
休 なし　メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ、黒豚とんかつ

●寿し処　大鳥居
☎ 0995-57-1884
所 霧島市霧島田口 2459-95
営 11時～14時、17時～22時　休 水曜
メニュー 黒豚ヒレ肉あぶりのにぎり、黒豚串かつランチ、黒豚かつ定食

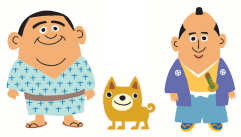
●日本料理　七彩
☎ 099-253-2020
所 鹿児島市与次郎1丁目8-10 鹿児島サンロイヤルホテル
営 11時30分～14時LO、17時30分～21時LO
休 なし　メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ



鹿児島県内で黒豚料理を味わうならこのお店で♪

かごしま黒豚の魅力「黒の物語」
～かごしま黒豚の歴史とおいしさの秘密を探る～

意外と深い「かごしま黒豚」の歴史



かごしま黒豚のルーツには島津家も関係あったんだね。西郷さんも大好物だったんだ‼

かごしま黒豚のルーツは古く、約４００年前に島津家により琉球から移入されたといわれ、その後、長年にわたり県内で飼育されてきました。黒船で揺れる幕末、外交問題の重鎮・水戸藩主斉昭公をして「いかにも珍味、滋養あり、コクあり、なによりも精がつく」と言わしめ、全国的にも知られるようになり、郷土の英雄、西郷隆盛もこよなく愛したと言われています。
黒豚の改良は、明治以降本格的に取り組まれ、鹿児島の黒豚は、その品質の高さとおいしさで全国的にも有名になっていきましたが、昭和４０年代には、経済効率の良い白豚に変わり、一時期は絶滅の危機にまで直面した歴史があります。
その中で、量より質の時代が必ず来ると信じた生産者、関係者の努力により、見事に復活を果たし、県による黒豚の品種改良、生産者や関係者の情熱により、今日では、「鹿児島といえば黒豚」と言われるほど、本県の食の代表格として、県内外の多くの方から愛されています。

「かごしま黒豚」とは…

鹿児島県黒豚生産者協議会の黒豚農家（会員）が生産した「黒豚」は、甘しょ（さつまいも）入りのエサを厳格なルールに基づき、与えているのが大きな特徴で、甘しょの給与により肉質がさらによくなることが知られています。
協議会会員が生産したこの黒豚は「かごしま黒豚」と称され、今では、日本を代表するブランド豚肉として、広く消費者や流通関係者から高い評価を受けています。

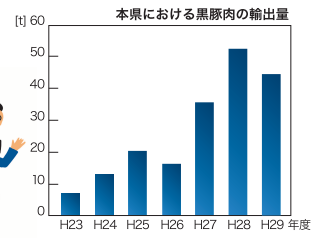
「かごしま黒豚」は日本を代表するブランド豚

「かごしま黒豚」は世界レベルだ‼

KAGOSHIMA KUROBUTA

海外でも大人気の「かごしま黒豚」

国内のみではなく、アジアを中心に海外でも「かごしま黒豚」は人気が高く、近年、輸出量が増加しています。



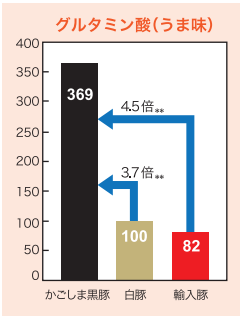
「かごしま黒豚」の美味しさの秘密

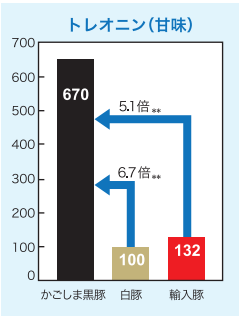
県畜産試験場の研究により、黒豚（バークシャー）の肉質の特徴とおいしさの関係が明らかとなっています。

肉質の特徴	食味や食感
肉の筋繊維が細かくきめが細かい	食べた時に歯切れが良くやわらかい
保水性高く、脂肪組織の水分含有量が少ない	肉質がしまり、水っぽさがなくジューシー
中性糖やアミノ酸含有量など旨味成分含有量が多い	甘味を感じられ、旨味が多い
脂肪の解ける温度が高い	脂がベトつかず、さっぱりしている

© 鹿児島県

最近では、鹿児島大学と県畜産試験場等による共同研究により、「かごしま黒豚」の肉は、白豚や輸入の豚肉と比べて、うま味成分であるグルタミン酸などが突出して多いことなどが明らかになってきており、「かごしま黒豚」の優位性が証明されました。





鹿児島大学農学部農業生産科学科提供

平成30年11月現在

鹿児島中央駅周辺で黒豚料理を味わうならココ！

かごしま黒豚「販売指定店」 本物・上質の「かごしま黒豚」を届けます

❶一条通 さけ咲
☎099-214-5885 ……map-C2
所 鹿児島市中央町 1-10
営 17時～23時LO（金・土曜、祝前日は翌0時LO）
休 なし
メニュー 黒豚溶岩焼きしゃぶ、黒豚燻製盛り合わせ、黒豚コテッチャン

❸地鶏酒膳　黒王
☎099-251-6965 ……map-C1
所 鹿児島市西田2-21-17
営 17時～23時(料理22時LO、ドリンク22時30分LO)、金・土曜、祝前日は17:30～翌0時(料理23時LO、ドリンク23時30分LO)
休 なし
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ、とんこつ味噌煮、黒豚肩ロースのコンフィ

❷遊食豚彩いちにぃさん アミュプラザ鹿児島店
……map-B2
☎099-252-2123
所 鹿児島市中央町 1-1 アミュプラザ鹿児島 5F
営 11時～22時LO
休 なし（年始を除く）
メニュー そぼつゆ仕立て「黒豚しゃぶ」、黒豚バラかつ

❹黒豚横丁 by 南州農場
☎080-8351-9796 ……map-C3
所 鹿児島市中央町 6-4-1　屋台村
営 11時30分～14時、17時30分～翌0時
休 第2・4月曜（屋台村の定休日に準ずる）
メニュー 濃艶とんこつラーメン、黒豚バラしゃぶ、黒豚の串焼き

かごしま黒豚「こだわりの店」 「かごしま黒豚」にこだわっています

❺かごしま黒豚しゃぶしゃぶ楓家
☎099-250-7886
所 鹿児島市西田2丁目19-15 第2深江ビル1F
営 17時～22時30分LO
休 日曜
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ
……map-C1

❼かつ寿　アミュプラザ店
☎099-812-7127
所 鹿児島市中央町 1-1 アミュプラザ鹿児島 B1F
営 10時～20時30分LO　休 なし
メニュー 鹿児島黒豚ロースかつ定食、鹿児島黒豚ヒレかつ定食
……map-A2

❻日本料理　愛
☎099-252-2251
所 鹿児島市西田1丁目4-21
営 11時30分～14時、17時～21時LO（※要予約）
休 月曜
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ
……map-D3

※二次元コードを読み取ると各店の所在地を示したサイト（GoogleMap）へのリンクがあります。
※通信にかかる費用は各自ご負担いただきます。

※鹿児島県黒豚生産者協議会が「かごしま黒豚」を扱っていると認定した飲食店を掲載しています。
※この MAP に関するお問合せは、鹿児島県黒豚生産者協議会（鹿児島県庁畜産課内）☎099-286-3224 へ

天文館で黒豚料理を味わうならココ！

かごしま黒豚「販売指定店」 本物・上質の「かごしま黒豚」を届けます

❶華蓮 鹿児島店
☎099-223-8877 所 鹿児島市山之口町 3-12
営 11時30分～13時30分LO、17時30分～22時LO（日曜、祝日は21時LO）
休 第3日曜（連休の場合は営業、連休最終日休）
メニュー 鹿児島黒豚せいろ蒸し、鹿児島黒豚のしゃぶしゃぶ
……map-A3

❸黒豚料理 あぢもり
☎099-224-7634 所 鹿児島市千日町 13-21
営 【とんかつ】11時30分～14時15分LO、【しゃぶしゃぶ】11時30分～13時30分、17時30分～20時45分
休 水曜（不定休あり）
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ、【テイクアウト商品】黒豚のしぐれ煮、黒豚のやわらか煮
……map-C4

❷Zino（ジーノ）
☎099-216-1800 所 鹿児島市山之口町 3-12
営 11時30分～13時30分LO、17時30分～22時30分LO（日曜、祝日は21時30分LO）
休 第3日曜　メニュー 黒豚焼き餃子、黒豚の角煮
……map-A3

❹遊食豚彩いちにぃさん 天文館店
☎099-225-2123 所 鹿児島市東千石町 11-6　そばビル2・3F
営 11時～21時30分LO
休 なし（年始を除く）
メニュー そぼつゆ仕立て「黒豚しゃぶ」、黒豚バラかつ
……map-B2

かごしま黒豚「こだわりの店」 「かごしま黒豚」にこだわっています

❺ひご家 鹿児島本店
☎099-227-2124
所 鹿児島市山之口町 8-16 MI.BLD1F
営 18時～翌0時LO（祝日は15時～22時LO）
休 なし（年末年始を除く）
メニュー 黒豚角煮、黒豚しゃぶしゃぶ
map-B3

❽小料理　一久
☎099-223-7019
所 鹿児島市山之口町 9-28 橋口ビル 1F
営 17時～22時　休 日曜
メニュー 黒豚オリーブ炒め、みそ炒め、すき焼
map-B3

⓫郷土料理 さつま路
☎099-226-0525
所 鹿児島市東千石町 6-29
営 11時30分～14時30分、17時30分～22時
休 年末年始
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ、黒豚トンカツ
map-B1

❻とんかつの十兵衛
☎099-224-8188
所 鹿児島市東千石町 11-7 吉俣ビル2F
営 11時～22時
休 不定休
メニュー 黒豚ステーキ、黒豚ロースカツ、黒豚ヒレカツ
map-B2

❾山下きんぎょ
☎050-5265-4044
所 鹿児島市千日町 9-8 江新ビル B1F
営 17時～22時30分LO
休 不定休
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ
map-B4

⓬天文館 吾愛人 本店
☎099-222-5559
所 鹿児島市東千石町 9-14
営 11時30分～14時、17時～22時30分LO　なし
休 なし
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ、黒豚トンカツ、黒豚メンチカツ
map-B2

❼ラーメン専門 こむらさき
☎099-222-5707
所 鹿児島市東千石町 11-19
営 11時～20時30分LO
休 毎月第3木曜
メニュー 黒豚チャーシュー
map-B2

❿酒肴ゆぐち
☎099-225-3345
所 鹿児島市山之口町 12-37
営 中元ビル 1F 18時～翌1時30分LO
休 日曜
メニュー 黒豚しゃぶしゃぶ、創作料理
map-A3

⓭有限会社 南洲館
☎099-226-8188
所 鹿児島市東千石町 19-17
営 18時～22時
休 なし
メニュー 黒熊鍋
map-C1