



よかギフト(土コース)

YOKA - MALL GIFT

南九州のイイもの大集合!

よかもーる

お好きなアイテムを1つお選びください。

自然豊かな熊本・鹿児島・宮崎の南九州3県。

海の幸、山の幸、豊かな文化がもたらす工芸品は数あれど、これまで広く知られていなかった“隠れた宝”も多くありました。

地域をすみずみまで歩きつくした運営メンバーだから実現した、ここでしか出会えないお宝がたくさん見つかる夢の市場「よかもーる」の商品を、ギフトとしてお届けいたします。

全8コース



自宅に届く
阿蘇のあか牛もも すき焼き・
しゃぶしゃぶ用
【熊本】阿蘇の大自然が育ん…



自宅に届く
宮崎完熟マンゴードリンク&ゼ
リーセット
【宮崎】完熟マンゴーの魅力…



自宅に届く
馬刺し 館澤5種セット
【熊本】馬刺しの本場熊本よ…



自宅に届く
A5等級鹿児島県産黒毛和牛ローストビーフ 500g
【鹿児島】グランプリ受賞の…



自宅に届く
天草大王とりすき・たたきゼット
【熊本】日本最大級の地鶏、…



自宅に届く
鹿児島シャルキュトリ7種セット
【鹿児島】鹿児島とドイツの…



自宅に届く
日向利久庵・栗尽くしスイーツ
セット
【宮崎】和菓の魅力をたっぷ…



自宅に届く
鹿児島県産うなぎ蒲焼 3尾セット
【鹿児島】目利きの職人が厳…



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

阿蘇のあか牛もも すき焼き・しゃぶしゃぶ用

肉 | #GD-01585

【熊本】阿蘇の大自然が育んだ、希少な赤身肉の極み

熊本・阿蘇の自社牧場でのびのびと育てられた「あか牛 赤身ももスライス」をお届けします。

和牛肉流通量の約1%程しかない希少な牛肉で、脂身が少なく、赤身の味が濃くやわらかな肉質が特徴。しゃぶしゃぶでお湯にくぐらせて味が抜けず、牛肉本来の濃い風味を堪能できます。

あか牛は、広大な草原、きれいな水、穏やかな気候という阿蘇の自然環境で健康に育ちます。熊本県はあか牛の生産量日本一を誇り、全国の生産量の約70%を占めています。甲誠牧場では、約1,000頭の牛をストレスのない環境で飼育し、豊かなうま味と適度な霜降りが魅力です。

また、甲誠牧場のオリジナルブランド牛「甲誠牛」は、特別な飼料「ビール粕」を与えることが特徴。ビール粕に含まれる酵母が牛の腸内を活性化し、健康的な体と柔らかい極上の肉質をつくります。

自社工場でカット・スライスから加工まで一貫して行い、全国へ直接発送。冷凍でお届けするので、いつでも新鮮なおいしさを味わえます。ご家庭で、阿蘇の大自然が育んだおいしいあか牛をお楽しみください。



グッズに含まれるもの

- ・あか牛赤身モモスライス 500g

賞味期限：出荷日より冷凍30日

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：牛肉

宮崎完熟マンゴードリンク&ゼリーセット

お菓子・飲みもの | #GD-01586



【宮崎】完熟マンゴーの魅力を味わい尽くす、贅沢な宝箱

宮崎県産の完熟マンゴーをふんだんに使用したドリンクとゼリーに、マンゴー入浴剤「完熟の湯」を詰め合わせた、マンゴー好きにたまらない贅沢なセットです。

ドリンクとゼリーは、新鮮なマンゴーの風味を生かし、夏にぴったりの爽やかなドリンクとゼリーに仕上げました。どちらも、「マンゴー本来の味を知って欲しい」という思いにこだわり、香料や着色料を一切使用していないため、マンゴーそのままの香りと味を存分に楽しむことができます。また、宮崎完熟マンゴーは鮮度が命。近隣の集荷場から、その日の朝に収穫された新鮮なものだけを使用し、収穫後24時間以内に加工、殺菌・急速冷凍することで、鮮度と美味しさを保ったものを使用しています。

「完熟の湯」は、宮崎の南国気分をお風呂で味わえる特別な一品。マンゴーの加工後の皮から作られているため、完熟マンゴーそのままの香りが広がり、リラックスしたひとときを提供します。

宮崎マンゴーの濃密な香りと味わいを全身で味わう、贅沢なセットをお楽しみください。

グッズに含まれるもの

- ・マンゴードリンク 2本
- ・マンゴーゼリー 4個
- ・完熟の湯 2袋

賞味期限：出荷日より60日

配送温度帯：常温

アレルゲン：なし



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

馬刺し 賢沢5種セット

肉 | #GD-01588

【熊本】馬刺しの本場熊本より、名店が誇る人気商品の詰め合
わせ

馬肉料理の名店『菅乃屋』がお届けする、人気の馬刺しスライス5種の賢沢セ
ットです。

希少な大トロ馬刺しに、旨味ある赤身ロース馬刺し・赤身のスライス、人気の桜ユッケに桜うまトロの5種と、九州の甘口で濃厚なタレ付です。

新鮮な馬肉を手軽にお召し上がりいただけるよう、解凍してすぐに食べられる個包装でお届けします。

馬肉・馬刺しには、古くから滋養強壮食材として親しまれてきた歴史があり
ます。全国でも有名な産地ですが、特に「熊本県」が生産量トップで、郷土
料理として県民に愛されています。現在もグレードや栄養料理として一つの文
化を形成し、熊本県をはじめとする地域で重宝されています。馬肉は「桜肉」
とも呼ばれ、空気に触れるときれいな桜色に変わるのが特徴です。

今回お届けするのは、熊本県の大自然と阿蘇の清らかな水、栄養豊富な牧草
で育てられた上質な馬肉です。

千興ファームの専用牧場で、丁寧に育てられた馬から作られた鮮馬刺しは、
安全性は国際品質の証明である「SQF」を取得しているので、安心してお召
し上がりいただけます。



グッズに含まれるもの

- ・桜うまトロ個食タイプ 75g
- ・桜ユッケ個食タイプ 65g
- ・大トロスライス 40g×2
- ・ローススライス 40g×2
- ・赤身スライス 40g
- ・タレ 50ml

賞味期限：製造日から180日

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：小麦・大豆・さば・乳・牛肉・鶏肉・ゼラチン・ごま



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

A5等級鹿児島県産黒毛和牛ローストビーフ 500g

肉 | #GD-01590

【鹿児島】グランプリ受賞の極上ローストビーフ 家庭で贅沢なひとときを

2023年8月にジャパン・フード・セレクションで最高賞「グランプリ」を受賞した、極上のローストビーフをお届けします。

2万3千人のフードアーティストに認められたその美味しさをぜひ堪能ください。

A5等級・鹿児島県産黒毛和牛のモモを贅沢に使用し、じっくりと真空低温調理を施して肉の旨みをぎゅっと閉じ込めました。しっかりと柔らかく、上質なモモの食感を味わえるローストビーフ、A5等級ならではのくちどけと柔らかさが絶品です。

自然を敬い、家族を愛するように、丹精込めて育てた牛。お肉のおいしさは、牛の育成環境、生産者の愛情、そして飼育決まります。黒毛和牛本来の旨みと甘さをお楽しみください。

カミチクグループでは、九州の契約農家さんが育てた飼料用稻や飼料用米を原料に、オリジナルの餌を自社生産しています。

自社原料を使用することで、餌の生産地まで追跡することができ、安全性はもちろん、休耕地を活用することで農家さんにも安定して生産を続けていただける「耕畜連携」を確立し、生産量の安定と高品質を保っています。

＜ローストビーフの解凍方法＞

冷蔵庫で一晩じっくり解凍してください。

赤身のおいしさを損なわずに、お肉のドリップ抑制にもなります。



グッズに含まれるもの

・鹿児島県産A5黒毛和牛ローストビーフ 250g×2パック

・ローストビーフのソース 20g×4パック

賞味期限：出荷日より60日

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：牛肉・小麦・オレンジ・大豆・鶏肉

天草大王とりすき・たたきセット

肉 | #GD-01594

【熊本】日本最大級の地鶏、天草大王を贅沢にすき焼きとたたきで味わう

天草大王のとりすき焼きを楽しめる、贅沢な2~3人前のセットです。天草大王のモモ・ムネをたっぷり700gとつくね団子、割り下のすき焼きセットだけでなく、モモとムネのたたきも合わせて届きますので、日本最大級の地鶏の贅沢な味わいをぜひご賞味ください。

天草大王は、熊本県の地鶏で、その大きさは約90cmと日本最大級。姫コッコ俱楽部では、自然豊かな熊本県上天草市姫戸町の広大な養鶏場で、毎日元気く育てられています。

通常の約2倍、120日以上かけてゆっくりと飼育された天草大王の肉は、量が多く、ぶりっと弾力のある食感と噛むほどにジューシーな旨みで、一度味わえば忘れられないおいしさです。食のプロにも愛用される一流食材で、かつては博多の水炊き料理で珍重されていました。

ぜひ、この機会に天草大王の特別な味わいをご堪能ください。



グッズに含まれるもの

- ・天草大王モモ・ムネ 700g

- ・つみれ団子 150g

- ・割り下 360ml

- ・ももタタキ 1枚

- ・むねタタキ 1枚

賞味期限：製造から6ヶ月（セット内で最も短い賞味期限を表記しています。）

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：鶏肉・大豆・小麦

鹿児島シヤルキュトリ7種セット

肉 | #GD-01597

【鹿児島】鹿児島とドイツの燻製文化が生んだ、極上の黒豚ハム・ソーセージ

畜産大国「鹿児島」の黒豚を100%を使用した黒豚シヤルキュトリと人気ソーセージの詰め合わせセットです。

鹿児島県鹿児島市の川上町で30年以上かけてハム・ソーセージを製造するカルスコ工房より届け。ドイツで修業を積んだ父から学んだ本場の製法をベースとしながら、ドイツのみならず世界各国の美味しい食文化を取り入れて作り上げた美味しい加工肉製品が自慢です。culture smoke koubou (カルチャード・スマート・工房) の名にふさわしい、文化と燻製のコラボレーションから生まれた逸品です。

黒豚パンシェッタ：

カルスコ人気No.1の生ベーコン「パンシェッタ」。

塩だけではなく数種類のスパイスでどこか上品な味わいは、バスタにいれても、自然解凍でそのまま食べても絶品。短冊形にスライスしてあるので、包丁いらず。

黒豚ロースハム：

鹿児島県産黒豚100%の贅沢なロースハム。

上質な赤身の旨味と脂身の上品な甘さが絶妙に融合した逸品です。

黒豚ベーコン：

黒豚バラ肉ならではの甘みのある脂身の旨味がしっかりと感じられるベーコンです。

カルスコ独自配合の数種類の香辛料が薫りから食欲を刺激します。

黒豚ウインナー：

黒豚本来の美味しさにこだわり、ジューシーな肉感とほんのりアクセントのある香辛料で、老若男女問わず美味しくお召し上がり頂ける粗びきウインナーに仕上げました。

ブリツと食べたい方は冷蔵庫で解凍後5分程ポイル、香ばしさが欲しい方は仕上げにフライパンで焼き上げてください。

黒豚焼豚

黒豚のモモ肉のみを使用した贅沢な逸品。

ドイツ製大型スマートハウスで焼き上げる焼豚は、モモならではの食感を楽しめる食べ応えのある焼豚に仕上がっています。

レモンウインナー

ジューシーな鹿児島県産豚肉にレモンピールとレモン果汁を練りこんだ後味サッパリなソーセージ。

香料などを使用していないレモンの自然なフレーバーをお楽しみください。

ガーリックウインナー

生にんにくでガツンとパンチのあるソーセージ。

ブラックペッパーをアクセントに、しっかりとお肉の旨味を楽しめる味を追求しました。



※写真はイメージです。内容量は異なります



グッズに含まれるもの

- ・ 黒豚パンシェッタ 200g ×1
- ・ 黒豚ロースハム 100g ×2
- ・ 黒豚ベーコン 100g ×1
- ・ 黒豚ウインナー 120g ×1
- ・ 黒豚焼豚 100g ×1
- ・ レモンウインナー 150g ×1
- ・ ガーリックウインナー 150g ×1

賞味期限：製造から150日

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：乳・小麦・大豆・豚肉・さば（工場内：卵・牛肉・鶏肉）

日向利久庵・栗尽くしスイーツセット

お菓子・飲みもの | #GD-01599

【宮崎】和栗の魅力をたっぷり詰め込んだ贅沢スイーツセット

宮崎県の中央に位置する文教の町、高鍋町の栗菓子専門店「日向利久庵」の人気商品3種を贅沢に詰め合わせた「栗尽くしスイーツセット」をお届けします。

自然豊かな環境で育った上質な和栗の、採れたての新鮮なおいしさを職人の手でお菓子に閉じ込めました。どれも一口食べれば、栗の風味が口いっぱいに広がり、心まで満たされます。シンプルな材料と丁寧な手仕事にこだわって作られる栗菓子は、生きた栗の風味が際立つおいしさです。

栗利久 :

国産の栗餡に栗の渋皮煮を丸ごとのせ、黒糖羊羹で丁寧に仕上げた逸品。大粒の渋皮煮をまるごと5つ並べた「栗利久」の美しく華やかな見た目とともに、職人の技が生んだ3層が織り成すハーモニーをお楽しみください。どこを切っても栗がたっぷり入ったこのお菓子は、栗好きにはたまりません。

黄樹（おうじゅ）：

水を一切使わず炊き上げた栗さんとんに栗の甘露煮をたっぷりと混ぜ込んだ至極品。その併まいは、希少な栗と少しの砂糖のみで炊き上げられるという潔い味を表現しています。口の中でふわっとほどける繊細な食感と上質な栗の風味が、心もほぐれるひとときを演出します。

まぜとろ栗プリン :

和栗をふんだんに使った栗餡を、とろけるような舌触りに仕上げた「まぜとろ栗プリン」。スプーンでかき混ぜると、とろとろの食感に変わり、和栗の繊細かつ豊かな風味と優しい甘さが舌の上にジュワッと広がります。この感触の秘密は、国産の栗餡をたっぷり使用しているからこそ。保存料や添加物を使用しないこだわりの製法で、安心してお召し上がりいただけます。

和の趣漂う日向利久庵ですが、洋菓子のラインアップも多彩です。伝統の味を守りながらも職人が持つ栗菓子の技術を取り入れた洋菓子は、和菓子とはまた違った栗の魅力を楽しめます。栗本来の風味を大切にしているため、どこか栗の「和」が感じられる独特の味わいです。

栗好きにはたまらない贅沢な味わいを堪能できるセットです。特別な日の褒美にぴったり。豊かな自然が育んだ和栗の美味しさを、ぜひご堪能ください。



グッズに含まれるもの

- ・栗利久 1本
- ・黄樹 1本
- ・まぜとろ栗プリン 4個

賞味期限：製造から60日

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：乳・卵



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

鹿児島県産うなぎ蒲焼 3尾セット

魚介 | #GD-01600

【鹿児島】目利きの職人が厳選し、ふっくらと焼き上げた鹿児島県産うなぎ

独自の製法でふっくら柔らかな味わいを楽しめる、鹿児島県産うなぎ蒲焼3尾セットをお届け。

南国の温暖な気候と豊富な水資源で健康に育ったうなぎを使用。

鹿児島県産の中でも厳選した「うなぎ」を、熟練した職人が素早く、一尾ずつ丁寧に捌き、ふっくらと焼き上げることで、贅沢な味わいを実現しています。濃厚なタレが絡み、香りと味の両方をお楽しみいただけます。



備長炭に近い波長を持つ電気ヒーターと最高蒸気温度300度以上の過熱水蒸気システムを使うことで、独特の臭みを減らし、ふっくらと柔らかに焼き上げました。

ご家庭で本格的なうなぎの味わいを手軽に楽しめる一品です。こだわりの鹿児島県産うなぎをぜひご堪能ください。

グッズに含まれるもの

- ・鹿児島県産うなぎ蒲焼 3尾
- ・うなぎのタレ山椒付 ×3袋

賞味期限：出荷日より90日

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：小麦・大豆