



暢遊九州西海岸 肥薩ORANGE鐵道之旅

The train runs along the west coast of Kyushu



蘆北町 Ashikita town

赤腳蝦

不知火海盛產各種蝦。赤腳蝦的身長與明蝦相近，在20公分左右。擁有濃厚的美味與Q彈的口感，其特徵就如名字一樣，有紅色的腳。

11月~2月為其上市季節。



蘆北牛

「用愛去培養的蘆北牛」。在大自然的環境中，使用獨家飼料培育的霜降黑毛和牛。大多數的牛隻都被認定為熊本的黑毛和牛品牌「和王」。



凸頂柑

此處的凸頂柑以香甜的氣味和飽滿的果汁為特色。它的特徵在於，可以整顆食用，避免弄髒雙手。

12月~6月為其上市季節。



水俣吻仔魚

水俣產的吻仔魚最大的特色就是其濃厚的味道。市內的餐廳提供獨創的吻仔魚料理。

水俣市 Minamata city



水俣點心

水俣市自古以來就是點心店眾多的城市。從車站步行就可以到達的店就有10多間，提供美味的點心。



水俣茶

水俣市同時也是茶葉的產地，茶水與水俣的點心、美食可謂絕配。可以品嚐到綠茶、紅茶等多種類型的茶飲。

阿久根市 Akune city

「文旦」是在溫暖的氣候下培育的大果實，擁有清爽的香氣與Q彈的口感，果皮內部的白色厚軟皮為其一大特徵。使用其他柑橘類所沒有的內皮為原料，加入砂糖加工製成的「醃文旦」，擁有沁鼻的香氣，是當地頗受歡迎的水果點心。



醃文旦

文旦柚



KAGOSHIMA

薩摩川內市 Satumasendai city



味噌醃鹿兒島黑豬肉

在豐富的自然環境中細心培養的黑豬肉，使用自家製獨門味噌醃製而成。鹿兒島黑豬肉獨有的濃厚風味、清爽不油膩且纖細的甜味，都讓人欲罷不能。



黍女子魚拉麵

黍女子魚拉麵是薩摩內川的地方美食。在龜島近海捕獲的黍女子魚用油醃過後加上醬油、昆布高湯調成的湯頭堪稱絕品。



沿線特產品

介紹ORANGE鐵道沿線的「好康」



晚白柚泥 「MAKISHITO」

八代市 Yatsushiro city

晚白柚是柚子的一種，名字中的「晚」代表晚熟，「白」代表果肉偏白，「柚」在中文中則代表比較圓的柑橘。1952年在八代市開始栽培，在2005年收成的晚白柚受到金氏世界紀錄的認可，被認定為「世界上最重的柚子」。雖然晚白柚的商品繁多，有使用砂糖醃製、製成果凍、果醬等多種加工產品，但其中人氣最高的還是加入晚白柚的雞尾酒「MAKISHITO」。

津奈木町 Tsunagi town

Sweet Spring 果汁

使用津奈木町特產的柑橘一完熟Sweet Spring製成的100%純果汁。甘甜而不膩口的甜味是本地人也喜愛的味道。這是限量供應的商品，上架之後很快會被一掃而空。



出水市 Izumi city

如果您在尋找餐廳或是土產，不妨試試看使用當地食材製作的品牌「出水小姐」。使用出水的兩大品牌雞肉的製作的美食，或是鹿兒島的品牌「紅甘夏」、薩摩芋甜點等，都是具有出水特色的美味。



出水品牌 「出水小姐」



出水親子牛排餐



出水地瓜餅乾 (薩摩芋)



出水羊羹 (薩摩芋)