



島ごはん、島フルーツ

Ishigaki Island Foods & Fruits

美味しい + スウィートで石垣を満喫体験



八重山かまぼこ
Yaeyama Kamaboko

近海で獲れる新鮮な白身魚をふんだんに使って作られている伝統食品、全卵を使いふっくらな仕上がりが最高。

Traditional food made with plenty of fresh white fish caught in near waters. Finished plump with whole eggs.

八重山群島内で飼育される黒毛和種、厳しい基準を通過したブランド牛。温暖な気候で育ち、脂肪分が少なくさっぱり甘味がありとっても風味豊かな味わいを楽しんで♪ Japanese black cattle raised on Yaeyama District Islands, brand cattle that passed strict standards. Growing up in a mild climate, refreshing sweetness and flavorful taste with less fat.



石垣牛
Ishigaki beef



八重山そば
Yaeyama soba

豚骨の出汁が主体でほんのり甘みのあるスープ、醤油で煮詰めた豚肉とかまぼこがとーっても香ばしい。八重山のソウルフード。A soup with a slightly sweet taste of pork bone. Put pork boiled with soy sauce and kamaboko.



魚介類
Seafood

近海でとれた新鮮な魚が豊富、お刺身で食べても天ぷらにしてもとーっても美味しい。There are abundant fresh fish taken in the near waters, especially sashimi and tempura are recommended.

スターフルーツ Star fruit

カットすると可愛い星型になるよ、上品な甘さ、ジュースやサラダ等でもぜひ試してみてください!

When cut it becomes a star shape, elegant sweetness, can also be deliciously eaten as juice and salad etc.



マンゴー Mango

アップルマンゴーの名前で親しまれるアーウィン種、マンゴーに適した石垣島の土壌。甘く香り高いマンゴー最高! Irwin species, known as the name of Apple Mango. Land of Ishigaki Island suitable for mango grows sweet and fragrant mango.

シークァーサー Citrus depressa

ミネラルがとっても豊富、お料理やお刺身、泡盛に添えてもとっても美味。

Rich in various minerals, also delicious if it is accompanied by food, sashimi or awamori.



パイナップル Pineapple

島パイナップル、ピーチパイナップル、スナックパイナップルなど、完全に熟してから収穫するのでとーっても甘い。Island pineapple, peach pine, snack pine etc. Very sweet as they are harvested after getting completely ripe.

JAゆらていく市場 JA yuratiku Market

JAおきなわが運営する農作物直売所。新鮮な野菜や果物、肉や魚、菓子や泡盛まで八重山の特産品が揃う、発送手配も可能。営業時間 9:00~19:00 年中無休(正月3日間、旧盆1日休業)

Which is Farmer's market. Yaeyama specialties are available from fresh vegetables and fruits, meat and fish, confectionery and awamori. Open: 9:00~19:00 Closed: New Year and Old Bon Festival.

