

ごめんケンカシャモ

南国市の「ごめんケンカシャモ」は全国でも珍しい100%純血種。うまみ凝縮、歯ごたえ抜群のほんまもんです。



南国市には他にもシャモ料理がいっぱいあるさね!



南国市PRキャラクター
シャモ番長

坂本龍馬が愛したシャモ鍋

シャモ鍋社中

「ごめんケンカシャモ」を使用した料理を提供している飲食店が集まり「シャモ鍋社中」を結成。南国市の各所にて「ごめんケンカシャモ」を使った「シャモ鍋」が味わえます。

十菜シャモあんバリアカた麺

「ごめんケンカシャモ」と十市の地元野菜を使ったご当地グルメです。食育の一環として南国市十市小学校児童とごめんシャモ研究会がタッグを組み考案されました。2018年「土佐の食1グランプリ」で準優勝に輝いた逸品!

山の地形を生かした
広大な牧草地で
自由に育った
乳牛です



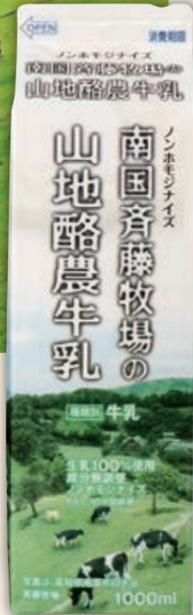
ヤギミルク

川添ヤギ牧場が国産飼料のみで飼育したヤギから搾乳した牛乳ならぬヤギ乳。栄養満点で消化に優しいヤギミルクは、臭みがなく飲みやすいと人気です。

完全放牧牛の生乳 100%

斉藤牧場の山地酪農牛乳

南国市白木谷の山頂に広がる広大な牧場で、散歩も食事牛まかせの「完全放牧」で育てた健康な牛から採れる生乳を100%使用した、成分無調整の本物の牛乳です。



みんな大好き久保田のアイス

久保田食品の冷菓

高知県民に馴染みの深い、地元高知の素材にこだわった冷菓製品で有名な久保田食品は南国市岡豊町にあります。豊かな自然の中で「南国のヤマモモ」などを使ったアイスキャンディーなどを作っています。



南国産
パプリカ
100%



かける、からめる万能ソース

パプリカソース

「道の駅 南国・風良里」と「地元生産者」共同開発のオリジナル商品です。地元産の赤パプリカを使って、「南国びじん」をコンセプトに、女性をからだの中から美人にするおいしさを追求した自信作! 化学調味料はもちろん、砂糖も使用していない安心のおいしさです。



火曜日限定のスペシャルレストラン

農家レストラン「まほろば畑」

道の駅南国「カフェレスト風良里」が定休日となる火曜日に不定期でオープンする農家レストラン。南国市内の農家の女性が運営しています。料理は地元の旬野菜を中心としたバイキング形式で常時約20種類ものアイデア料理が並びます。

