

熊本県
宇土市の食材を
使ったカレー


KUMAMOTO
UTO
UMAIMON



#Uto Shokuzai
#九州のド真ん中

う
ま
い
も
ん
。
う
と
の



宇土市の旬を届ける実行協議会

生産カレンダー

商品名	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
不知火(デコマリン)																																				
網田ネーブル																																				
温州みかん																																				
アンデスメロン																																				
いちご																																				
トマト																																				
ミニトマト																																				
なす																																				
きゅうり																																				
海苔																																				
あさり																																				

網田ネーブル

1月中旬-5月中旬



明治から昭和にかけ、皇室献上品になっていた「網田ネーブル」は、最高峰の国産ネーブルとして、高い評価をうけています！

トマト

10月下旬-6月中旬

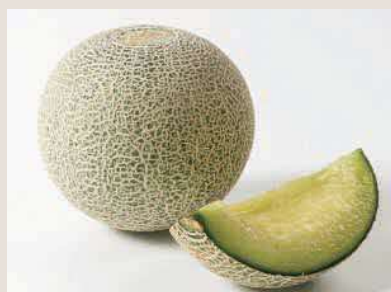


国の指定産地にも登録されている熊本県のトマト。宇土市のトマトも海と山の地形に囲まれ、フルーツと同様の糖度を誇るトマトも育っています！

・ミニトマト/9月下旬～6月中旬

アンデスメロン

3月下旬-6月・11月



全国でも最も早く出荷がはじまります。海と山に囲まれた地形で美味しいメロンが育ちます！

海苔

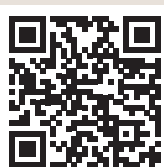
12月-2月



日本一干満の差が大きい有明海。干満の差と強い風を受ける漁場で育つため強い海苔ができます！



宇土市の農水産物を
使った加工品をご紹介します！



<https://utobiayori.jp/goods/>