

UTO  
BRAND  
うたとらぶ

KYU  
SHU  
KUMAMOTO  
UTO



宇土市の旬を届ける実行協議会

宇土市の

うま  
ま  
い  
も  
ん。

#Uto Shokuzai

#九州のド真ん中

KUMAMOTO  
UTO  
UMAIMON

熊本県  
宇土市の  
食材 み使った

カレー  
Uto  
Special  
Curry



# 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(デコマリソ)	■			■			■																																
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

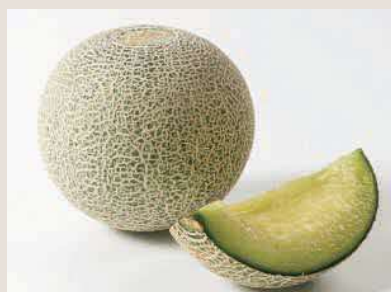


国の指定産地にも登録されている熊本県のトマト。宇土市のトマトも海と山の地形に囲まれ、フルーツと同様の糖度を誇るトマトも育っています！

・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

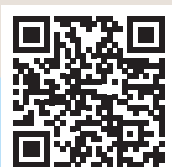
12月-2月



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://utobiyori.jp/goods/>