

奈半利の地産地消食材



奈半利川 鮎

奈半利の中心を流れる奈半利川。
川は高知県の東部、馬路村は魚梁瀬(やなせ)の
甚吉森(じんきちもり)や千本山を中心とする山系に
源を発し、太平洋に注いでいます。
その豊かな森林より流れ出る豊富な水量により
育った地産の食材です。
令和4年『清流めぐり利き鮎会』グランプリ受賞。

←高知方面

奈半利川



55

奈半利小学校
奈半利町役場

奈半利港

太平洋

北川村ゆず



高知県ゆず王国の北川村。
高知県は全国シェアの約半分を占める
ゆず生産県ですが、
その中でもトップクラスの
生産量品質を誇る名産品です。

モネの庭マルモッタン

北
川
村
方
面

493

豚

野根山街道

HOTEL
ホテルなはり

高知方面→
瀬戸内方面→

奈半利米ヶ丘地区



なはりゆず豚産地
奈半利町米ヶ丘産『柚子豚』は
飼料にゆず皮を混ぜて与える事により
味わいもすっきりしているのが特徴です。
飼育されている米ヶ丘地区は標高400mの地点にあり
空気・水ともにとても綺麗で、
夏場に気温があまり上がらない為
豚にストレスがかからない美味しい豚肉になります。

奈半利港



奈半利港は、堀込式の港で奈半利川河口左岸にあり
紀貫之の『土佐日記』に“なはりのとまり”
と記されるなど歴史があります。
港湾法上の地方港湾に指定されており、
県の一次防災拠点港にも指定されています。