สินค้า GI

จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ไข่เค็มไชยา

จุดเด่นขนาดไข่ใบใหญ่ ไข่แดงรวนเป็นทราย มีความมัน รสไม่เค็มจัด ไม่เหม็นคาว พื้นที่การผลิต อ.ไชยา



หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

หอยตะโกรมกรามขาว เนื้อในขาวนวล อ้วนเนื้อมาก ไม่มีกลิ่นคาว พื้นที่การผลิต อ่าวบ้านดอน ครอบคลุม 6 อำเภอ



มะพร้าวเกาะพะงัน

ผลทรงกลมรียาว ก้นแหลม ลักษณะรูปสามเหลี่ยมพู เนื้อสีขาว เนื้อแน่น 2 ชั้น รสชาติ หวานมัน ไม่มีกลิ่นหืน พื้นที่การผลิต อ.เกาะพะงัน



ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี

ขมิ้นชันสดพันธุ์พื้นเมือง ภายนอกเหง้ามีสีน้ำตาลถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีเหลืองส้มหรือสีเหลืองจำปาปนแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากน้ำมันหอมระเหย จำหน่ายรูปแบบขมิ้นชันสด ขมิ้นชันแห้ง ผงขมิ้นชัน และน้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน พื้นที่การผลิต 5 อำเภอ



กระท้อนคลองน้อย

พันธุ์อีล่าและปุยฝ้าย ผลค่อนข้างกลม เปลือกบาง เนื้อสีขาว หนา แน่น ปุยหรือเนื้อหุ้มเมล็ดนุ่มฟู รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย พื้นที่การผลิต 4 ตำบล ใน อ.เมืองฯ



เงาะโรงเรียนนาสาร

พันธุ์โรงเรียน มีผลทรงกลม เนื้อสีขาว หนา แห้ง กรอบและล่อนออกจากเมล็ดเปลือกบาง ขนบริเวณโคนสีแดง ปลายขนสีเขียว รสชาติหอมหวาน พื้นที่การผลิต 3 อำเภอ



ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี

ปลาน้ำจืดไม่มีเกล็ดคล้ายปลาดุก เนื้อแน่นเป็นเส้น ไขมันน้อย จำหน่ายในรูปแบบปลาเม็งสดและปลาเม็งย่างรมควัน พื้นที่การผลิต 8 อำเภอ

