宮崎県民の投票で選ばれた、県民自慢の地元めし一挙掲載

オススメ昼ごはん JIMOMIYAMESHI

オススメ夜ごはん JIMOMIYAMESHI

JIMOMIYA LOVE

ジモミヤめし

MIYAZAKI JIMOMIYAMESHI BOOK

保存版







地元グルメが元気な宮崎で味な探検を！

個性豊かな宮崎の麺

宮崎県民は麺類が好き！これはジモミヤめし総選挙で、麺のお店が多数ランクインしたことからも間違いない事実。朝食代わりの朝うどんや朝ラーメン、飲んだ後のしめの釜揚げうどんも県民には馴染みの風景。ラーメンはあっさりした豚骨しょう油味の定番から、ニンニクとトウガラシを効かせた辛麺やトマトスープが女性に人気のトマトラーメンまで、バリエーション豊かです。

県民が愛する県民の味

宮崎の地元グルメといえば、チキン南蛮、冷や汁、鶏の炭火焼が真っ先に思い浮かびます。チキン南蛮や冷や汁は、家庭でも食べられる県民食といえますし、鶏の炭火焼は飲み会などで、ついオーダーしてしまうメニュー。最近では宮崎市がギョーザの消費量全国一位に迫り、宮崎ギョーザも注目度アップ中。リーズナブルでボリュームがあって、うまい！！それが宮崎グルメの基本です。

豊富な海の幸と山の幸

自然が多く、おだやかな気候の宮崎県は、豊かな農畜産物を生み出す食材の宝庫。宮崎グルメの代表格ともいえる宮崎牛を筆頭に、豚肉、鶏肉も出荷量は国内上位。野菜ではピーマンやキュウリの出荷量はいつも上位を誇ります。マンゴーやキンカン、日向夏などの果物は季節を彩る貴重な存在。海産物も豊富で、カツオ一本釣りでは漁獲量日本一を長年維持するなど、漁業も盛んです。





一カ月間での投票総数は1万6675票！

総選挙は、令和2年11月1日から1カ月間実施。投票総数1万6675票が集まりました。この結果をもとに、上位のお店100店舗の看板料理や人気メニューを掲載しました。ガイドブックで紹介したお店は、県民がおいしいと太鼓判を押す「口コミ」人気のお店ばかり。地元の人しか知らないようなお店も多数あります。現在、飲食店の多くが、コロナ禍の大変ななかでも、入店時の消毒徹底や従業員のマスク着用、3密対策の徹底などの感染症対策をとりながら営業を続けています。このガイドブックが、苦境に立たされている飲食店を応援するきっかけになり、県民の皆さんが楽しみながらグルメ巡りする際のお供になれば幸いです。

JIMO MIYA LOVE

宮崎県民の投票で選ばれた、県民自慢の地元めし!!

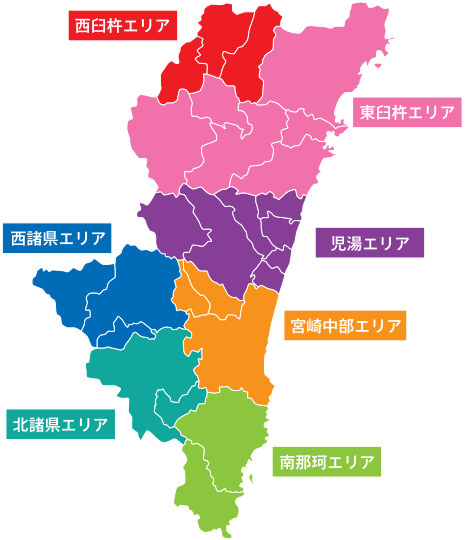
ジモミヤめし

ジモミヤめしとは？

県民が愛する地元の飲食店を“ランチ”と“ディナー”に分けて、県民総選挙で選びました。本ガイドブック（ホームページ）では、投票結果をもとに、県内7エリア毎に投票上位のお店を“ジモミヤめし”としてご紹介します。「行きつけのお店」や「自分へのご褒美として行くお店」など、県民オススメのお店を掲載していますので、本県が誇る“食の魅力”を存分にご堪能ください！！今回ご紹介するのは数ある飲食店の一部に過ぎません。県内にはまだまだたくさんの魅力的なお店がありますので、皆さんそれぞれの“ジモミヤめし”を探してみてください！

index ★…エリア別の投票第1位店舗

【ジモミヤめしエリアマップ】



■宮崎中部エリア：宮崎市/国富町/綾町
■南那珂エリア：日南市/串間市
■北諸県エリア：都城市/三股町
■西諸県エリア：小林市/えびの市/高原町
■児湯エリア：西都市/高鍋町/新富町/西米良村/木城町/川南町/都農町
■東臼杵エリア：延岡市/日向市/門川町/美郷町/諸塚村/椎葉村
■西臼杵エリア：高千穂町/日之影町/五ヶ瀬町

投票分析 …… 1

この本の使い方 …… 2

LUNCH部門扉 …… 3

宮崎中部エリア …… 4
★おぐら/クレイトンハウス/屋台骨/一木一草/sizen/マスカレード/ラーメンマン/さといも/フラウンダー/やっこ/豊宝/あうわ/王林

南那珂エリア …… 8
★大乃屋/港の駅めいつ/大海/伊東邸および茶寮/れんげ

北諸県エリア …… 10
★The Snoop/まるた食堂/龍の醤/いってつ/無我夢中

西諸県エリア …… 12
★市場食堂/さんまるこ亭/三幸ラーメン店/Kokoya de kobayashi/甲子園

児湯エリア …… 14
★ながのうどん店/入船/ビッグバーガー/小丸新茶屋/Cafe Kiitos/百菜屋/ほてい/山菜長越/GRILL POPEYE

東臼杵エリア …… 17
★直ちゃん/ふらっとごはん。/再来軒/桝元/KANAYA/天領うどん/どんこ亭/大洋うどん/OttO-OttO

西臼杵エリア …… 20
★初栄/カリンカ/特産センターごかせ/しまの屋食堂/レストラン五瀬

アナウンサーお気に入りランチ …… 22

DINNER部門扉 …… 23

宮崎中部エリア …… 24
★ミヤチクレストラン/大衆ぐりる/平家の郷/小戸荘/丸万焼鳥/クルンテープ/たかさご/恵屋/万作/うを佐/ぐんけい/日ノ出ホルモン/夾竹園/らんぶ亭/嵐坊

アナウンサーお気に入りディナー …… 29

南那珂エリア …… 30
★大晃/大清/しんちゃん/千梵/寿司虎

北諸県エリア …… 32
★SLF/桜結/よっ田や/NERDBIRD/北諸

西諸県エリア …… 34
★正一/牛心/イルミナンテ/なかにし/禅

児湯エリア …… 36
★餃子の馬渡/アリパカ/千ト康らく/たかなべギョーザ/和音

東臼杵エリア …… 38
★不二かつ/延岡おぐら/じゅーじゅー/国技館/しいばや

西臼杵エリア …… 40
★左近/てんつくてん/粋/十八番/五郷

掲載店舗アイコン解説

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可
子どもイス有　駐車場有
住 住所　電話番号　営 営業時間
休 店休日　席 座席数

【本誌を使用する前に】

- このガイドブックに掲載している内容は、令和3年2月現在の情報です。
- メニューの料金は基本的にイートインの税込み価格です。
- どのお店も、3密対策の徹底、定期的な換気の実施、入店時の消毒徹底、共用部の消毒徹底、従業員のマスク着用などの感染防止対策をとりながら営業しています。お店の代表的な対策も触れています。
- 状況により発行後に、定休日やメニュー、料金などの営業内容が変更となる場合がありますので、予めご了承ください。



ジモメシ風ごはん

JIMOMIYAMESHI

THE BEST OF JIMOMIYA LUNCH

51 restaurant



-MIYAZAKI CHUBU AREA-

\宮崎中部エリア/

オススメ昼ごはん JIMOMIYAMESHI

県民総選挙 ランチ【中部エリア】

BEST 1

おぐら

これぞ地元めしの王様 宮崎人のソウルフード

宮崎が世界に誇る「チキン南蛮」は、揚げた鶏むね肉を甘酢に漬け、タルタルソースをたっぷりかけていただく宮崎人のソウルフード。そんなおいしい料理の数々を家族で気軽に楽しめる当店は、創業者、甲斐義光氏の思いを守りながら宮崎の食文化の一翼を担っています。



チキン南蛮（ライス付き）1,050円





ー特に徹底した取組ー
3密対策の徹底

\お店自慢のポイント/

甘酢、タルタルソースなど全て当店オリジナルの手作り。素材と味への工夫とこだわりを大切に守り続けています。宮崎市内直営は本店と瀬頭店です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市瀬頭2-2-23（瀬頭店）
☎ 0985-23-5301
営 11:00-21:00（LO20:20）
休 不定休
席 31席

食彩健美 一木一草（しょくさいけんび いちもくいっそう）

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

「地産地活」宮崎の食のおいしさに魅了される



ランチ（大人1,760円、小学生990円）
ディナー（大人3,850円、小学生1,100円）

お店自慢のポイント

目の前で調理するライブキッチンが魅力の、宮崎の食の豊かさを味わえる地産地活の店。元気のいいスタッフがお待ちしています。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市松山1-1-1宮崎観光ホテル内
☎ 0985-32-5938
営 11:30-14:30（LO14:00）、18:00-21:00（LO20:30）
休 なし
席 130席

クレイトンハウス

－特に徹底した取組－ 共用部の消毒徹底

新鮮食材に心をこめておいしく健康な料理を



チキン4種南蛮（ライス、ドリンク、ケーキ付）1,518円

お店自慢のポイント

豊富な洋食メニューの中でも、創業以来高い人気を誇るのはチキン南蛮。定番の味をはじめ7種類のタルタルソースを用意しています。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市大島町前田343（大島店）
☎ 0985-24-0553
営 11:00-23:00
休 なし
席 75席

オーガニックレストラン sizen（シゼン）

－特に徹底した取組－ 共用部の消毒徹底

宮崎の街を一望できる人に自然に優しい店



ランチ・ディナー（大人）1,690円
シルバー料金、子ども料金あり

お店自慢のポイント

市内を一望できる平和台公園のビュッフェレストラン。健康になった気分になる無農薬野菜をたくさん使った手作り料理が好評です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市下北方町越ケ迫6146平和台公園レストハウス1F
☎ 0985-31-3693
営 11:00-15:30（LO14:30）、17:30-21:00（LO20:00）
休 月・火曜日（祝日の場合営業）
席 56席　テラス席16席

屋台骨（やたいぼね）

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

これぞこだわり抜いた屋台骨の豚骨ラーメン



宮崎ラーメン550円

お店自慢のポイント

香味、淡麗、濃厚、3種のスープをブレンドした「屋台骨ラーメン」、まろやかスープの「宮崎ラーメン」など、こだわり抜いた味をどうぞ！

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市新別府町雀田1185 宮崎中央市場内（本店）
☎ 0985-28-2945
営 10:30-14:00（スープがなくなり次第終了）
休 日曜日・祝日
席 30席

らーめん本舗さといも

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

もちもちの自家製麺をまろやか豚骨スープで



ラーメン630円

お店自慢のポイント

宮崎県産豚のみを丁寧に炊き込んだスープが自家製麺に絡み、最後の一滴まで味わえます。毎日でも食べられる宮崎ラーメンです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市大島町原ノ前1445-107(本店)
☎ 0985-32-6868
営 10:30-22:00
休 水曜日
席 40席

マスカレード

ー特に徹底した取組ー 定期的な換気

ビジネスマンのご用達 食事がおいしい喫茶店



和風ハンバーグ(日替わりランチ)900円

お店自慢のポイント

日替わりランチ、スパゲッティ、ハンバーグなど定番の人気メニューが豊富な喫茶店。人気の自家製ドレッシングも自慢の1つです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市橘通東4-10-29
☎ 0985-26-0133
営 11:00-15:00(LO14:30)
休 日曜日・祝日
席 22席

フラウンダー

ー特に徹底した取組ー 3密対策の徹底

野菜ソムリエがつくる新鮮野菜とヒラメ料理



カダイフ包みランチ1,760円

お店自慢のポイント

宮崎県初の日本野菜ソムリエ協会認定レストラン。自慢の野菜と自社養殖場で育てられたヒラメを主にした料理をお楽しみください。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市錦町4-32
☎ 0985-24-6998
営 11:30-14:30(LO14:00)、
18:00-22:00(LO21:00)
休 不定休(HPでご確認ください)
席 38席

拉麺 ギョーザ専門店 ラーメンマン

ー特に徹底した取組ー 3密対策の徹底

朝6時から11時までお得な朝ラータイム！



こってりとんこつラーメン820円

お店自慢のポイント

濃厚なスープ、チャーシュー、自家製麺まで全てにこだわり抜いたラーメンが自慢です。朝ラータイムのあっさり豚骨も好評です！

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市村角町坪平1221-1
☎ 0985-27-7277
営 6:00-23:00
休 不定休
席 42席

TOMATO RAMEN あうわ

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

自家製麺がおいしい豚骨トマトラーメン



トマトラーメン(チーズ入り)783円

お店自慢のポイント

クリーミー豚骨とオリジナルトマトソースを合わせたトマトラーメン。自家製バジル麺のシメは、トマトの炊き込みご飯でリゾット風に。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市清武町大字加納甲1021-4(清武本店)
☎ 0985-71-0052
営 11:00-20:00(LO19:30)
休 月曜日(祝日の場合翌日)
席 48席

お食事の店やっこ

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

働く人に愛され続ける大淀が誇る地元めし



ミックス定食980円

お店自慢のポイント

50年以上、大淀の人々に愛されている店。から揚げ、チキン南蛮など2種盛りの日替わりメニューや自家製カレーも大人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市中村東2-7-14
☎ 0985-51-6412
営 11:30-15:00
休 日曜日・祝日
席 23席

王林

―特に徹底した取組―
入店時の消毒徹底

ネギの香味がクセに！自慢の看板メニュー



ねぎラーメン756円

お店自慢のポイント

甘く香ばしいネギと細切りの自家製チャーシューがたっぷりのった「ねぎラーメン」が看板メニュー。創業以来、不動の人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 国富町木脇1117-2
☎ 0985-75-8298
営 11:30-13:30、17:30-20:00
休 水・木曜日
席 40席

宮崎釜揚げうどん 豊宝（とよとみ）

―特に徹底した取組―
共用部の消毒徹底

味とボリュームに満足 わざわざ行きたい名店



天釜うどん1,000円、稲荷寿司70円

お店自慢のポイント

宮崎市下北方町から綾町に移転オープンした釜揚げうどんの人気店。注文を受けてゆでるもちもちの麺や天ぷらをお楽しみください。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 綾町大字入野3450-1
☎ 0985-69-7857
営 10:00-15:00
休 月曜日
席 30席



-MINAMINAKA AREA-

\南那珂エリア/

オススメ風ごはん JINOMIYAMESHI

県民総選挙 ランチ【南那珂エリア】

BEST 1

大乃屋（おおのや）



串間活〆ぶりブリ丼ぶり1,100円

活〆のブリがぎっしり 生でヅケで火入れで！

和食の職人の丁寧な仕事が光るご当地グルメ。串間で水揚げされたブリの刺身とヅケが丼にぎっしり。大乃屋オリジナルのしょうゆ、みそダレがブリのおいしさを引き立てます。丼の底にはブリにひと手間かけた一品が隠れているので、最後までお楽しみに。ブリのアラ汁も絶品です。





－特に徹底した取組－
入店時の消毒徹底

\お店自慢のポイント/

県外客に加え、地元のリピーターが多い「ぶりブリ丼ぶり」。豊かな串間の海で育つブリは、脂のノリも旨味も抜群。生もヅケも火入れもうまい！

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 串間市西方6524-108
☎ 0987-72-6323
営 11:00-14:30(LO14:00)、17:00-22:00(LO21:00)
休 不定休
席 100席

武家屋敷伊東邸おび茶寮

－特に徹底した取組－ 定期的な換気

贅沢な空間で豪華宮崎牛をたっぷり！



安楽さんちの宮崎牛ステーキ丼まぶし2,480円
※限定10食

お店自慢のポイント

約130年前に建てられた武家屋敷を復元。日南市で餌にこだわり育てた宮崎牛のレアステーキに秘伝のタレが合う！〆はダシ茶漬けで。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日南市飫肥8-6-10
☎ 0987-55-8010
営 10:00-17:00(LO16:30)
※ランチは11:00-15:00まで
休 火曜日(祝日の場合翌日)
席 52席

港の駅 めいつ

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

生でよし、炙ってよし、茶漬けでよし！



日南一本釣りカツオ炙り重1,500円

お店自慢のポイント

日南は、一本釣りカツオ漁獲量日本一！目の前の目井津港で水揚げされるカツオを、特製しょうゆダレ、塩ダレの2種のヅケダレで召し上がれ。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日南市南郷町中村乙4862-9
☎ 0987-64-1581
営 10:30-14:00(受付終了)
休 月曜日、第3火曜日、年末年始
席 77席

中華キッチン れんげ

－特に徹底した取組－ 共用部の消毒徹底

しびれる辛さの四川麻婆豆腐を食べてみて！



四川麻婆豆腐定食1,200円(ランチのみ)

お店自慢のポイント

2種類の豆板醤と自家製ラー油を使った、こだわりの四川麻婆豆腐が一番人気。花椒が香り、しびれる辛味が◎。麺やご飯メニューも充実。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日南市吾田東9-1-28-1
☎ 0987-22-2631
営 11:00-14:00、17:00-20:00
休 火曜日
席 28席

伊勢海老料理・磯物料理 大海（たいかい）

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

海が目の前。旬の鮮魚と伊勢エビを満喫



大海の海鮮丼定食2,750円

お店自慢のポイント

和食の料理人が作る海鮮丼は、その日に締めた旬の鮮魚が存分に味わえます。瀬魚のみそ汁にも大満足。9月に解禁になる伊勢エビ料理も必食。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日南市宮浦568-1
☎ 0987-29-1308
営 11:00-13:30
休 木曜日、最終週の水曜日(祝日の場合は変更)
席 60席



-KITAMOROKATA AREA-

北諸県エリア

オススメ風ごはん JIMOMIYAMESHI

県民総選挙 ランチ【北諸県エリア】

BEST 1

The Snooup（ザ・スヌープ）

まるでトマトパスタのようなラーメン専門店

九州内に10店舗を展開するThe Snooup。都城総本店で不動の人気ランチメニューが、チーズと味付煮卵がトッピングされた「Aランチ」です。イタリア産オーガニックトマトを使用したスープに、塩分控えめのチーズをたっぷりと。秘伝のタレで漬けた煮卵がトロリととろけます。



スペシャルAランチ（杏仁豆腐付き）1,023円※期間限定

ー特に徹底した取組ー
入店時の消毒徹底

お店自慢のポイント

店舗設計や各種デザインは代表自らが担当。スタッフでDIYした部分も多いというユニークな外観と、いくつも並ぶサボテンが目印です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市宮丸町2999（総本店）
☎ 0986-21-3488
営 11:00-21:00（LO20:30）
休 なし
席 86席





いってつ

―特に徹底した取組―
入店時の消毒徹底

濃厚なとんこつスープが香る絶品ラーメン



ラーメン650円

＼お店自慢のポイント／

豚骨、鶏がらなどを秘伝の方法で煮込んだスープと、うま味の絡む細麺を使った「ラーメン」。開店から20年以上変わらず愛される一品です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市都北町3529-1
☎ 0986-38-6515
営 11:00-20:30(LO20:00)
休 月曜日
席 40席

まるた食堂

―特に徹底した取組―
入店時の消毒徹底

好きなものを詰め込んだ大人のお子様ランチ



スペシャル定食1,280円

＼お店自慢のポイント／

店主の好きなメニューをぎゅっと詰め込んだ『スペシャル定食』。10年前の創業時から変わらない、大人気メニューです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市吉尾町6220
☎ 0986-38-1461
営 11:30-15:00(LO14:30)、
17:30-21:30(LO21:00)
休 月曜日
席 40席

とんこつラーメン専門店 無我夢中（むがむちゅう）

―特に徹底した取組―
入店時の消毒徹底

九州産食材を使ったコクと旨みのラーメン



椎茸豚骨純白ラーメン カプチーノ仕立て800円

＼お店自慢のポイント／

フレンチ出身のシェフが作る、濃厚なうま味が特徴の一品です。九州産食材にこだわったスープは、カプチーノ仕立てでさらに優しい口溶けに。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市志比田町5325-10
☎ 0986-21-4500
営 11:30-15:00(LO14:40)、
18:00-21:00(LO20:30)
休 なし
席 25席

龍の醤（りゅうのたれ）

―特に徹底した取組―
入店時の消毒徹底

たっぷりのエビチリとチャーハンをセットで



エビチリチャーハン1,200円

＼お店自慢のポイント／

創業16年の中華の名店「龍の醤」の人気メニューは、エビチリチャーハン。ぷりぷりのエビチリと、チャーハンが一緒に楽しめるセットです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市上川東3-1-4
☎ 0986-26-6123
営 11:00-15:00(LO14:00)、
18:00-22:00(LO20:30)
休 水曜日夜
席 40席



-NISHIMOROKATA AREA-

\西諸県エリア/

オススメ風ごはん JIMOMIYAMESHI

県民総選挙 ランチ【西諸県エリア】

BEST 1

きりしま食品直営 市場食堂（いちばしょくどう）

コスパの良さが魅力！ 名物は特製チキン南蛮

市場の敷地内にある食堂。ボリュームのある定食や、麺が選べるあんかけヤキソバなどを求めるお客で賑わいます。看板メニューは昭和47年の創業時頃から提供するチキン南蛮。鶏はモモ肉を使用。程よい酸味の甘酢ダレとクリーミーなタルタルソースは自家製で、店内販売もしています。



チキン南蛮定食580円（単品は360円）

－特に徹底した取組－
従業員のマスク着用

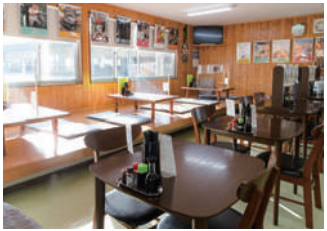
\お店自慢のポイント/

「安くて早くて旨い」、小林の発信地を目指す食堂。毎年7月8日は独自の感謝祭「チキン南蛮の日」を開催。チキン南蛮定食300食を割引き価格で提供します。

ランチ営業　ディナー営業　TAKE OUT テイクアウト可　子ども イス有　P 駐車場有

住 小林市細野2123-1
☎ 0984-23-6826
営 8:45-14:00（LO13:45）、
祝日10:00-14:00（LO13:45）
休 日曜日
席 50席





Kokoya de kobayashi（ここやっど小林）

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

小林産食材の魅力高めたワンプレートランチ



ここやっどランチ1,650円

お店自慢のポイント

食材の8割は小林産。元日本大使公邸料理人のシェフが和モダンフレンチで提供します。フレンチおでんなどが入るランチはお箸で気楽にどうぞ。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可（内容は確認を） / 子どもイス有 / 駐車場有

住 小林市駅南267
☎ 0984-23-1800
営 11:30-15:00（LO14:00）、18:00-20:00※夜は完全予約制
休 火曜日、第3月曜日
席 25席

とんかつ さんまるこ亭

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

ジューシーで旨み広がるきなこ豚のロースカツ



さんまるこ亭定食1,518円

お店自慢のポイント

はざま牧場の「きなこ豚」熟成ロースをランチでも。全メニューのテイクアウトが可能。試行錯誤を重ね、冷めてもおいしいトンカツを実現しました。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可 / 子どもイス有 / 駐車場有

住 小林市堤2768-10
☎ 0984-22-3005
営 11:00-15:00（LO14:30）、17:00-20:00（LO）
休 水曜日
席 88席

甲子園（こうしえん）

－特に徹底した取組－ 共用部の消毒徹底

人気のから揚げは秘伝ソースで味変もオススメ



サービスランチ　カラ揚680円

お店自慢のポイント

創業者で97歳の看板おばあちゃんが現役で定食や丼物を作っています。サービスランチは月～金曜日の日替わりで、から揚げは週1回登場します。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可 / 子どもイス有 / 駐車場有

住 高原町大字西麓876
☎ 0984-42-1065
営 11:00-14:00※夜は予約のみ
休 日曜日
席 30席

三幸ラーメン店（さんこう）

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

全世代に愛されるあっさり久留米系ラーメン



ちょっとチャーシュー680円

お店自慢のポイント

創業以来54年、先代から引き継ぐ豚骨と鶏ガラのスープ。「ちょっとチャーシュー」はしっかり煮込んだ豚バラ肉が4枚。程良い枚数が人気です。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可 / 子どもイス有 / 駐車場有

住 えびの市栗下98-2
☎ 0984-35-1725
営 11:00-16:00
休 不定休
席 27席



-KOYU AREA-

児湯エリア

オススメ風ごはん JINOMIYAMESHI

県民総選挙 ランチ【児湯エリア】 BEST 1

ながのうどん店

自家製麺のうどんと定食 味も量も納得、大満足！

国産小麦を使った自家製麺はもちもち＆ソフトな食感で、かけうどん200円～と驚きの低価格。チキン南蛮やアジフライなど定食類もあり、中でも数々の受賞歴を誇る鶏ごぼううどんをメインにした「鶏ごぼううどん定食」は、ミニチキン南蛮も付くボリューミーさです。



鶏ごぼううどん定食700円





－特に徹底した取組－
共用部の消毒徹底

お店自慢のポイント

サッカーJ3テゲバジャーロ宮崎の選手も来店。新スタジアムが間近に見え、自衛隊戦闘機が飛び交う姿も店内から眺められる好立地です。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可 / 子どもイス有 / 駐車場有

住 新富町大字三納代1788-1
☎ 0983-33-6398
営 11:00-14:25
休 火曜日
席 26席

小丸新茶屋

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

うどんは手打ち、品数豊富でとにかく安い！



スペシャル海鮮丼セット1,320円

＼お店自慢のポイント／

いりこ、かつお節、羅臼昆布と国産の厳選素材を生かしただし と、コシのある自家製手打ちうどん。新鮮で大ぶりなネタの寿司メニューも豊富。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 高鍋町北高鍋4622-7（高鍋本店）
☎ 0983-22-3455
営 11:00-21:30（LO21:00）
休 なし（1/1のみ）
席 180席

うなぎの入船

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

秘伝のタレと絶妙な焼き具合が生むうまさと香ばしさ



うなぎ定食3,510円

＼お店自慢のポイント／

明治27年創業。質の高いうなぎを地下水で数日かけて臭みを抜ききり備長炭で焼き上げる。秘伝のタレが芳ばしく、外はパリッと中はふんわり。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 西都市大字南方3316-3
☎ 0983-43-0511
営 11:00-14:30、16:30-20:00（LO19:00）
休 不定休
席 70席

Cafe Kiitos（カフェ・キートス）

－特に徹底した取組－ 共用部の消毒徹底

体がよろこぶ食材で手作りのカフェランチ



ベーグル（クランベリークリームチーズ）240円・（キャラメル）190円、米粉のシフォンケーキ（ココアマーブル）250円、カフェオレ・アイス450円

＼お店自慢のポイント／

開放感のある図書館施設内のカフェ。素材と手作りにこだわり、ベーグルやサンドイッチ等ランチからカフェタイムまで気軽にくつろげる。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 新富町上富田6345-5
新富町総合交流センターきらり内
☎ 0983-32-7733
営 9:30-16:30
休 月曜日（祝日の場合翌日）
席 20席

ビッグバーガー

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

種類豊富なハンバーガーに定食＆軽食も♪



ギョロッケバーガー（単品）345円
チキン南蛮バーガー（単品）410円

＼お店自慢のポイント／

“青島ギョロッケ”で考案し、今は門川産使用の懐かしの味「ギョロッケバーガー」。人気のチキン南蛮バーガーにはハバネロソースが意外に好相性。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 新富町富田西2-21
☎ 0983-33-0828
営 11:00-15:00
休 不定休
席 12席

山菜長越（ながこし）

ー特に徹底した取組ー 従業員のマスク着用

昭和期から三代受け継ぐ、昔懐かしい山菜料理



山菜ピーコー（1個）260円

お店自慢のポイント

人気は県産のシイタケ、タケノコ、ゼンマイを使った台湾ちまき風の「山菜ピーコー」。山菜竹の皮弁当（660円）ほか来店前の予約がおすすめ。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 木城町椎木3444-4
☎ 0983-32-2700
営 10:00-17:00
休 日曜日
席 23席

川の駅 百菜屋（ひゃくさいや）

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

地元の女性たちが作る郷土の味で地産地消



しいたけ南蛮定食（チキン入り）850円

お店自慢のポイント

人気は地どれの肉厚どんこ（シイタケ）で作る「しいたけ南蛮定食」。チキンの割合はお好みで変更できます。西米良のお母さんたちの笑顔もあったかい。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 西米良村村所208-1
☎ 0983-41-4245
営 10:00-15:00（売店は9:00-17:00）
休 なし（12/29-1/3）
席 36席

GRILL POPEYE（グリルポパイ）

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

醤油ベースの特製ソースでライスがすすむ♪



和風ハンバーグステーキ
（サラダ・ライス・みそ汁付）1,200円

お店自慢のポイント

常連客が親子3代で訪れる、レトロおしゃれな喫茶店。日替わりランチや定食メニュー、各種パフェや夏の白熊まで幅広く楽しめます。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都農町大字川北18836-1
☎ 0983-25-1727
営 11:00-15:00、
17:00-21:00（LO20:00）
休 水曜日（不定休あり）
席 40席（今はコロナ禍で30席）

寿司・宴会 ほてい

ー特に徹底した取組ー 共用部の消毒徹底

休日ランチ客の6割が注文する特製海鮮丼



海鮮丼（特）1,650円、すし定食750円

お店自慢のポイント

気軽にお寿司を食べてほしいと、平日ランチ限定すし定食は750円。白飯にバラエティ豊かな刺身を盛った海鮮丼（特）は休日の人気メニュー。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 川南町川南13712-26
☎ 0983-27-0500
営 11:00-14:00（LO13:30）、
16:30-21:00（LO20:20）
休 不定休
席 150席



-HIGASHIUSUKI AREA-

\東臼杵エリア/





オススメ昼ごはん JINOMIYAMESHI

県民総選挙 ランチ【東臼杵エリア】

BEST 1

元祖チキン南蛮 直ちゃん

ふわふわ衣に甘酢 タルタルなしがうまい

チキン南蛮発祥の店として、県内外にファンが多い。看板メニューのチキン南蛮は、小さめの若鶏の胸肉を使用するため、身が軟らかくジューシー。卵を絡め、ふわふわサクサクに揚げた衣に、先代から受け継ぎ独自の調合で作る甘酢がじんわり絡みます。テイクアウトも好評です。



チキン南蛮定食1,000円

ー特に徹底した取組ー
共用部の消毒徹底

\お店自慢のポイント/

食材はどれも地産地消を意識して県産品を使っています。日向鶏のタタキ風や鶏モモ焼きも人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 延岡市栄町9-3
☎ 0982-32-2052
営 11:00-13:45(LO)、17:00-19:45(LO)
休 月曜日夜・火曜日
席 32席





辛麺屋桝元

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

延岡の繁華街が発祥　辛さがやみつきに



レギュラーサイズ800円～、レディースサイズ650円～

お店自慢のポイント

たっぷりのニンニクにニラ、ミンチと秘伝のオリジナルスープで仕上げました。定番以外のトマト辛麺、白辛麺、カレ麺、味噌辛麺も好評です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 延岡市古城町4-53(愛宕店)
☎ 0982-35-1799
営 11:00-22:00(LO21:30)
休 なし
席 70席

ふらっとごはん。

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

魚屋の経験を生かした刺身定食が人気



お刺身定食1,100円

お店自慢のポイント

刺身と日替わりの定食を提供。刺身定食は、その日仕入れた魚7種類の刺身とアジフライがついてボリューム満点でリーズナブルと人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 延岡市川原崎町162-1
☎ 0982-27-6210
営 11:00-15:00(なくなり次第閉店)
休 日曜日・祝日
席 21席

イタリア創作料理 KANAYA（カナヤ）

ー特に徹底した取組ー 3密対策の徹底

シェフ渾身の料理の素材は極力土々呂産で



ランチコース(前菜、パスタ、サラダ、肉or魚、デザート、ドリンク、パン)2,750円

お店自慢のポイント

土々呂産の食材を意識した数々の料理が人気。少し贅沢したい時には、パスタ、メイン、デザートとすべて味わえるランチコースがお薦めです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 延岡市土々呂町6-1734-1
☎ 0982-37-3911
営 11:30-14:30(LO)、17:30-21:00(LO)
休 月曜日
席 36席

再来軒

ー特に徹底した取組ー 3密対策の徹底

創業60年以上の歴史　コクのあるうま味



とんこつラーメン700円

お店自慢のポイント

県産豚のげんこつ、頭骨を火力の強い蒸気ボイラーで長時間煮込み、うま味を引き出したコクのある豚骨スープが自慢。全国発送も人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 延岡市旭町1-3-12
☎ 0982-32-4477
営 11:00-20:30(火曜日は-16:00)(スープがなくなり次第閉店)
休 水曜日
席 30席

大洋うどん

―特に徹底した取組―
定期的な換気

定食が大人気！だしが自慢のうどん店



とり天うどん定食960円

お店自慢のポイント

イリコ、コンブ、サバなどの削り節でとった濃いいだしが自慢。うどんとセットになった定食が人気で、あっさり食べられるとり天がお薦めです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 門川町中須3-1
☎ 0982-63-2446
営 9:30-20:30(LO20:00)
（なくなり次第閉店）
休 不定休
席 60席

天領うどん

―特に徹底した取組―
定期的な換気

うまい、安い、早い 県北のソウルフード



天領うどん(釜揚げうどん)340円

お店自慢のポイント

地域で長年愛されている店。カツオ、コンブ、シイタケなどでとるだしは創業以来の味。うどん各種のほか、おでんやソフトクリームも人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日向市新生町2-66-1(本店)
☎ 0982-52-2822
営 10:00-19:00(LO18:50)
休 不定休
席 90席

OttO-OttO（オットーオットー）

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

食材や生地にこだわり薪窯で焼くピザをぜひ



ピスタチオのカルツオーネ2,180円

お店自慢のポイント

薪窯で焼くピザが有名。ピスタチオペーストとリコッタチーズ、イタリアのソーセージをカリッともちっとした生地で包むカルツオーネをぜひ。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 美郷町西郷田代12729-1
☎ 0982-60-3396
営 11:00-15:00(LO)
休 水・木曜日
席 30席

元気・四季を食べる どんこ亭

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

諸塚産の食材のおいしさを発見して！



なばカツ丼830円

お店自慢のポイント

諸塚産食材を使ったバイキングが人気ですが、現在は定食や丼を提供。肉厚の干しシイタケ（なば）を戻して揚げた「なばカツ」の丼やカレーが好評です。

ランチ営業　ディナー営業（要予約）　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 諸塚村大字家代3068(しいたけの館21内)
☎ 0982-65-0178(しいたけの館21)
営 11:30-14:00(LO13:30)、17:00-21:00
(LO20:30)※夜は前日までの要予約
休 水曜日
席 48席



-NISHIUSUKI AREA-

\西臼杵エリア/

オススメ 風ごはん KUNIMIYAMESHI

県民総選挙 ランチ【西臼杵エリア】

BEST 1

肉工房 初栄（にくこうぼう はつえい）



ミニステーキ定食2,650円

うまい高千穂牛は ここで間違いなし！

高千穂町内にある肉の専門店「肉の正木屋」が営業するお店。ステーキや焼肉はA5ランク10番以上しか使わないため、肉質の良さは間違いないと評判です。分厚い肉を目の前のロースターで豪快に焼いて食べるステーキは最高。からしじょうゆとの相性も抜群です。





－特に徹底した取組－
共用部の消毒徹底

\お店自慢のポイント/

リーズナブルでボリューム満点の「肉めし定食」「やきとり定食」は、固定ファンも多く、テイクアウトも可

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 高千穂町三田井1404-1
☎ 0982-72-2468
営 11:30-14:00
休 月・火曜日
席 34席

しまの屋食堂

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

麺類から定食まで３代続く地元の定食屋



から揚げ（単品）450円、定食680円

＼ お店自慢のポイント ／

役場のすぐ近くで定食を提供。注文が入ってから揚げるから揚げ定食は、ご飯と小鉢、みそ汁がついてボリュームがある人気のメニューです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日之影町岩井川3407-3
☎ 0982-87-2257
営 10:00-14:00
休 土・日曜日・祝日
席 12席

喫茶 カリンカ

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

長年変わらない味が地元から愛される理由



チキン南蛮セット780円、たまごサンド470円

＼ お店自慢のポイント ／

子ども連れが多く、子、孫と3代で通う人も。チキン南蛮は生肉を使用し身が軟らかいと評判。やさしい味わいのたまごサンドも人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 高千穂町三田井797
☎ 0982-72-4682
営 11:00-20:00
休 火曜日
席 20席

レストラン五瀬（いつせ）

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

旬の食材を使用した多彩な季節料理を



宿泊者用会席料理3,300円（要予約）

＼ お店自慢のポイント ／

約10品が並ぶ会席料理が自慢。地元産やまめの塩焼きや手作りのデザートなどボリュームたっぷり。高千穂牛をプラスするプランもお薦めです。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 五ケ瀬町大字三ケ所9223
（ごかせ温泉森の宿 木地屋）
☎ 0982-82-1115
営 11:00-14:00、
17:00-21:00（LO20:00）
休 水曜日
席 60席

特産センターごかせ

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

グルメコンテスト優勝　間違いない五ケ瀬の味



特ホル丼900円

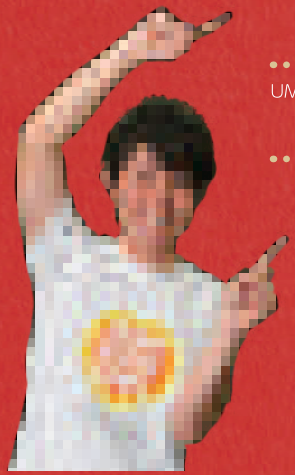
＼ お店自慢のポイント ／

秘伝のタレに豚ハラミを漬け込んだ「特ホル」を地元のタマネギと炒め、キャベツと共にご飯に乗せた「特ホル丼」。「特ホル」は冷凍販売も人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 五ケ瀬町大字三ケ所98-1
☎ 0982-82-1400
営 10:30-16:00（店舗8:00-18:00）
休 なし（1/1のみ）
席 44席

アナウンサーお気に入りのジモミヤランチはこれ！



―特に徹底した取組―
定期的な換気

UMK 藤﨑 祐貴 アナウンサー
オススメのランチ

けんちゃんステーキ

お肉も店長も
ボリューム満点！(笑)
お腹も心もいっぱいに
なれること間違いなしの
お店です！

1ポンドというボリュームはココだけ



プレミアムけんちゃんステーキ1ポンド
2,650円(ライス・サラダ付き)

お店自慢のポイント

ステーキは塩こしょうで下味を付けただけ。テーブルの上に準備されたさまざまな薬味やたれを使って、好みの味で食べられます。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市大塚町城ノ下2770-3
☎ 080-4691-0568
営 11:00-14:00(LO13:30)、
17:45-22:00(LO21:00)
休 水曜日(祝日の場合は営業)
席 40席



―特に徹底した取組―
入店時の消毒徹底

MRT 清水　玲 アナウンサー
オススメのランチ

ITALIANBAR Bencaldo

イタリアンバール　ベンカルド

オーナーご夫婦の
素敵な接客もこのお店の
好きなところです。
ランチでもディナーでも
色んなシーンで楽しめる
お店だと思います。

本場での修業経験あるシェフによるパスタ



パスタランチ(サラダ・ドリンク付き)1,000円～

お店自慢のポイント

日替わりのパスタのランチ。イタリアの食材を厳選して使用したパスタは、飽きのこない味わい。テイクアウト可能なピザもどうぞ。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市清水1-2-2藤田ビル102
☎ 0985-25-5838
営 11:30-14:00(LO13:30)、
17:30-22:00(LO21:00)
休 日曜日(不定休あり)
席 20席



オススメ 夜ごはん

JIMOMIYAMESHI

THE BEST OF JIMOMIYA DINNER

45 restaurant



-MIYAZAKI CHUBU AREA-

\宮崎中部エリア/

オススメ夜ごはん JINGMIYAMESHI

県民総選挙 ディナー【中部エリア】

BEST 1

ミヤチクレストラン

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

厳選された宮崎牛をご賞味ください

県産黒毛和牛の中でも良質なものだけに与えられるブランド名「宮崎牛」。生産農家が大切に育てた「宮崎牛」をお客さまの目の前の鉄板で調理提供いたします。豊潤で奥深い味わいの「宮崎牛」を心ゆくまでご堪能いただきながら、大切な方と至福のひと時をお過ごしください。

\お店自慢のポイント/

県内4店舗で展開。お客さまの前で調理する食のエンターテインメント。ーッ葉ミヤチクでは、夜、ピアノの調べの中、落ち着いた時間をお届けします。

ランチ営業 ディナー営業 TAKE OUT テイクアウト可 子どもイス有 P 駐車場有

住 宮崎市新別府町前浜1401-255(ーッ葉ミヤチク)
☎ 0985-28-2914
営 11:00-15:00(LO14:00)、17:00-21:30(LO20:30)
休 不定休
席 62席



宮崎牛ロースステーキコース(150g)
スープ、サラダバー、ドリンクバー、焼き野菜、白ご飯かチャーハン、パンのデザート付き7,000円(ディナー価格)





旅館 小戸荘

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

老舗旅館で味わう自慢の料理、伝統の鍋



小戸鍋をご家庭でも。「小戸鍋の素」864円で販売中

お店自慢のポイント

小戸鍋は縁起のよい鍋と称されWBC歴代監督もゲン担ぎで食しています。スポーツランド宮崎を代表する鍋として愛されています。

ランチ営業［要予約］／ディナー営業［要予約］／テイクアウト可［要予約］／子どもイス有／駐車場有

住 宮崎市橘通東2-9-8
☎ 0985-23-2092
営 11:30-13:30、17:00-22:00
※昼も夜も予約制
休 不定休
席 40席（完全個室）

大衆ぐりる

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

1人でも持ち帰りでも自慢の味をお気軽に！



厚切りたん串（2本組）1,200円

お店自慢のポイント

全国でも数少ないといえる「豚タン専門店」。ここでしか味わえない厳選メニューを、お一人さまでも気軽にお楽しみいただけます。

ランチ営業／ディナー営業／テイクアウト可／子どもイス有／駐車場有

住 宮崎市橘通西2-3-13
☎ 0985-41-5388
営 15:30-22:30（LO）
休 月曜日
席 16席

丸万焼鳥本店

－特に徹底した取組－ 共用部の消毒徹底

全国に誇れる味わい 元祖炭火もも焼き



もも焼き（スープときゅうり付き）1,200円

お店自慢のポイント

丁寧に下ごしらえした骨付き肉を備長炭の炎で一気に焼き上げた「もも焼き」は噛むほどに肉の旨みが口の中に広がります。

ランチ営業／ディナー営業／テイクアウト可／子どもイス有／駐車場有

住 宮崎市橘通西3-6-7
☎ 0985-22-6068
営 17:00-22:00
休 日曜日（月曜日が祝日の場合は営業）
席 60席

平家の郷

－特に徹底した取組－ 従業員のマスク着用

一切の妥協を許さず見極めた素材で作る味



炭焼き霜降りハンバーグ（170g）1,463円

お店自慢のポイント

創業から38年間こだわり抜いた国産牛肉100％「霜降りハンバーグ」。味付けは塩と胡椒のみ、良質な肉のうま味を楽しめます。

ランチ営業／ディナー営業／テイクアウト可／子どもイス有／駐車場有

住 宮崎市新別府町土田540-1（新別府店）
☎ 0985-23-1405
営 11:30-15:00、17:30-22:00、土・日曜日・祝日11:30-15:00、17:00-22:00
休 なし
席 64席

やきとり恵屋

ー特に徹底した取組ー 従業員のマスク着用

太陽、自然、人情の恵み 家族で楽しめる居酒屋



やきとり、ねぎま、ぼんじり、とり皮、各1本99円

お店自慢のポイント

厳選した食材を使用し宮崎の郷土料理や、焼きとり、新鮮な魚などバラエティに富んだ居酒屋メニューをご家族でお楽しみください。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 宮崎市霧島1-93-2
（恵屋プラス宮崎霧島店）
☎ 0985-61-0190
営 16:00-23:00
休 不定休
席 150席

エスニックレストラン クルンテープ

ー特に徹底した取組ー 定期的な換気

ここにしかない時と味 ゆっくりと楽しんで



生春巻き（要予約）1本450円

お店自慢のポイント

ずーっと前からある阿波岐原のエスニック料理屋さん。生春巻き、タンドリーチキンはご予約を。飲み放題コースもお得です。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 宮崎市阿波岐原町前浜4276-507
☎ 0985-27-8805
営 17:30-21:30、土曜日17:00-21:30、日曜日17:00-21:00
休 月・火曜日
席 50席

万作

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

温かな人情味あふれる創業から変わらぬ味



串焼き814円。鮮度の高い肉を焼き上げた人気の品

お店自慢のポイント

串焼き、しびゴマ漬け、うま煮など一つ一つ手間ひまかけて作る、創業以来変わらぬおいしい料理と焼酎を楽しむことができます。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 宮崎市橘通西2-6-17
☎ 0985-24-2823
営 17:00-22:30
休 日曜日、祝日
席 35席

たかさご

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

これぞ「ニシタチ情緒」人情味感じる大衆酒場



煮玉子と都萬牛のすじ煮込み520円。
メニューは100種類以上

お店自慢のポイント

創業以来多くのお客さまに愛されてきた大衆酒場。おでん、あんかけ焼きそばも人気。ニシタチの顔ともいえる居酒屋です。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 宮崎市橘通西3-1-10
☎ 0985-22-2363
営 17:00-22:30（LO22:00）、金・土曜日-23:00（LO22:30）（1Fのみ16:00から営業）
休 日曜日
席 163席

日ノ出ホルモン

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

新鮮、上質なホルモン 初体験のおいしさを！



お得なコース、飲み放題もあります

＼お店自慢のポイント／

ホルモンをはじめ新鮮で上質なお肉を、備長炭を使用し焼き上げることで、余分な油が落ちてあっさりジューシーにいただけます。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市天満3-7-3
☎ 0985-53-5253
営 18:00-24:00
日曜日・祝日17:00-23:00
休 木曜日（祝日、祝日前は営業）
席 70席

海鮮茶屋うを佐

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

家族で、友人同士でごちそうを食べよう！



選べるごちそう膳1,598円

＼お店自慢のポイント／

豊富なメニューと使いやすさが自慢。契約農家から仕入れた食材で安全・安心をお届けします。個室の座敷・半個室もあります。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市学園木花台桜1-21-5（宮崎木花店）
☎ 0985-58-3532
営 11:00-22:00（LO21:30）
休 不定休
席 120席

夾竹園

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

宮崎の焼肉人気店！50年以上愛される店



人気の「ロース中トロAセット7,210円（ロース600g、牛タン200g、ゴールドホルモン300g、キャベツ、チシャ）」平日は、ご飯大3人前とキムチ2皿付き

＼お店自慢のポイント／

素材にこだわり、おいしさを愛し、1968年創業の信頼と実績。秘伝のタレはもちろん、キムチやドレッシングなどすべて自家製です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市大塚町水流5131（大塚本店）
☎ 0985-54-1234
営 11:00-22:00（LO21:30）
休 なし
席 324席

ぐんけい

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

こだわりの味を食うてみやらんですか～



プレミアムもも焼き柚子胡椒付き1,595円～

＼お店自慢のポイント／

自社農場のみやざき地頭鶏は柔らかく弾む歯応え！無添加手作り炒り塩をまぶし炭火で焼き上げる、こだわりの味をぜひ食べてください！

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市中央通8-12（本店隠蔵）
☎ 0985-28-4365
営 17:00-24:00（LO23:00）
休 不定休
席 84席

地鶏もも炭火焼き 嵐坊（らんぼう）

ー特に徹底した取組ー
入店時の消毒徹底

全国メディアでも評判 本物の味を全国に発信



プロスポーツ選手も好んで食す
骨付きもも焼き1,100円

＼お店自慢のポイント／

地鶏炭火焼きの名店「嵐坊」。全国メディアに紹介され、おいしさはお墨付き。オリジナルスパイスが鶏のうま味を引き立てます。（2021年2月移転）

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市大島町萩崎537-27（本店）
☎ 0985-27-3913
営 17:00-24:00（LO23:00）
休 不定休
席 50席

らんぷ亭

ー特に徹底した取組ー
従業員のマスク着用

一流食材と腕で魅せる 伝統の洋食を世界へ！



たらばがにのカニクリームコロッケ1,870円

＼お店自慢のポイント／

2代目藤澤賢二シェフは世界的フレンチシェフ三國清三氏に師事、至極の食材と技術が魅せる味。最高のひとときを演出します。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 宮崎市中央通8-16 第2三輪ビル 中2F
☎ 0985-25-8337
営 18:00-23:00（LO22:00）
休 月曜日
席 26席



食事の際は、
新しいマナーを守って
しっかりコロナ対策！

会食では「みやざきモデル」を実践しよう！！

「会食は『みやざきモデル』で！」を合言葉に、感染症対策をしましょう。
みやざきモデルを実践して、お店での飲食を楽しみましょう！



アナウンサーお気に入りのジモミヤディナーはこれ！

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

UMK 髙巣 由貴 アナウンサー
オススメのディナー



薬膳スープカレーのお店 merry gate メリーゲート

野菜がたっぷりで、
手作りの肉団子もここで
しか食べられない味わい。
オリジナルスパイスで、
自分好みの辛さに
できます。

体に優しいがモットー 薬膳野菜スープカレー



スパイス肉団子薬膳野菜スープカレー1,400円

お店自慢のポイント

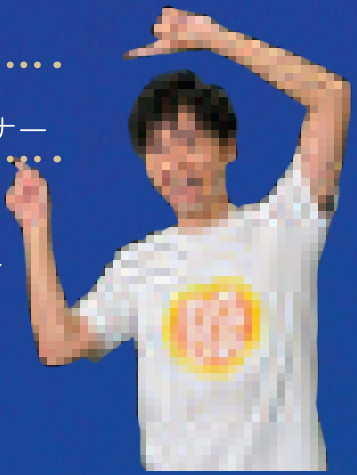
7時間煮込んだ鶏がらスープと野菜をたっぷり使った薬膳野菜スープカレー。店で調合したガラムマサラを使った肉団子も自慢です。

ランチ営業 ディナー営業 TAKE OUT テイクアウト可 子どもイス有 P 駐車場有

住 宮崎市船塚2-67
☎ 0985-41-6249
営 金～月11:00-21:00(LO20:00)、
火・水11:00-15:00(LO14:00)
休 木曜日(臨時休業もあり)
席 25席

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

MRT 廣末 圭治 アナウンサー
オススメのディナー



居酒屋けんちゃん

私が生まれ育った
高千穂町で
長く愛される店。
賑やかな雰囲気と
美味しい料理とお酒に
元気がもらえます。

地元の農産物を使った時季ごとの料理をぜひ



高千穂牛の串焼き(2本)700円

お店自慢のポイント

入口の神楽面が目印！高千穂牛の串焼きは、うまみ溢れる肉に店オリジナルの甘辛いタレが合う一品。地元のうまいものをぜひ。

ランチ営業 ディナー営業 TAKE OUT テイクアウト可 子どもイス有 P 駐車場有

住 高千穂町三田井796-2
☎ 0982-72-5224
営 17:30-23:00
休 不定休
席 20席



-MINAMINAKA AREA-

\南那珂エリア/





オススメ ごはん JINOMIYAMESHI

県民総選挙 ディナー【南那珂エリア】

BEST 1

とんかつ 大晃（たいこう）

上質な豚肉、パン粉、油 こだわりがおいしさに

精肉の現場で腕を鍛えた研究熱心な店主が腕を振るいます。パン粉専用のパンから作る新鮮なパン粉をまとわせ、コクのあるラードで揚げる豚カツは、岩塩を付けて食べると、肉の甘みと旨味が口いっぱいに広がります。毎朝作るタルタルソースがたっぷりかかったチキン南蛮も人気。



ロース＆チキン南蛮膳1,848円

ー特に徹底した取組ー
従業員のマスク着用

\お店自慢のポイント/

二大人気の料理が一度に味わえる一皿。ブランドにこだわらず、信頼のおける精肉店から県産豚を仕入れ、丁寧な仕事で肉の旨さを引き出します。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日南市上平野町1-4-1
☎ 0987-23-6505
営 11:00-14:30(LO14:00)、16:30-21:00(LO20:00)
休 月曜日
席 100席





串かつ 千梵（せんぼん）

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

旬の魚介や肉や野菜を、熱々の串かつで



おまかせ串盛り8本セット1,326円

お店自慢のポイント

旬の素材で作る季節感あふれる串かつは、熱々を1本ずつ提供。細かく仕上げたパン粉を使いサクッとした食感の串は、いくらでも食べられます。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日南市園田2-7-21
☎ 0987-23-6160
営 18:00-23:00(LO22:30)
休 日曜日
席 25席

うなぎ料理 大清（たいせい）

ー特に徹底した取組ー 定期的な換気

宮崎・鹿児島産の鰻をたっぷり味わって



うなぎのセイロ蒸し(特上)2,980円

お店自慢のポイント

日本庭園を眺めながらいただく鰻料理。宮崎、鹿児島産のハーブ鰻を、遠赤外線で香ばしい蒲焼きに。熱々のセイロ蒸しは、身がふっくら。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 日南市吾田東10-8-14
☎ 0987-22-3478
営 11:00-14:00(LO13:30)、17:00-21:00(LO20:30)
休 水曜日、12/31-1/2
席 76席

回転寿司 寿司虎

ー特に徹底した取組ー 従業員のマスク着用

老舗寿司店の技が活きる炙り寿司が人気



炙り焼きサーモントロ330円、炙り生えび264円
本日の塩レモンづくし440円

お店自慢のポイント

昭和28年創業の老舗寿司店。主に九州各地の漁港から届く魚介は鮮度抜群。コクと食感を引き出した人気の炙りは、たまらない香ばしさ！

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 串間市寺里2-8-6(串間本店)
※道の駅くしま内に、2021年5月中旬移転予定
☎ 0987-72-1427
営 11:30-14:30(最終入店14:00)、17:00-20:30(最終入店20:00)※土日のランチは11:30-15:30(最終入店15:00)
休 不定休
席 45席

くいもん屋 しんちゃん

ー特に徹底した取組ー 共用部の消毒徹底

鮮度抜群の魚介の刺身。輝きと食感に驚き！



刺し身盛り合わせ1,100円～(写真は3,850円)

お店自慢のポイント

串間のうまいものが食べたいならメニュー豊富なこちら。特に刺身は自慢の逸品。その日に仕入れた鮮魚は身が輝き、プリップリの食感。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 串間市西方5684-1
☎ 0987-72-1939
営 17:30-23:00(LO22:30)
休 水曜日
席 42席



-KITAMOROKATA AREA-

\北諸県エリア/

オススメ 夜ごはん JINOMIYAMESHI

県民総選挙 ディナー【北諸県エリア】

BEST 1



野菜のテリーヌ

エスエルエフ SLF

地元産食材を使った 見た目も美しい一品

旬のものを届けたいという思いでオープンし、今年で10周年を迎えるSLF。「野菜のテリーヌ」はランチ・ディナーともにコースの最初を飾る一品です。20種類以上の野菜を使用し、丁寧に下ごしらえをして組み合わせているので、見た目も華やか。塩とオリーブオイルでどうぞ。

ー特に徹底した取組ー
入店時の消毒徹底

\お店自慢のポイント/

華やかな内装には、店主のアイデアがふんだんに盛り込まれています。10周年を記念して、大規模な改装も予定しています。

ランチ営業 / ディナー営業 / TAKE OUT テイクアウト可 / 子どもイス有 / P 駐車場有

住 都城市千町5000
☎ 0986-80-4224
営 11:30-14:30(LO14:00)、18:30-21:30(LO21:00)
休 月曜日、第1・第3火曜日(祝日は営業)
席 40席





NERDBIRD（ナードバード）

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

ジューシーな「南国元気鶏」のチキン南蛮専門店



Chicken No.4 もも肉のチキン南蛮とトマトとチーズのグリルチキン1,298円

お店自慢のポイント

「南国元気鶏」を使ったチキン南蛮は、ジューシーでヘルシー。オリジナルのトマトソースを使ったグリルチキンとセットでどうぞ。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市下川東1-15-6
☎ 0986-24-5695
営 11:00-21:00（鶏がなくなり次第閉店）
休 なし
席 74席

桜結 -SAKURA MUSUBI-（さくらむすび）

ー特に徹底した取組ー 従業員のマスク着用

和の調味料が隠し味！肉汁溢れるハンバーグ



さくらむすびセット（トマトチーズハンバーグ）1,320円

お店自慢のポイント

旬の食材を使った和テイストの小鉢に自家製のデザートもついた満腹・満足なセットです。国内産にこだわったハンバーグは肉汁たっぷり。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市南鷹尾町18-32
☎ 050-1096-8150
営 11:00-14:00、18:00-20:00※夜は要予約
休 月曜日
席 16席

お箸処 北諸

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

宮崎牛を余すことなく堪能！ひつまぶし定食



宮崎牛ひつまぶし定食2,178円

お店自慢のポイント

名古屋で修業した店主が生み出した自慢の一品。まずはそのまま、次に薬味と一緒に、最後はカツオだしでお茶漬風に。宮崎牛を堪能できます。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 三股町五本松14-1（三股店）
☎ 0986-80-7878
営 11:00-15:00（LO14:00）、18:00-21: 30（LO20:30）
休 火曜日
席 45席

よっ田や

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

種類は 100 種以上！選ぶのが楽しい串焼き



おまかせ10本串1,000円

お店自慢のポイント

都城産の観音池ポークを使った豚バラ串や巻物串、霧島鶏を使った鶏串、海鮮串など、バラエティ豊かな串焼きが魅力。キャベツは食べ放題です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 都城市中町3-4（本店）
☎ 0986-22-2219
営 18:00-24:00（LO23:30）
休 なし
席 40席



-NISHIMOROKATA AREA-

\西諸県エリア/

オススメ 晩ごはん JINOMIYAMESHI

県民総選挙 ディナー【西諸県エリア】

BEST 1

中華料理 正一（しょういち）

80種類の本格中華を親しみやすい味づくりで

創業以来、誰もが食べやすく、南九州の味覚に合う中華料理を提供。その味を求めて、今や県内外からお客が訪れます。酢豚には子どもからお年寄りまでファンが多数。継ぎ足し続けてまろみを増した自家製甘酢が決め手で、カラッと揚げた豚バラ肉にたっぷりの甘酢あんが絡む絶品です。



酢豚935円





－特に徹底した取組－
共用部の消毒徹底

\お店自慢のポイント/

気さくでアットホームな接客が好評。おしゃれな店内はゆとりのある広さで、個室も多数あります。どこに座っても隣を気にせず食事ができます。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 えびの市大字原田79
☎ 0984-33-0924
営 11:00-14:00、17:00-22:00(LO20:30)
休 木曜日（月2回ほど水曜と木曜の連休あり）
席 80席

焼肉アンドステーキ なかにし

ー特に徹底した取組ー 定期的な換気

牧場直営店だからできる最高品質、低価格



スペシャルコース2,870円※写真は2人前

お店自慢のポイント

小林市の豊かな自然の中、繁殖から一貫体制で育てた西ノ原牧場の和牛を提供。スペシャルコースは家族やグループでたっぷり味わえるお得な内容です。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 小林市細野1889-1
☎ 0984-22-4649
営 11:30-14:00、18:00-21:30(LO21:00)
休 水曜日
席 50席

炭火焼 牛心（ぎゅうしん）

ー特に徹底した取組ー 共用部の消毒徹底

自社精肉店が一頭買い。宮崎牛をお手頃に



ネギ塩ヒレコース(3〜4人前)6,458円

お店自慢のポイント

元気な接客と活気のある店内。上タン、ヒレ、名物のつぼ漬けカルビなど6種が味わえるネギ塩ヒレコースはイチオシです。小林市細野店、宮崎店も。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 小林市堤3116-1(堤店)
☎ 0984-23-5055
営 11:00-14:00(LO13:30)、17:00-22:00(LO21:30)
休 不定休
席 80席

味処 禅

ー特に徹底した取組ー 入店時の消毒徹底

アイデア満載の串焼きは必ずオーダーしたい



串焼盛り合わせ(11本)2,000円

お店自慢のポイント

その日の食材で作る創作料理がお楽しみ。串焼きには中華麺の豚肉巻きなど変わり種も。あんかけチャンポンやおでんなどの定番料理も人気です。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 高原町大字西麓960
☎ 0984-42-0008
営 18:00-23:00
休 月曜日
席 20席

イルミナンテ

ー特に徹底した取組ー 定期的な換気

石窯焼きピザなどのイタリアンを気軽に



赤鶏のタタキ 温ドレッシング(サラダ仕立て)957円

お店自慢のポイント

全席がインテリアの異なる7室の個室になっています。地元産赤鶏で創作したタタキはケッパーがアクセント。お酒にもぴったりの一品です。

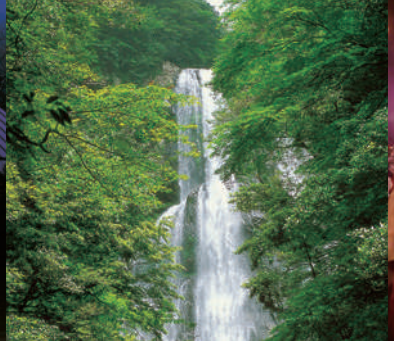
ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 えびの市坂元187-2
☎ 0984-33-2972
営 11:30-14:00(LO13:00)、18:00-21:30(入店20:00、LO20:30)
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
席 28席 ※営業時間・メニューは確認を



-KOYU AREA-

児湯エリア





オススメ 後ごはん JINOMIYAMESHI

県民総選挙 ディナー【児湯エリア】

BEST 1

餃子の馬渡

厳選素材で地産地消 あと引くもっちり餃子

もっちりと厚みのある皮と、県産豚牛合い挽き肉に地元児湯郡のキャベツなどを使った具が特徴。自家製ラードでカリッとさせた焼き餃子は、さっぱりとして1人前8個がぺろりとなくなるほど。揚げ餃子や水餃子ほか、県産鶏手羽先に餃子あんを詰めて揚げた手羽餃子（1本240円）などもお勧め。



焼き餃子（1人前8個入）450円

－特に徹底した取組－
3密対策の徹底

＼お店自慢のポイント／

同社社長は「餃子のまち高鍋推進協議会」会長。「たかなべギョーザ」など町内の他店と協力しながら、高鍋餃子界を盛り上げています。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 高鍋町北高鍋洗井5180（本店）
☎ 0983-22-3251
営 16:00-20:30（LO）
休 火曜日
席 56席





たかなべギョーザ

－特に徹底した取組－
共用部の消毒徹底

何個でもいける！野菜たっぷりの軽〜い餃子



焼きギョーザ500円（テイクアウトは480円）

お店自慢のポイント

焼き、揚げ、ピリ辛など種類豊富な餃子は野菜たっぷりであっさり味。中華香辛料入り自家製ラー油をお好みで。他、あんかけ焼きそばも人気です。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 高鍋町大字高鍋町657
☎ 0983-22-2531
営 16:30-22:00（LO21:30）
（売り切れ次第閉店）
休 月曜日
席 30席

ワインとお野菜 アリパカ

－特に徹底した取組－
定期的な換気

豊富でカラフルな野菜料理をワインと共に



いろいろお野菜の前菜盛り合わせ（2人前）1,650円
グラスワイン550円〜

お店自慢のポイント

素材の味や食感を生かし、野菜大好きシェフがつくる多彩な料理が並びます。人気の前菜盛り合わせ含む7種コース料理は2時間飲み放題付3,700円！

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 西都市妻町2-20
☎ 0983-43-5035
営 11:30-14:00（LO13:00）、
18:00-23:00（LO22:15）
休 木曜日、月1回水曜日
席 18席

創作料理 和音

－特に徹底した取組－
3密対策の徹底

こんにゃくを練り込んだ養生麺と創作料理



オムそば（養生麺使用）715円、生春巻き605円、だし巻き玉子550円

お店自慢のポイント

地どれの食材を使った和洋折衷の創作料理を、いす&テーブル席でゆったりと。こんにゃくから作ったヘルシーな「養生麺」メニューも必食。

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 木城町大字高城1299-1
☎ 0983-32-3406
営 11:30-13:30、17:00-22:00
休 水曜日
席 50席

千トト康らく

－特に徹底した取組－
従業員のマスク着用

がっつり食べたい時にハマる味とボリューム



牛タタキ・バラ肉の温泉玉子がっつり飯880円

お店自慢のポイント

広東料理をベースに、和洋のテイストも盛り込んだオリジナルの中華料理。新鮮な地どれの食材をふんだんに使い、味もボリュームも満点！

ランチ営業　ディナー営業　テイクアウト可　子どもイス有　駐車場有

住 新富町富田2-4-2
☎ 0983-33-2500
営 11:30-14:00、17:20-20:45（LO）
（日曜日は11:30-14:00）
休 月曜日、第1・3日曜日
席 26席



-HIGASHIUSUKI AREA-

\東臼杵エリア/

オススメ 夜ごはん JINGMIYAMESHI

県民総選挙 ディナー【東臼杵エリア】 BEST 1

不二かつ

50年以上変わらぬ味 ご飯が進むとんかつ

とんかつ専門店として、50年以上地元で愛されています。かつは、専用のパンをその都度、粗目のパン粉にして、ラードで揚げるため、サクッとした食感に。なかでもヒレ肉を薄く開いたヒレカツが好評で、自家製ソースと相まってご飯が進みます。キャベツは自家製ドレッシングでどうぞ。



ひれかつとエビフライ定食1,518円





ー特に徹底した取組ー
定期的な換気

\お店自慢のポイント/

ご飯、みそ汁、キャベツはおかわり自由。豚肉とタマネギのみそ汁が密かな人気で、おかわり率が高く、とんかつの持ち帰りの注文も多いです。

ランチ営業 ディナー営業 テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 日向市上町9-4(日向本店)
☎ 0982-52-2258
営 11:00-21:30(LO21:00)
休 水曜日(12/31・1/1)
席 45席

味処 国技館

―特に徹底した取組―
3蜜対策の徹底

少人数から団体まで 延岡随一の老舗料理店



ひむか本サバの焼きサバ寿司(単品)1,320円

お店自慢のポイント

旬の味覚がそろう食事処。北浦育ちのひむか本サバがお鷹めで、塩と酢でしめ、表面をあぶって甘みを出した焼きサバ寿司が、特に好評です。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可 / 子どもイス有 / 駐車場有

住 延岡市春日町2-3-4
☎ 0982-32-5729
営 11:00-15:00、17:00-22:00(LO21:00)
休 月曜日(繁忙期を除く)
席 150席

延岡おぐら

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

王道のチキン南蛮とチャンポンも人気



チキン南蛮1,188円

お店自慢のポイント

チキン南蛮は、先代社長が開発した秘伝の味に独自改良を加えた逸品。これが鶏胸肉？と疑うほどジューシー。もう一つの定番ちゃんぽんも人気。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可 / 子どもイス有 / 駐車場有

住 延岡市出北2-14-24(出北店)
☎ 0982-32-2136
営 11:00-14:30(LO)、17:00-20:00(LO)
休 火曜日(12/31・1/1)
席 90席

よこい処しいばや

―特に徹底した取組―
3密対策の徹底

椎葉ならではの料理と母直伝の手打ちそば



手打ち炙り鴨そば900円とBセット500円

お店自慢のポイント

ソバ粉をはじめ、食材はほとんど椎葉産を使用。プレートは地元の豆腐を使った田楽など3品、ご飯はトウキビ飯など椎葉にこだわった料理が自慢です。

ランチ営業 / ディナー営業(要予約) / テイクアウト可(要予約) / 子どもイス有 / 駐車場有

住 椎葉村大字下福良1818
☎ 0982-67-2868
営 11:00-14:00※夜は要予約
休 不定休
席 20席

焼肉じゅーじゅー

―特に徹底した取組―
共用部の消毒徹底

家族でお腹いっぱい お肉で笑顔になれる店



じゅーじゅーセット(黒毛カルビ、豚カルビ、牛タン、牛ホルモン)6,578円

お店自慢のポイント

ランチ1,518円～、ディナー2,068円～の食べ放題が人気。肉16種類、野菜や海鮮が30種類、デザート11種類のオーダーバイキングをどうぞ。

ランチ営業 / ディナー営業 / テイクアウト可 / 子どもイス有 / 駐車場有

住 日向市江良町4-39
☎ 0982-55-1029
営 11:30-22:00(LO21:30)
休 なし
席 34席



-NISHIUSUKI AREA-

西臼杵エリア

オススメ 夜ごはん JIMOMIYAMESHI

県民総選挙 ディナー【西臼杵エリア】 BEST 1

居酒屋 左近

地場産のユズが隠し味 大人気の看板メニュー

日之影の地どれの素材を使った料理が食べられると人気。店の看板メニュー「豚足のから揚げ」は、まきを使って豚足を芯から柔らかく煮たものを、200度ぐらいの油でから揚げに。仕上げに絡めるポン酢は日之影産のユズを使った自家製です。テイクアウトでもダントツの人気を誇ります。



豚足のから揚げ550円





ー特に徹底した取組ー
3密対策の徹底

お店自慢のポイント

ジビエや川ガニは事前予約を。無料送迎バスがあり、コース料理は年齢や男女比で変更するのも人気の理由。

ランチ営業 ディナー営業 TAKE OUT テイクアウト可 子どもイス有 駐車場有

住 日之影町大字七折3187-1
☎ 0982-87-3180
営 18:00-23:00
休 不定休
席 80席

ラーメン居酒屋 十八番

－特に徹底した取組－ 入店時の消毒徹底

ラーメンはもちろん居酒屋メニューも自慢



ネギ豚鍋コース3,500円（飲み放題付き）

お店自慢のポイント

博多豚骨よび戻しスープのラーメンと居酒屋料理が好評。ネギ豚鍋は人気のコースで、鶏を丸1日煮込んだスープが、ネギ、豚肉と相性抜群です。

ランチ営業［問い合せ］／ディナー営業／テイクアウト可／子どもイス有／駐車場有

住 高千穂町三田井812-2
☎ 0982-83-1018
営 17:00-22:00（LO21:30）
休 月曜日
席 50席

居酒屋てんつくてん

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

名物店長が提供する個性派メニューが人気



芋娘495円、五色納豆1,045円

お店自慢のポイント

店オリジナルの料理が多く並ぶなかでも、「芋娘」と「五色納豆」は看板商品。ここでしか食べられない味を求めて訪れるリピーターが多いです。

ランチ営業／ディナー営業／テイクアウト可／子どもイス有／駐車場有

住 高千穂町大字三田井805
☎ 0982-72-3858
営 17:30-24:00
休 日曜日
席 50席

食の里（しょくのさと） 五郷（ごきょう）

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

板前歴40年の店主が旬の厳選素材で提供



地鶏炭定食1,300円

お店自慢のポイント

野菜、魚、肉など食材は地産地消にこだわっています。店の看板メニュー「地鶏炭定食」は炭火で焼き上げた地鶏のジューシーさが自慢です。

ランチ営業／ディナー営業／テイクアウト可／子どもイス有／駐車場有

住 五ケ瀬町大字三ケ所1287-3
☎ 0982-82-0635
営 11:30-14:00（LO13:30）、18:00-21:30（LO21:00）
休 月曜日（不定休あり）
席 50席

酒処 粋

－特に徹底した取組－ 3密対策の徹底

安くてボリュームあり 地元の顔なじみが集う



串焼き（10本）1,000円、チキン南蛮700円

お店自慢のポイント

安くてボリュームたっぷり、一度食べたら忘れられない味が自慢です。特に人気がある串焼きは、炭火で焼き上げるため味わい豊かです。

ランチ営業／ディナー営業／テイクアウト可／子どもイス有／駐車場有

住 高千穂町三田井10
☎ 090-7456-3708
営 18:00-22:00
休 日曜日
席 20席



主催/宮崎県　お問い合わせ/宮崎県産業政策課　Tel.0985-26-7052　受付時間　8:30～17:15（土日祝日を除く）