



美食

美食特集

宫崎县是一座食材的宝库，除了日本最美味的宫崎牛肉外，还有鸡肉、猪肉、蔬菜、水果和海鲜等食材！尤其是宫崎的代表性美食“南蛮鸡”，更是不容错过。据说每家餐厅的味道都不同，建议品尝比较。

晚上，前往宫崎县最热闹的繁华街区“西橘”。这里聚集了约1100家餐厅。在居酒屋、酒吧或小酒馆畅饮一番如何？喝完酒后，面条是常规选择。您可以选择用柚子味清汤制作的“起锅乌冬”，也可以选择宫崎县特有的“辣面”，面汤用韭菜、鸡蛋、肉末和大量的大蒜制作的而成。请尽情享受宫崎独有的地方风味。



宫崎牛

自2007年起，这个品牌牛肉在每5年举办1次的被誉为“和牛奥运会”的全国和牛能力博览会上连续4次荣获“总理大臣奖”。

它不仅在日本，在世界各地都获得了极大的好评，甚至被“奥斯卡金像奖”颁奖晚会指定为官方菜品。如果来宫崎，这是一道必尝菜肴。在品尝牛排、烤肉、寿喜烧或涮锅等美食时，请尽情享受它鲜嫩的口感和入口即化的美味吧！



南蛮鸡

宫崎县延冈市是南蛮鸡的发源地。只有在它的发源地才会有两种南蛮鸡，一种是用油炸并淋上塔塔酱的普通南蛮鸡，另一种是只用特制糖醋汁食用的简单南蛮鸡。您更喜欢哪一种呢？



炭烤本地鸡

炭烤本地鸡是宫崎最具代表性的美食之一，用盐和胡椒调味的本地鸡肉在高温炭火上一次性烤熟，香味浓郁，肉质口感细嫩柔软。

非常适合搭配宫崎烧酒，可在专卖店和居酒屋吃到。



辣面

推荐宫崎当地的面条“辣面”！即使不能吃辣的人也可以选择不同辣度，标准面条是健康的魔芋面，也可以选择乌冬面或拉面。面汤里加了韭菜、鸡蛋、肉末和大量的大蒜，味道让人上瘾。因为面汤的味道过于鲜美，很多人都加入米饭，做成杂烩粥喝完，作为酒后饮品也很受欢迎。





饺子

宫崎市民非常喜欢吃饺子，购买频率和花费均居日本之首。不光在市内，在县内各地都有饺子专卖店。不仅在店里吃饺子，把饺子带回家煎着吃的风气也深入人心。店铺不同，宫崎饺子的馅料和皮的种类也多种多样。建议多去几家饺子店品尝一下不同的味道。



海鲜

宫崎县拥有面向太平洋的漫长海岸线，是一座海鲜宝库！可以在县内各地品尝到乡土料理和当地美食，感受季节风味。9月开始捕捞“伊势龙虾”，秋天是龙虾口感最佳的季节。

日南市自古以来渔业发达，这里的鲣鱼都是用钓竿一只只捕获的，捕获量位居日本第一。这里的特色菜“烤鲣鱼”很受欢迎，这种鲣鱼用两种不同的酱汁调味腌制，在七轮（一种木炭烧烤炉）上烤制，然后盖在米饭上食用。



芒果

“提到宫崎就离不开芒果”，宫崎的芒果在日本国内非常有名。芒果皮略有弹性，散发着香味。当果皮表面有光泽时，就表明可以吃了！其特点是果肉入口即化，甜味浓郁。其中，被命名为“太阳之子”的芒果是一级品，只有在口感、重量和色泽方面都符合严格标准的芒果才能获得该称号。宫崎芒果讲究“全熟”，采摘时使用网袋，只采摘树上成熟并自然掉落的芒果。在2024年4月举行的首次拍卖会上，一盒两个的芒果以70万日元的高价拍出，创下历史新高价格。

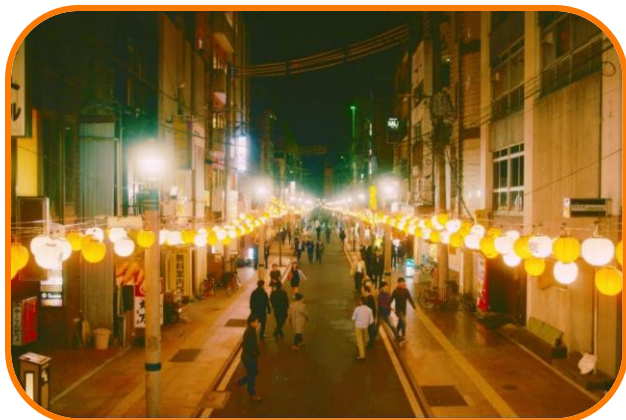
在宫崎最大的餐饮街“西橘”，有一家店出售用宫崎芒果制作的圣代，作为餐后的甜点，很受欢迎。



烧酒

宫崎县是日本烧酒出货量最多的烧酒王国！这里拥有酿造烧酒不可或缺的天然优质水源，能酿造出美味可口的高品质烧酒。此外，这里的农产品种类繁多，酿酒材料丰富多样也是一大特色。县内共有38家酿酒厂，每家酿酒厂都用甘薯、大麦、大米等原材料酿造自己独特的烧酒。大多数烧酒度数是20度左右。有些烧酒只有在宫崎县才能买到，因此对于喜欢品尝不同酒的人或爱喝酒的人来说，这是最好的特产。

一些烧酒酿造厂还提供参观和酿酒体验。如果您想了解更多地了解宫崎的烧酒文化，不妨去这些地方看看。



西橘

西橘特集 更多信息

西橘商业街位于宫崎市的中心地带，是宫崎市最大的餐饮街，拥有超过1500家餐饮店。当地人亲切地称之为“西橘”。这里有美味的当地小吃居酒屋、时尚酒吧、站立式酒吧、烤肉店和意大利料理店，非常适合喝酒和散步！此外，这里还有很多可以独自闲逛的小店，一定能找到自己喜欢的一家。

宫崎县有很多小酒馆，其中西橘被誉为“日本第一小酒馆街”。

小酒馆是指店主在柜台上为顾客服务并提供简餐的酒吧。很多小酒馆的价格和营业时间都很合理，而且种类繁多，有提供美味小吃的，有类似酒吧的，有卡拉OK的，还有由老板而不是妈妈桑为顾客服务的。非常推荐从未体验过的游客，一定要首次尝试一下。

