



日本の
ひなた
宮崎県

Re Discovery
MIYAZAKI
みやざき再発見!

珍味を食い尽くせ!

太古の姿によみがえった 「みやざきサクラマス」



みやざきサクラマス三昧セット

やまめの里「えのはの家」

五ヶ瀬川源流の冷たい水で育てたやまめの稚魚を、暖かい海で育てることで巨大化させ、再び故郷の冷たい水に戻し身を引き締めたもの。脂がのっていながらあっさりとした味わいは、幻の高級魚と呼ぶにふさわしい。3,000円(税別)



ごんぐりかき揚げ丼定食

海の駅ほそしま

ごんぐりとは、マグロの胃袋のことで、地元の漁師めしとして愛された食材。「海の駅ほそしま」では、このごんぐりをかき揚げ丼に舌で提案。サクッとした衣の後に、ごんぐりのコリコリとした触感があり、味わたったことのないまさに珍味の味が楽しめる。

700円



サクッコリッの
不思議なハーモニー



元公邸料理人の
シェフも首ったけ



日本ギフト大賞2016
都道府県賞受賞

鯉料理

(夜のディナーコースの1品)

Kokoya de kobayashi

「テロワール」とは、その地の土や水、光そして人々によって育つ食材が個性を持つこと。ここ小林のテロワールの一つが鯉である。シェフの想いが、ここでしか味わえないフレンチを創造する。夜5,000円(税別)～※夜は予約制



黄金イクラ丼

しゃくなげの森

しゃくなげの森で2年をかけて育てた「尺やまめ」。体長は30センチを超え、天然ではほぼ目にする事が出来ない。その「尺やまめ」からとれる貴重な卵が「黄金イクラ」である。熱いご飯にのせて、お好みで醤油をかけ、贅沢にそして豪快に「黄金イクラ丼」を食す!ふつうのイクラでは味わえないプチプチと弾ける食感、凝縮された旨味が口の中に広がる。1,800円(税込)





日本の
ひなた
宮崎県

Re Discovery
MIYAZAKI
みやざき再発見!

珍味を食い尽くせ!



やまめの里「えのはの家」 みやざきサクラマス三昧セット

〒882-1201
宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町鞍岡4615
TEL 0982-83-2326
営業時間 / 11:00~16:00
18:00~21:00(予約のみ)
定休日/なし P有



海の駅ほそしま こんぐりかき揚げ丼定食

〒883-0001
宮崎県日向市細島769-4
TEL 0982-52-0771
営業時間 /
11:00~15:00
定休日/月曜日 P有



宮崎県

2



Kokoya de kobayashi 鯉料理

〒886-0009 宮崎県小林市駅南267
TEL 0984-23-1800
営業時間 / 11:30~15:00
18:00~22:00
※夜は予約制
定休日/火曜日 P有



しゃくなげの森 黄金イクラ丼

〒889-1911
宮崎県北諸県郡三股町長田5268
TEL 0986-54-1367
営業日 / 3月中旬~5月中旬
夏場※電話でご確認ください
P有



お土産
情報

omiyage



びんちゃんコロッケ 1個70円(税込)

びん長鮪のすり身とおからを使用。魚の皮も配合しコーラゲンたっぷりのコロッケ。優しい甘み特徴。通浜直売所の人気商品である。〈問合せ〉川南漁協 通浜直売所 TEL 0983-27-0505 〈営業時間〉10:00~18:00 〈住所〉宮崎県児湯郡川南町平田5053-9

※各地域の自治体職員や食に関係する団体へのヒアリング、アンケート調査などを行った上で、魅力的と思われる食資源を抽出し掲載しております。掲載されているもののほか食に関する有力な情報がございましたら、当課までお寄せください。また、掲載されている情報は平成31年2月時点のものとなります。