



Re Discovery
MIYAZAKI
みやざき再発見!

日本の
ひなた
宮崎県

みやざき磯街道。



藻(も)イカ

本物の「ウマイ」を発見!

延岡の隠れた名産「藻(も)イカ」

「藻(も)イカ」とは、「アオリイカ」のこと。九州では、「ミズイカ」とも呼ぶ。弾力性に富んだ肉質と、甘みが強いのが特徴。イカの中では、最高級品で「イカの王様」とも呼ばれている。北浦で藻イカを取扱う飲食店では、仕入れたばかりの藻イカをいけすから出して提供するため、必ず事前予約が必要となる。藻イカの旬 延岡では…10月～3月
問合せ/延岡市観光協会

海と山からの贈りもの「岩牡蠣」

おいしい岩牡蠣がとれるには秘密がある。東から太平洋につながる「日向灘」の黒潮が大海の栄養を運び、西から山々をくだった「奥日向」の清らかでミネラルたっぷりの水が注ぎ込むことで、大粒でクリーミーな岩牡蠣が育つ。海と山が育んだ宮崎ならではの食材である。岩牡蠣の旬 日向では4月～8月 延岡では5月～8月
問合せ/延岡観光協会、日向市観光協会



濃厚で深い味わい

岩牡蠣

宮崎県は日向灘に面しているので、新鮮な磯の食材が豊富に獲れる。

磯料理の王道「伊勢えび」

刺身でよし、蒸してよし、焼いてよしと1つの食材でフルコースが楽しめる伊勢えび。最後は残った頭や殻で出汁をとり、味噌汁にいただく。磯料理の王道として、宮崎に来たら必ず味わいたい。伊勢えびの旬 9月～3月
問合せ/延岡市観光協会、門川町観光協会、日向市観光協会、宮崎市観光協会、日南市観光協会



伊勢えび

五感でいただく。



美しく、美味

美々鱈
"BIBI AJI"

めいつのブランド魚「美々鱈(びびあじ)」

「美々鱈(びびあじ)」とは、色つやが美しく、美味であることと、地元の子どもの言葉で魚のことを「びび」と呼ぶことから名付けられた。徹底した鮮度管理が施されているので、とにかく鮮度が良く、引き締まった歯ごたえと脂のうまみが絶品。

美々鱈の旬 日南では…3月～6月
問合せ/日南市観光協会



め^宮才^崎お^しま^し





日本の
ひなた
宮崎県

Re Discovery
MIYAZAKI
みやざき再発見!

みやざき磯街道。



お土産情報
omiyage



京屋酒造 油津吟(YUZUGIN)・HINATA(ひなた) 各5,000円(税別)

これが、和の国のジン。油津吟(YUZUGIN)は、柑橘系のポタニカルを融合。
HINATA(ひなた)は、ミント・ハーブ系のポタニカルを融合。
(問合せ)京屋酒造 TEL 0987-22-2002 (営業時間)9:00~18:00日・祭休み



※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。