



日本の
ひなた
宮崎県

Re Discovery
MIYAZAKI
みやざき再発見!

肉、にく、ニク!

みやざきの一風変わった
肉の食べ方を提案!



厚切りたん串

大衆ぐるる

新鮮な「豚タン」を極厚カットして味付け。炭火でじっくり焼き上げ、最高の状態で提供。「宮崎オスめし総選挙」でも多くの支持を獲得、ガイドブックに掲載されているお店。1,100円(2本)(税込)



宮崎の隠れた名物「豚タン」の串焼き



串焼き

万作

この店で「串焼き」と言えば、この豚タンの串焼きのことを言う。塩だけでシンプルに味つけし、焼き上げることで、肉本来のうまみを凝縮。三代にわたり「串焼き」の味を守りつづける老舗の名店。680円(2本)(税別)



犇(ひし)めき丼

有田さんちのお肉やさん

牛の脂のうまさを引き立てるため、牛ペーコンで炊き込んだご飯を、薄切りのローストビーフが「ひしめく」ように覆う。牛乳から仕上げたヨーグルトベースのソースがクセになる。

800円(税別)



にっぽんの宝物世界大会inシンガポール
準グランプリ!!

和風点心 鶏鳴

やきとり大将

新鮮なみやざき地頭鶏に3年かけて乳酸発酵させたたくあんを加え、十穀米で包み込み蒸しあげたしゅうまい。こだわりの食材で作った極上の一品である。平成29年ににっぽんの宝物世界大会inシンガポール準グランプリ受賞。1,200円(3個)(税別)



鶏鳴



ご当地グルメ
コンテスト優勝!!





日本の
ひなた
宮崎県

Re Discovery
MIYAZAKI
みやざき再発見!

肉、にく、ニク!

みやざきの一風変わった
肉の食べ方を提案!



万作 串焼き

- 〒880-0001 宮崎県宮崎市橋通西2丁目5-19
- TEL 0985-24-2823
- 営業時間/17:00~22:30
- 定休日/日曜日・祝祭日
- Pなし



大衆ぐるり 厚切りたん串

- 〒880-0001 宮崎県宮崎市橋通西2丁目3-13
- TEL 0985-41-5388
- 営業時間/ 18:00~26:00(月~土) 17:00~24:00(日)
- 定休日/月曜日 Pなし



やきとり大将 和風点心 鶏鳴

- 〒889-1411 児湯郡新富町高田2丁目42番地2
- TEL 0120-72-4115
- 営業時間/ 17:30~23:00
- 定休日/月曜日
- P有



有田さんちのお肉やさん 焼き丼

- 881-0001 西都市大字岡富字土ノ口829-1
- TEL 0983-42-1129
- 営業時間/ 10:00~18:00
- 定休日/なし
- P有



お土産情報

omiyage



香月ワインズ

■Aya Rouge(アヤルージュ)・Aya Blanc(アヤブラン) 各7,560円(税込)
ブドウは、すべて自然栽培。安心安全なワイン造りを目指しております。
〈問合せ〉香月ワインズ TEL 0985-40-1565



※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、当欄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。