

Food travel magazine

JR HAKATA CITY
おいしい九州を、探しに行こう

くうてん

2014 Summer

vol. 04

TAKE FREE

清冽な水が育んだ
食の宝庫

宮崎 小林市



名水が育んだ
珠玉の食材たち

宮崎

KOBAYASHI

小林市



霧

出連山の山麓に位置する宮崎県小林市。人口5万人弱のこの山は、名水の里という山の魅力を活かした食の囲碁を進め、現在注目を集めているエリアだ。

例えば、西洋や中国では高級食材として重宝されるチヨウサイメ。小林市はこの養殖に30年以上に亘って取り組んできた。淡泊で繊細な味わいのチヨウサイメの養殖に早くも影響するのは、水質。日本有数の名水を誇る小林市には、養殖するに最適な食材なのだ。

このほか、2人会連続日本一の称号を獲得した宮崎牛や、日本一賢いともいえる米物完熟マンゴー、太陽のタマゴなど、この地で味わえる初夏の美味しさを見つけてきた。

さあ、名水が育んだ珠玉の食材たちを、ご紹介しよう。

チヨウザメはサメにあらず。

エンペク フィッシュ

別名「皇帝魚」と呼ばれる

世界的高級魚なり。

コラーゲンたっぷり。頭をダシにして釣にすると翌Eスープが完全に溶まっているほど。DHAも豊富だ

頭

1.5キロくらいまでの小さいチヨウザメであれば骨は全て軟骨なので食べられる。唐揚げにしたり、つくねに混ぜて、その食感を楽しみたい

背骨

なにより臭みがなく、上品で淡かな味わい。刺身や寿司にも向いている。火を通すと鶏肉のような食感になるため、蒲焼やスモーク等加工食品にもしやすい。身が締まっているのに目がのっているという、他にはない不思議な味わいだ

身

内臓

腸は、貝のようにコリコリとした食感でおいしい。肝臓は蒸込み料理などに加えると、味に深みを与えてくれる

皮

ほぼコラーゲンと言っても過言ではない。プルプルでコリコリの食感なので、湯引きして酢の物にしたり、和え物にしたり

ウロコ

冬物の日天にもなった空の形をしたウロコ。日光にあたるとE焼印をしてウロコの模様が消えるのだとか

卵ニキヤビア、だけじゃやない。刺身、鮎、鍋、唐揚げ…余すところなく食べられる万能の魚。

宮

宮は、魚を養ってチヨウザメに夢口だ。長崎キヤビアの大半販売も始動し、その魂であるチヨウザメそのものの存在にも注目が集まっている。そもそもチヨウザメとは、一欠二欠にあるウロコが其の形をしている。一欠二欠の形が似ている。というだけで名付けられた。サメとは全く異なる魚だ。舌がなないためアンモニア臭がするサメ

としばしば区別されるが、こちらはあちらん野原を海で、コラーゲンをたっぷり含んだヘルシー食材。刺身ではロイヤルフィッシュ、鍋ではエンペラーフィッシュと呼ばれ、世間で貴族たちが愛されるなど、高級食材として知られてきた。このチヨウザメの養殖は言長、久となつて取り巻いているのが小林正だ。名水地である特産を注ぎ、洗剤な水をふんだんに使って、身の締まったチヨウザメの養殖を成し遂げている。

空気に触れない地下水は養殖の心配がない。一方で、酸素も少ない。そこで、一度大きく水を放射することで、チヨウザメのために空気を供給するのだ



みんな、小浜市のチヨウザメが宮内から出るのよ。合計の量が宮内から出るのよ。合計の量が宮内から出るのよ。合計の量が宮内から出るのよ。



一フダやヒラメに似た、淡い味で、なめらかなので、水の長しに敏感に味に影響しやすね。小浜のチヨウザメの人気の高いのは、名水のせいかで全く味がない、みみ混えた身が実現したからでしょう。頭はコラーゲンの塊なので釣にするといひし、骨は軟骨なので唐揚げにしてそのまみ、内臓は蒸込み料理に、すべてコラーゲンをとれる反応は其の物や煮こごりなど、捨てる場所がない万能食材なんです。と、昨今の宮内では養殖業者が宮内秋吉裕樹さん、養殖に初めて約8年、今では2500尾ものチヨウザメを抱えている。

一市販の養殖業者は若い人が多いです。よ。これから先、チヨウザメがきつとブレイクするとみんな忙しんでいるんです



養殖業者 秋吉裕樹さん



下葱とレタスのヘルシーおでん

新一年を元気に迎えたお正月のヘルシーおでん。女性にもオススメ。
●950円(税込) ●提供期間 1月10日～23日

10 | おでんお祝い
すまじい
お祝い



宮崎牛のアルテキーラ

ステーキでファンベした宮崎牛のステーキ。その間に香るステーキが立ち上がり。
●1,280円(税込) ●提供期間 7月10日～24日

10 | コンテイナー エルボノーチ



宮崎完熟マンゴー贅沢プリン

完熟マンゴーをたっぷり使って濃厚、滑沢に仕上げたプリン。お好みでトッピングも楽しめます。
●950円(税込) ●提供期間 終日

9 | 広島の南国酒家 本家抄録



チョウザメと春巻のステーキ

旬の魚と春巻をチョウザメで焼いてしっとりとしたステーキ。グリーンソースのソースで仕上げます。
●1,480円(税込) ●提供期間 終日

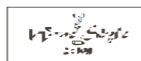
10 | ハカタステーション オイスターバー



宮崎牛コースステーキ赤ワインソース

お家で召し上がるように仕上げた、豪華なステーキ。赤ワインソースが味の決め手。
●1,980円(税込) ●提供期間 17:30～23:00 (土日のみ)

10 | ワインスタイル 京都の館



サイコロステーキ

お家で焼き上げたサイコロステーキに、特選のソースをかけて。お酒がすすむ、後引く美味しさ。
●2,480円(税込) ●提供期間 7:00～24:00

10 | 元祖博多 豚骨



宮崎県小林産の新緑パスタ

小林の豊かな自然と大地の恵み。緑の野菜を使った旬なパスタ。
●1,500円(税込) ●提供期間 7:00～22:00

2 | アンデルセンブレッド&カンパニー



小林産野菜のスティックサラダ

小林の長年の栽培心を込めて作った安心で安全なお野菜をシンプルに仕上げました。
●950円(税込) ●提供期間 終日

10 | A&K ビア&フードステーション



チョウザメのチワースープカレー

濃厚なチウナと新鮮な野菜を合わせた、タイスタイルのチワースープカレー。
●1,080円(税込) ●提供期間 終日



チョウザメとパプリカのチリソース炒め

ふっくらとしたチウナと、チリソースを合わせたチョウザメのパプリカが絶妙な一品。
●980円(税込) ●提供期間 終日



とろーりマンゴープリン

宮崎産のマンゴーピューレと生クリームをたっぷり使った濃厚プリン。お酒もすすみます。
●520円(税込) ●提供期間 終日



10 | コカレストマン COCCAR.SIA RAN





3 チョウザメの惣香り蒸し

一気にふっくらと美しく、緑々の汁で蒸しの魚。たっぷりに仕上げています。

●1,512円(税込) ●提供時間/終日

10 四川飯店



3 マンゴーとカスタードのデザートカルツォーネ

マンゴーとレモナードクリームをたっぷり使った、白みずきのデザートピッツァ。

●1,000円(税込) ●提供時間/5:00~22:00

9 ピッツェリア エッセドゥエ イルピナーリオ

ESSE DUE

3 チョウザメのグリル マンゴーソース添え

火中の名水で合ったシロネ、チョウザメを旨しく焼き、甘たグリル。マンゴーソースを添えて。※焼き具合によって変更になる場合がございます。

●1,280円(税込) ●提供時間/17:00~23:00

9 ごはん家 桜屋



3 地産鶏のたたき

季節限定の一番ソースで地産鶏のたたきをいただきます。

●1,500円(税込) ●提供時間/終日

9 四川飯店 華都 藤原



3 官崎地鶏のまるごと タンドリーチキン

スパイスに漬けて石窯でじっくり焼いたタンドリーチキン。グループでの夕食にぴったり。

●1,380円(税込) ●提供時間/6:00~22:00

9 スーパージ



3 うちのたまごのマンゴーフレンチトースト

楽天マガジナルの「うちのたまごのフレンチトースト」を期間限定でバージョンアップ。(ドリンク付)

●1,500円(税込) ●提供時間/終日

9 洋食 阪布河天童



3 あぐーとマンゴーのチャップステーキ

柔らかいあぐー肉とマンゴーを、照り焼きソースで炒めたステーキの有り様です。

●1,300円(税込) ●提供時間/終日

10 和紅りパブリック 泉口肉キッチン



3 炭火で炙り香ばしく焼いた官崎牛のタリ

アータ 官崎マンゴーとレアオールの自家製モスタルダ添え

炭火でしっかりと炙った官崎牛は、そのお肉でも旨いモスタルダを付けても絶品。

●1人分2,268円(税込) ※2名様から ●提供時間/17:00~22:00

9 Cantina シチリアーナ

CANTINA SICILIANA



3 官崎牛せいろ

官崎牛のお肉を仕入れ、お肉の旨さを活かしていただきます。(要予約)

●1,246円(税込) ●提供時間/終日

9 永坂更科 在里太兵衛



3 チョウザメと野菜のフリット

新鮮なチョウザメをシンプルなフリットに。和風の抹茶塩とレモンでさっぱりと。

●1,200円(税込) ●提供時間/終日

10 ナッコアルボルト



3 A5ランク官崎牛

その日に提供される最高の状態の官崎牛を心ゆくまでお楽しみ下さい。

●提供時間/終日 ※お肉は生で提供いたします。

10 虎匠 チャンピオン



霧島満山の麓、名水の里 / 小林フェア

5/12(月)~6/15(日)

清冽な水に恵まれた宮崎県小林市は、日本有数の食材の宝庫。福岡初登場となるチョウザメをはじめ、この季節に旬を迎えるブランドマンゴーや、日本一の座に輝いた宮崎牛など、プレミアムな味わいを各店でお楽しみください。



チョウザメの 四川風カルパッチョ

彩り豊かな野菜と新鮮なチョウザメをオリジナルのグリーン山椒ソースで。

●1,512円(税込) ●提供時替/終日

10+ 四川飯店



小林のおいしい主役たち

チョウザメ

テンペラーフィッシュ、ロイヤルフィッシュと呼ばれる高級魚。なかでも、小林の名水で育ったチョウザメは、淡白かつ上品な味わいが特徴で、クセがないので、和洋中なんにでも合う。小林のチョウザメは今年が福岡初登場となる。

太陽のタマゴ (マンゴー)

高崎県がへ世界に誇る、ブランド果物。樹の下で熟し自然落下するまで待ち、落ちるところをネットで受けとめるという、世界に類をみない手間のかけ方によって最高に美味しいマンゴーが生まれた。

宮崎牛

日本一2連覇を達成した名実ともに日本で一番おいしい牛肉。旨み成分の一つであるオレイン酸が豊富で、サシが目のが特徴。とろけるような柔らかさと、噛みしめると感じる肉本来の旨みが、土着の良縁をみせてくれる。

宮崎野菜

日照量の多い宮崎県では、野菜も強くたくましく育っている。フルーティーなピーマンが代表選手だが、その他にも踏々しくはちきりんはかりのスナップエンドウや真っ青なブロッコリーなど「太陽の力」を感じさせる宮崎野菜をぜひどうぞ。

みやざき 地頭鶏

1羽の炭火焼き「フキン」南蛮「などの郷土料理を見てもわかる通り、宮崎は鶏大好きエリア。だからこそ、食材である鶏そのものの良質にも力を入れている。独自の食感の良さと肉みしめるほど広がるシャリシーを旨みはさびがの一言。

小林の軟材

小林市御木で、上質な天然水を使って造られた小さな焼酎蔵「村の酒造」の蒸溜設備が会場。水の美しさ、社長の長年の心を込めて仕込まれた「黒潮村」が醸し出す、清らかな一風を、グラス中に堪能しよう。

仕入れ、天候などの状況により、食物が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

シティダイニング



11:00~最大25:00
※提供時替/終日

JR博多シティ アミューズプラザ博多 3Fインフォメーション
092-431-8484 (10:00~21:00)
※お電話番号は0100の間違いのないようご注意ください。

JR博多シティ

飲食