

# くうでん

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**  
島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、名水の里といつ町の魅力を活かした食の開発を進め、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ザメ。小林市はこの養殖に30年以上に亘って取り組んできた。淡泊で絶妙な味わいのチヨウザメの養殖に最も影響するのは、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大公選続日本一の称号を獲得した宮崎牛や、日本一贅沢ともいえる生物完熟マンゴー・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。

# 皇帝治世

世界的高級魚なり。

1

別名「皇帝魚」と呼ばれる

ほぼコラーゲンと言っても過言ではない。フルブ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

卵・キヤビア、だけじゃない。  
刺身、鮓、鍋、唐揚げ！  
余すところなく食べられる  
万能の魚。

こしてはしては居られるが、こちやほ  
もちあん晝辰を過る、コラーゲンを  
たつぶりと含んだヘルシーフード、こ  
然では日本ヤクルツイッシュ、口ヨで  
ほエンベラーフィッシュと呼ばれ、世へ口で貴族たちと乗せるなど、  
音絃食料として知られてゐた。この  
チヨウザメの養殖と言ふと今となつ  
て取り組んでいるのが小林市だ。名  
水県である性生を活かし、特別な文  
化をふんだんに使って、身の結びたた  
チヨウザメの養殖へ成らしてゐる。



原作：藤原裕子さん



空気もれない長下木  
は家の心配がない一  
方で、詰めも含んでい  
ない。こうして一度大  
きく水を噴射することで、  
テコワツメのため、空  
気を含ませるのが

身

なにより丈夫がなく、上品で淡泊な味わい、刺身や寿司にも向いている。火を遁すと鶏肉のような食感になるため、蒲焼やスマート等加工食品にもしやすい。身が伸び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。

頭

コラーゲンたっぷり。頭をダシにして鈎にすると翌日スープが完全に固まっているほど、DHAも最高だ

背骨

1.5キロくらいまでの小さいショウナメであれば今は全て次世代なので食べられる。庄園にしたり、つくねに混ぜて、その食感を楽しみたい

內臟

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

にもなったウロコ。するとE焼口コの模つたとむ

皮

ほぼコラーゲンと言っても過言ではない。フルブ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

でんと、小原のコワブメ  
が「内から日本の今、会員の  
ノイエが足りない。これまで  
内にでっかく貢献したくなつ  
た形の日本をひどい、むくるの  
議会に『多で』生きて

「正直の養殖業者は若い人が多いんですね。これから丸、アコウ、サメがきっとアレバアケするとみんな喜んでいます」

# 宮崎が生み出した果実のプリンセス

真紅の宝石を開くと、黄金の果肉が煌めく



## 甘い香りと濃厚な甘み

過保護なまでに大切に育てられた、  
箱入り娘ならぬ、網入り娘



宮 直アーランドの完熟マンゴー「太陽のタマゴ」は愛称で「太

金」ばかりされた、下旬に大粒で甘くてうれしまんぱーだ。その栽培されてから空にまづね天する。紫々かや青赤くが変わった大粒を包丁で切ると、これが一見熟度一歩近づいていたものには、つづつえぐをがぶさていく。甘上で熟し、自然に落葉しない物でも樹から離れることが、こんなへ物でも樹から離れることが、一番いい。しかしそれを一歩にして市場に出すのに、不可能となるふざれていた。そのへ方が、床で、巻き合くなる隣りを、送さずと「骨すること。何度も繰り返された研究と並ぶのみ手間、ひと處家の方が夢見て畠み元気できたヤシングが本領したのだ。

生み出すまでは甘苦な労作がある



色、香、味、美う 真石  
と下ぶに合く美語なし、  
の美しさ！



自然落としたままのマンゴーがとてもおいしいよう、丁寧に手がかけられていて、ここまで大切に育てられる只有れにかいがる。

たとふいきをね。しかしこがばいで、

「六一、いや世六一ともい見るマン

ゴーをなすことができるようになら

ました。真っ赤な外皮のままなど、

無駄な、み、不物が六米も力が発

揮されたフレーツなど、いいます。」「

甘量が多いほどだからこそ」、た奇

跡の大粒かもしませんね」、と評す

るは佐藤の萬江「だ、さん、多い

「ほほ夜の日は「一」「100個ほど

自然落としていることもあり、朝まで

れを取扱して、すぐお出荷している。

「少なくとも树から落れた蜜タチ」と  
はもう少し距離を離んでいます。そして  
そこから、日射しがどうか、とい  
うくらい食べごろが見えさせていま  
す。只がむけ手こしをうち、ぜひその

「のうちでさわって上がりください。  
最初の味を楽しんでいたいです」

# 2大会連続日本一！

日本で一番おいしい牛肉は、名水と涼風によつて育まれる。



精仁の定義は、①兵隊で使用された毛と毛と並んであること、②肉口等級が5段階評定の2段階以上であること、  
正確な検査をクリアしなくてはいけない。



平成元年10月29日、西宮市では  
各務で、それが記された。正午  
未だ、立会は続で「企画牛能力共  
道会で「六一の越を獲得」とい  
う二コースだ。5人で、立行される  
といこうこの大会で「の平成12年の  
大金でも立上に「六一を義務として  
いる。いこうこの大会で「  
六一であり争っているのだ。意外に  
もこの事実はあまり知られていない。  
「Rが下手な選出なのかもしれない  
せんね。奥づかしいのがな」と笑う  
のは、小林正で、牧場を言葉口に電容  
さん。管区最大となる1800頭も

牛の牛を育てる一方で、宣誓の食肉取扱所やステーキ店、宴席店などを經營している。平成24年不公で「六・二」となつた宣誓牛のうち、三井ふるい牛肉を大絶するのに必要な不可欠な選牛を対象とした審査で、ここに小林正が大きく貢献したといふ。豊かな母牛の産地では、當然の味の牛肉も生まれるのである。

が生まれてゐるのに直らないです  
そして、気無。農作が200メートル  
以上あるト林止は、まことに熱帯夜にな  
ることに適です。暑さは張り干た  
ちが疲れず、スンレスを留めず、反  
を越せる環境にあるため、おひい  
因式となるのです。

もちろんヨーロッパの農場などではな  
ない。半成笠原で日暮長を経験した  
以下の帝産農家たちは、一層とあの  
志度を繕り立すまいとして、そのまゝ熱帶夜  
力を縮めてきた。口ださんも120  
メートルもボーリングをして地下水  
を工ひ、牛が飲み水は、もぐれ水に觸

おさせないようとするなど、長期に  
つて取り組んできている。岐阜の  
県はつくらはまの十から二〇つな  
がるのだ。

安土や長良川といつた多くの有  
名ブランド牛も、近頃牛に百両牛で  
あることが多いのだが、これが畜産に差  
り出されることなく、そのままのび  
のびと元で育った牛の味わいを確  
かめてみてはいかがだろう。



二ノ森文庫



## とん汁

コボリと豚の旨みを挽肉でこねたスープが玉子のふわを活かす、矢場とんこだけのとん汁。

●ビ・324円(税込)、定食162円(税込)

●北九州駅終日

## みそかつ 矢場とん 矢場とん



## 風龍・山美華

黒龍の力強さをもつる支那町「風龍」と、赤城で生込んだ優しい味わいの旨味を「山美華」とどちらも手本との両方の良さ。

●各600円(税込) ●酒・精肉200g(税込) 240円

## トクトク Tee-Tee



## 須木

奥元の大自然豊かな山みの一本で作ったお酒、須木は皆見えます。

●450円(税込) ●酒・精肉200g(税込) 240円

## 博多名物 もつ煮笑菜

## とん汁

コボリと豚の旨みを挽肉でこねたスープが玉子のふわを活かす、矢場とんこだけのとん汁。

●ビ・324円(税込)、定食162円(税込)

●北九州駅終日

## みそかつ 矢場とん 矢場とん

## とん汁

## 宮崎 小林市×くうでん 「青空マルシェ!!」

5月17日(土)、18日(日)

時間 11:00~19:00  
場所 JR博多駅前広場 AMUガーデン

冬水の里として注目を浴びている「宮崎県小林市」とくうでんがコラボしたマルシェがJR博多駅前広場に登場!!小林市の食材、名産品の販売をはじめ、くうでんのお店のおみせもお楽しみいただけます!



## とん汁

## recipe! recipe! recipe!

くうでんシェフ直伝!! おうちレシピ

ご家庭でもちょっとした工夫でくうでん仕込みの本格的な一品に!ぜひお試しあれ。

## 自家製牛の生ハム マンゴーとクリームチーズのポッコンチーニ

## 材料

1人分  
(20~30本分)

- ✓牛ハラミ ブロック(ももヒラシブ) 200g
- ✓オニオン 8g★
- ✓カラム 2.0g★
- ✓セロシヨウ 追量(第2種)★
- ✓ペペマリー 追量(第2種)★
- ✓マンゴー (中種なし) 40g(カット)
- ✓クリームチーズ 20g(半分)(ティースプーン1杯分)

## 作り方

- ① 牛肉に★の材料を全てふりかけ、フッフで揉拌して冷蔵庫で24時間から(冷凍をかけてもOK)
- ② キッチンペーパーで水分を取り、冷蔵庫で1日寝かせる(牛肉を焼く、手に水分がつかなければOK) または好みで2℃でもOK
- ③ 牛肉の三寸にすぶした★をちらす(そのままでOK) OR逆反に牛肉をよくスライスし、刃バイスのマンゴーとクリームチーズをピンに刺して完成!

※②③で牛の色合いが鮮やかで変色するので、気になる方はよく裏いでください。(そのままでもOK) お心…牛の色、お二方にご参考ください。



CANTINA  
SICILIANA

OF CANTINA SICILIANA (イタリア料理)  
シェフ 大田勇樹さん

火を使わず簡単に一品で、パーティーなどで見栄えがいい逸品です。それぞれの大きさと力を加えて、可愛らしく作ってみてください。



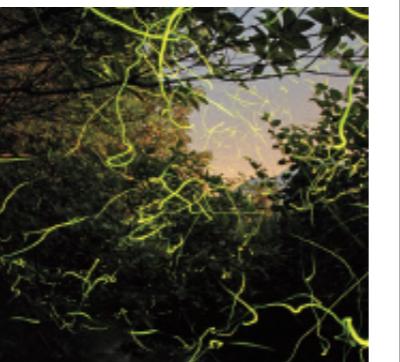
**豆知識**  
自家製牛のハムはバスク式豚肉  
たり、カツナゲソーツのベーコンの代  
わりに入っていると美味しいです。

## てげ美しいじー KOBAYASHI!!

美しい食材の至る・小林市は、手つかずの美しい景色を楽しめる観光地でもあります。季節ごとに表情を変える花いっぱいの青原や、これから季節ピークを迎える六ヶ村の名所など、小林が誇る景勝地を紹介しましょう。

## 出の山公園

初夏だけの天然ライトアップショー



## 生駒高原

春にポピー、秋はコスモス



春を代表する花の名所の一つである、生駒高原。春にはポピー、夏にはひまわり、秋になるとコスモスが咲き競う。また、ここは絶好の牛恵葉野菜などのたまごナミックに育てる会は、まさに「」。

## ままご滝

心も身体も浄化する滝パワー



二つともを滝壺に突き落とすとした壁掛け、はでみて一気に落ちてしまった!という恐ろしい話から名づけられたままご滝。今では4月から9月まで、矢場が運営する人気観光地だ。100名を収容するキャンプサイトには、BBQ施設なども完備しており、夏になるとアウトドア派のファミリーでにぎわう。



### 玉葱とレタスのヘルシーおでん

新鮮な野菜と一個焼いた  
玉ねぎたっぷりのヘルシーおでん。女性に人気です。  
●950円(税込)  
●提供時間 16:00~23:00

10. おでん・お豆腐  
すきのこ  
鰯すきのこ



### 宮崎牛のアルテキーラ

テモーフでフンペした宮崎牛のステーキ ほのかに香るティーフが立つ珍しい。●1,200円(税込) ●提供時間 7:00~24:00

10. カンティーナ エルボーネーチョ



### 宮崎県小林産の新緑パスタ

小林の豊かな自然と大分の  
よな、緑の野菜を使った珍  
しいひつたりの牛バスク。●1,500円(税込)  
●提供時間 7:00~22:00

2. アンテルセン  
ブレッド&カンパニー



### 小林産野菜のスティックサラダ

小林の農家の手が真心を込めて作った安心で  
安全なお野菜をシンプルにアレンジしました。  
●950円(税込) ●提供時間 11:00~

10. A&K ビア&フード ステーション



### 宮崎完熟マンゴー氷沢プリン

完熟マンゴーをたっぷり使って濃厚、甘さに仕  
上げたプリン。お好みでトッピングを楽しめます。  
●950円(税込) ●提供時間 16:00~

9. 広島お豆腐酒家 本店



### チョウザメと 春牡蠣のステーキ

旬の魚をチョウザメでね  
んでしつこく煮込んだステーキ  
グランピースのソースで召ま  
らしく。●1,400円(税込)  
●提供時間 16:00~

10. ハカタステーション  
オノスターバー

11:00~14:00



### (一例) チョウザメの サワースープカレー (グーンソム)

淡汁なチョウザメと新鮮な野  
菜を合せた、タイノイグルの  
ナフワースープカレー。●1,100円(税込)  
●提供時間 16:00~



### (一例) チョウザメとバブリカの チリソース炒め (グリーンソム)

ふっくら茹びたチョウザメに、  
チリソースを合わせた。ヨコ・  
横のバブルが華やか。●950円(税込)  
●提供時間 16:00~



### (一例) とろーり マンゴープリン

甘じたマンゴーピーナツと  
ソースをたっぷり使った濃厚  
プリンは本格派を演出。●1,200円(税込)  
●提供時間 16:00~



### 10. コカレストマン COCAR-SIA RAN



### 宮崎牛 ロースステーキ 赤ワインソース

鉄板で旨みを閉じ込めるよう  
に焼き上げた、脂身の旨味。  
小豆島ソーヴィgnの赤ワイン。  
●1,950円(税込)  
●提供時間 17:00~23:00  
(土日のみ)

10. ワインスタイル  
はどうの

レモン・バニラ・シナモン



### ナイココステーキ

鉄板で焼き上げたナイココステーキに、特製のソ  
ースをかけて。お酒が進む。後引く美味しい。●2,400円(税込)  
●提供時間 17:00~24:00

10. 元祖 博多 豚兵衛





9c チョウザメの葱香り蒸し

一気にふっくらと煮しむ、味の汁で添の風  
ふたぶりに仕上げています。

●1,512円(税込) ●選べるドリンク

10r 四川飯店



マンゴーとカスターの  
デニードカルヴォーネ

マンゴーとカノマードフルーム  
をたっぷり使った、軽い歯ごたえの  
デニードカルヴォーネ。

●1,300円(税込)  
●選べるドリンク

9t ピッセリア  
エッセドゥエ  
イルビナーリオ



チョウザメのグリル  
マンゴーソース添え

八本の名水で育ったシロニ  
シマを元氣よく焼き、またグ  
リル。マンゴーソースを添えて。  
※味噌は仕入れによって変  
更になる場合があります。

●1,290円(税込)  
●選べるドリンク

9u ごはん家 桜井屋



9v 地鶏鶏のたたき

辛味料のペッソソースで、辛酸味のたたきをご  
賞味下さい。

●1,500円(税込) ●選べるドリンク

9w 四川飯店



宮崎地鶏のまるごと  
タンドリーチキン

ノハインに漬け、石舟で焼  
くこと成ったタンドリーチキン。お  
グリルでのお食事にぴったり

●1,300円(税込)  
●選べるドリンク

9x スラージ



うらのたまごの  
マンゴーフレンチトースト

着天<sup>トマト</sup>オリジナルの「うら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。(パンケキ)

●1,500円(税込) ●選べるドリンク

9y 料理店在来洋食屋



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  
一緒に炒めソースで炒めたほ  
どの香りが伝わって。

●1,300円(税込)  
●選べるドリンク

10r ジビリバブリック  
黒田肉キッチン



炭火で炙り香ばしく  
焼いた宮崎牛のタリ  
アータ 宮崎マンゴー  
とレアオールの自家  
製モスタルダ添え

炭火でじっくりと炙った旨  
十は、そのままでも立て  
ノタルダを付けても燻して  
●1人2,200円(税込)  
●選べるドリンク

●選べるドリンク

9z Cantina シチリアーナ



宮崎牛せいろ

宮崎牛のもも肉を使用し、味をいろいろに仕上  
げています。(数量限定)

●1,340円(税込) ●選べるドリンク

9aa 永坂史料 在来太兵衛



チョウザメと野菜の  
フリット

新鮮なデュリナメをシンプル  
なフリットに。村谷の抹茶豆  
とレモンでさわやか。

●1,220円(税込)  
●選べるドリンク

10t ブッコアルボルト



A5ランク宮崎牛

その日にご提供できる最高の状態で、心  
ゆくまでお楽しみ下さい。

●選べるドリンク

10u 肉匠 チャンピオン

九七八



# ／霧島連山の麓、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コウザメをはじめ、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キンサメをオリジナルのグリーン山椒ソースで。

●1,512円(税込) ●提供時間/終日

10r 四川飯店

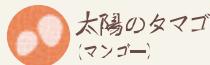


## 小林のおいしい主役たち



チョウザメ

テンペフーノイシ、ロイヤルノイシと呼ばれる上級茶。なかでも、小林の名水で育ったチカウザメは淡くかつ上品な味わいが特徴だ。そこがないので、和洋中なんにでも合う。小林のチカウザメは今後が福岡初登場となる。



## 太陽のタマゴ (マンゴー)

高崎町がへり界に転る、ブランド果物。樹の上で熟し自然落卜するまで待ち、落ちるところをネットで受けとめるという、世界に類を見ない手間のかけ方によって最高に美味しいインゴーが生まれた。



宮崎野菜

口射毛の多い吉川県では、野焚を駆かなくてよくしてしまって、ノルマニイなビーマンが代々辻立たる。その仲にも居たしくてはちきれんばかりのハリノゾウアントウや真っ青なゾロコリーなど、「太陽のル」を感じさせる吉川野焚をほりどづ。



八林の歴史

小林市幼木で、上質な天然水を使って造りだす小さな樽貯蔵「しき酒造」の激選焼酎が登場。水の美しさ、杜氏の技術の小ささを感じさせるはれいだ。黒瀬杜氏が醸し、河豚少な一瓶を、ノリ中に堪能しよう。

什入れ、天候などの状況により、販賣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

፲፭፻፯

11:00~14:25:00

11.00~最大23.00



JR博多シティ アミュプラザ博多 3Fインフォメーション  
**092-431-8484** (10:00~21:00)

03-481-8464(0-00)

JR 博多シティ

校考