

シティダイニング

くうてん

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう

2021  
SPRING

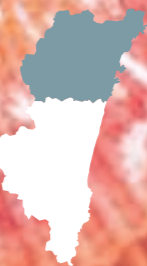
Take  
Free

ひ  
な  
た  
の  
た  
か  
ら

宮崎県  
みやざきけん



県北



県央



県西



県南



# 宮崎県の 地域の宝 大集合

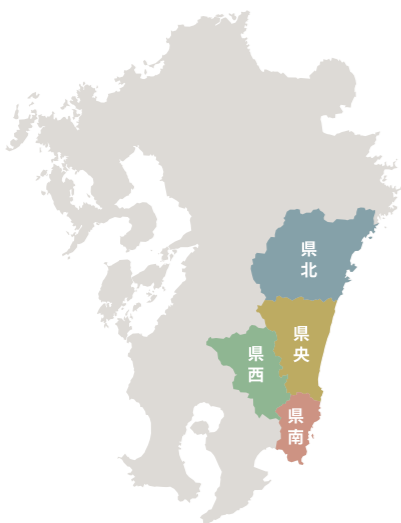
宮崎の生産者が  
魂を込めて作った特産品

宮崎牛、マンゴー、日向夏など宮崎の代名詞である産品はもちろん、「日本のひなた」では色とりどりの美味が豊富に生産されています。近くに大きな商圏を持たない宮崎県。だからこそ「隠れたうまみあり」なのです。

農家の誰もが「自然を相手にする仕事だから」と苦勞を語り、地球温暖化の影響などを肌身で感じています。海や山の豊かさに感謝し、心を込めて：おいしさの裏にある物語もご覧ください。

## 宮崎県の4地域 県南・県西・県央・県北

東に日向灘を有し、県土は南北に広がっています。4つのエリアに分けられますが、海側と山側での文化、産品の違いもあります。たとえば、県北の山あいや県西では畜産家が多く、県南、県央の海岸性気候の影響を受ける地域では果物栽培が盛んです。快晴日数年間67日は全国1位。その恩恵も受けています。



取材・文 小御門綾（宮崎ひなた食べる通信）  
写真・黒木将、佐々木朋広 デザイン・羽室吉隆



蜂の足跡が

良い実の目印

緑の里りょうくん  
田中良一さん 日南市大窪

## 純国産 グレープフルーツ

果樹園を訪れたのは12月中旬。4月が出荷のピークであるグレープフルーツにはまだ早かったが、試食すると、田中さん本人が「お、もう甘いな」と驚くほどの出来。みずみずしくて、きつい苦みがない。食のプロたちがこぞって田中さんの作る「樹上完熟の国産」を求めて園にやってくる理由はこれだ。

100年以上続く農家の4代目。祖父は天皇家にミカンを献上したこともある。農業を使い、外見の美しい果物を作ることにはできるが「そのやり方は持続可能じゃない」と考え、極力農薬を減らしてきた。輸入物では当たり前の防腐剤、防カビ剤は一切使わない。「ミツバチの足跡がおいしさの証」と田中さん。おいしい実の条件は、色が鮮やかで香りが強く、丸く張りのあるもの。だから良い実は小指大の小さな時にも香りを放ち、ミツバチを誘う。その足跡が目印になるのだ。

写真1…「りょうくん」は、会社を息子ととらえ、子どものように大事に育てたいと命名  
写真2…また重量は250グラムほどだが甘い。4月には倍くらゐの大きさに  
写真3…20本から始めたグレープフルーツも今では8千本超に



中津果樹園 中津弘己さん 日南市北郷

## 完熟きんかん たまたま



樹上完熟で  
エクセレント

皮ごと食べられる柑橘類「きんかん」。宮崎県は日本一の生産量を誇り、「たまたま」というユニークな名でブランド化した。開花から210日、樹上で完熟させサイズが2・8センチ以上、糖度16度以上が「たまたま」、さらに3・2センチ以上、糖度18度以上のものを「たまたまエクセレント」と呼ぶ。

中津さんは別の柑橘類「たんかん」狩りの観光果樹園を経営しながら、たまたまの一大生産地である日南市で汗を流す。「6月下旬に一番花が咲く。夏は暑い中、摘果作業を行い、味をのせるために肥しと水の管理を徹底する」（中津さん）。

初冬でも半袖で過ごせる日があるほど暖かい宮崎の気候が、甘いきんかんを作っていく。

「きんかんは子どももみたくいなもの」と中津さん。子が巣立つ日まで手間を惜みず育てる。



写真1…農家のせかれとして柑橘類を育てつけ、15年前からきんかん農家に  
写真2…収穫までに「樹上で完熟させる」紅が増すという

## べにほっくり (宮崎紅)

くしまアオイファーム 池田誠さん 串間市奈留



栗のように  
甘い



「せつまいものことなら何でもやる」。その信念のもと海外輸出量は日本全体の3割を占め、民間で世界最大のせつまいも専門の種苗メーカーとしての顔も持つ。2年で5千万円を投じ、宮崎大学と1500種の品種について研究開発も行う。

串間は昔からせつまいもの一大産地だが、時代の変化で土地を選ばない作りやすい品種が誕生し、他の産地に押されるように。けれど、アオイファームは気を吐く。昔は捨てていた小さな芋を、食べきりサイズが好まれる時代に合わせ商品化。箱に芋をドンと入れるばら売りから、袋詰めでの出荷へ。価格を上げる努力をし、農家が豊かになり、町が豊かになることを目指す。

べにほっくりは天ぷらや大学芋に向く。「串間で作るからこそおいしい品種。栽培に技術が必要だが、栗系のほどよい甘さとほくほくした食感を味わってほしい」と池田さん。

写真1…最低でも2カ月寝かせ、甘みを引き出す  
写真2…ひげ根を切る工程は今も手作業で  
写真3…昨年9月、社長から会長になった池田さん。社員の平均年齢は22歳と若い



牛乳が好きすぎて  
チーズ職人に

1

ダイワファーム  
大窪和利さん 小林市東方

モッツアレラチーズ

「遠足の時も水筒に牛乳を入れて、持って行ってました」(大窪さん)。大の牛乳好きは、父の跡を継ぎ二十歳で酪農家に。米国などに視察へ行き、牧場の拡大と近代化を目指した。しかし、1990年代初頭、「生産調整のもと、せつかく搾った牛乳は廃棄させられ、罰金まで取られる」という事態に。そんな悔しい現実が、大窪さんを新たな事業に向かわせた。まずはソフトクリーム作り、そしてチーズ作りへ。最初は農業雑誌を参考に、文字通り見よう見まねで作ったという。「らしきものは誰でも作れる」と言うが、国内はもとより本場・フランスでも受賞歴のあるチーズにまで完成させたのは、真摯に教える乞う姿勢と日々の努力があったからこそ。「宮崎でチーズ作りはムリでしょうと言われてね」と大窪さん。笑顔の奥にあるこそこの闘志は誰よりも熱い。良いチーズに大切なのは「一二にもいい牛乳」とのこと。工房にはいつも、すぐ裏の牛舎で搾ったばかりの牛乳が届けられる。

写真1..ホルスタイン・ブラウンスイスの2種30頭を飼う  
写真2..生まれて1カ月ほどの子牛。大窪さんが取り上げた  
写真3..こちらは、カチヨカバロ。ひもつるして熟成させる



2

3

馬場牧場 馬場幸成さん 小林市南西方

宮崎牛

牛は「好奇心のかたまり。でも怖がり」だという。牛舎で静かに過ごす牛たちは、私たちが近付くと動きはゆっくりのまま、興味津々で頭をこちらに向ける。「モー」と鳴くのは「もっとエサが欲しい」「怖い」などの時だそうだ。

祖母の代には繁殖牧場だったが、今は子牛を買って育てる飼育を主体にする。5年に一度開かれる「和牛のオリンピック」こと「全国和牛能力共進会」で、宮崎牛は史上初の内閣総理大臣賞3大会連続受賞を果たしたが、その栄誉の陰には馬場さんのような生産者の経験に裏打ちされた確実な仕事の積み重ねがある。「子牛は触って買う。暴れなくて毛肌が良い、皮(かわ)の薄い牛を選ぶ」と馬場さん。特に最初の3カ月間が大事で、丈夫な胃袋を持つように牧草と配合飼料の与え方に気を配りながら育てている。

写真1..「目がかわいいでしょ」と馬場さん  
写真2..冗談を人々を笑わせる馬場さん。「牛にはみんな名前がついてるんですよ、覚えてないけど(笑)」  
写真3..最高級の牧草を食べ、出荷時には約800キロに



キング  
牛オブ牛  
キング

1



2

3

はざま牧場 間健二郎さん 都城市野々美谷町

きなこ豚

霧島連山が美しく遠くに見える都城盆地。この日は「冬は寒く、風が強い」というこの土地の気候そのものだった。豚舎は風が入らないようにきちんと閉められ、豚たちはふかふかの温かいベッドで寝ている。この牧場では林業で出る廃棄物、おがくずに注目し、米ぬかと混ぜ、30〜40センチの高さまで敷き詰める。すると発酵が進み、自然の床暖房が完成。肥育農場の冬の暖房設備が必要なくなった。

以前飼料には穀物や動物性たんぱく質として魚の粉を使っていたが、質が安定せず、不漁になると値が高騰するという欠点があった。そこで高たんぱくの大豆を使うことに。手間はかかるが、きなこに加工し配合すると、肉の風味、味が変わり、肉質も柔らかく変化した。「臭みがなく甘い。料理してもあくが出ない」と間さん。地域の未来を考え、循環型農業を目指す。

写真1..社長の頭には「3匹のきなこ豚」というレジャー施設構想も  
写真2..大きなタンクのある風景はまるで米田  
写真3..直売所で販売するきなこ豚の肉まんも人気



ふわっと  
きなこの香り

1



3

緑が暖色に熟したら

食べ頃



西都市園芸振興協議会  
中型カラーピーマン部会  
日高仁二さん 西都市右松

## みやざき中型 カラーピーマン

宮崎県のブランド認証を受けて今年で10年目。西都市は国内有数のカラーピーマン生産地である。仁二さんの父親は、1960年代初頭に高知県へピーマンの栽培を学ぶために研修に行った世代。2代目の仁二さんは、カラーピーマンの生産に移行した世代になる。

「カラーピーマンは樹になっている時間が長いから、樹が弱ったり、病気になるリスクが高まったりするのでちよっとしたミスが命取りになる」という。ピーマンは花が咲いて25〜30日で、カラーピーマンは60〜70日で収穫する。熟した時点で収穫となるため、ピーマンよりも糖度が高く、生食にも向く。サラダやバーニャカウダなどにすれば、フレッシュな食感と甘みを感じられ、彩り豊かなカラーピーマンが食卓を楽しくしてくれる。

写真1…カラーピーマンも最初は緑。熟して色を変えていく  
写真2…橙3、黄3、赤4の割合で植え付ける  
写真3…仁二さんの息子、31歳の隆本さんは就農して3年目



宮崎なかむら農園 中邨誠さん 宮崎市清武町

## 日向夏



これぞ  
宮崎の果実



宮崎を代表する果物として知られる「日向夏」。昨年は「発見200年」の記念イヤーだったが、その栽培面積で日本一を誇るのが中邨さんの農園だ。祖父の代から続く3代目で、苗の圃場も含めて10haに及ぶ。農家の高齢化が進み、土地を手放す人が多いという。「わしらはもうできんから、買い取ってくれ」と言われると断れんと中邨さん。地域の未来が双肩にかかる。

冬でも温暖な土地だが、それでも寒波が来たらマイナス5度まで下がる。日向夏は寒さが苦手なので、園にスプリンクラーを付け、木々に2分間水をかけて、次の2分間は止め、融解熱と蒸発熱を利用した「潜熱」をもって、温度が下がらないように努める。「味を良くする」という魚粉を中心にした有機物のたい肥を使う。秋はあえて肥料をやらずに着果ストレスをかけると、小さくて甘みが凝縮された実になる。

写真1…リンゴの皮むきのように切り、白皮もおいしく食べる  
写真2…「この木はいいですよ」と中邨さん  
写真3…宮崎市中心部から車で20分ほどの農園、遠くに太平洋が見える

みやざき地頭鶏百笑村 栗原一成さん 宮崎市田野町

## みやざき地頭鶏



やんちゃ  
鶏の  
うまさ



江戸時代に地頭職に献上するほどおいしいと評判だった「地頭鶏（じどうけい）」。「この原種を食用に品種改良したのが「みやざき地頭鶏」だ。生後1日の40グラムほどのヒナを買い、オスは120日〜150日、メスは150日〜180日かけて約4キロにまで育てる。噛むほどにジューシーなうまみが口に広がる…これが地頭鶏の特徴だ。

栗原さんの農場では、飼育場を「日陰」によって4つに分け、移動させながら育てる。たとえばヒナは寒さに弱いので、屋内でガスヒーターをつけた状態で、困いの中で身を寄せ合う姿が愛らしい。大きくなると屋外へ。鶏はグルーブを作り、オス同士が始終つき合っているかをし、勝った者がボスになる。平飼いの地鶏は自然な鶏の社会を形成し、大きくなる。大事に育てた鶏は栗原さんの手によって処理される。心の中で1羽1羽に「ありがと」と声をかける。

写真1…中央がボス鶏。セミミックでろ過した湯水と乳酸菌などを配合した飼料を与える  
写真2…生後11日のヒナ。音に敏感で怖がり  
写真3…「おんたのこの鶏しか食えんわ」と言われるのが何よりうれしい」と栗原さん

梨？大根？

初体験の驚き



黒木栄次さん 日向市美々津町

# 梨大根

「梨の味がする！」畑に来た子どもたちが口にした言葉から、その名が付いた。新燃岳噴火の風評被害で切干大根作りを断念した3年前の春、初めての収穫体験でのことだ。

農業を使わない自然農法で栽培する。野菜が病気にならないようにと土作りにこだわるから、種をまくまでに時間がかかる。除草剤を使わないから、草刈りに手間を取られる。黒木さんは本当に辛抱強く、丹念に野菜を作る。

なぜ、黒木さんの大根は甘いのか。それは、ストレスのない状態で大根が育てられるから。「ふかふかの土でまっすぐに根を伸ばし、農薬などによる刺激がないので辛みや苦み成分が生まれない」という。

どれくらい甘いかというと、普通の青首大根が糖度5度前後なのに対して、梨大根は7度。大根は根の方が辛くなるが、梨大根は全体的に甘く、みずみずしい。「ぜひ生食で素材の良さを感じてほしい」と黒木さん。大根が嫌いな子どもがパクパクと生の梨大根を食べる理由がよくわかるはずだ。

写真1..「まず生で食べてみて」と黒木栄次さん  
写真2..収穫した梨大根を切干大根にするために丁寧に洗い、切る  
写真3..尾鈴山から日向灘への風が大根を乾かす



まろうど酒造 佐伯絵里子さん 高千穂町向山

# 千穂まいり

知る人ぞ知る

どぶろく



神話の舞台になった神社や溪谷美など有名な高千穂だが、まろうど酒造のある秋元集落は観光地化されていない山村。農家民泊をやりながら、どぶろく、甘酒、菓子を作る。

限界集落が存続するために地域資源を生かし、活動してきた父からどぶろく作りの命を受けたのが三女の佐伯絵里子さん。後に結婚する勝彦さんとともにゼロからのスタートだった。「全国を回っているいろいろな方に教えてもらった。』いま店の前にいるんですが、『どぶろく』に訪ねていったことも」と約10年前を振り返りながら目を細める。

自家栽培の米と清らかな水で知られる秋元の湧水を使い、精米から瓶詰まですべてが手作業。どぶろくにしている低アルコール(8度)で甘口、口当たりの良さが特徴だ。地元でひっそりと消費される希少な酒である。

写真1..ラベル貼りも1本ずつ。瓶を固定する道具も知人の手作り  
写真2..夫の勝彦さん(右)は下戸ながら開発に携わった  
写真3..女性社氏が民宿の客室下にある小さな工房で作る

漁勇丸 兒玉幸裕さん 日向市細島

# ひおうぎ貝

見た目も

味も

鮮やか



「映える」魚介類ナンバーワンと言っても過言ではないひおうぎ貝。特に漁勇丸のそれは他の産地のものと比べて色が鮮やかだ。

理由は、宮崎・日向のブランド牡蠣「細島いわがき」と同じ漁場で育てているから。細島湾は海と山が近く、周囲の山々からミネラルが流れ込むため植物プランクトンが豊富。その代りに殻の「汚れ」が激しい。汚れとはフジツボやムラサキイガイなどが大量に付着することをいう。兒玉さんはそれを定期的に取り除き、薬とは言えない貝掃除を繰り返す。

貝1枚1枚をすべて手作業で分別し、丁寧に育てあげる。けれど、貝を吊るしたイカダが大型台風に襲われることもある。「自然相手の商売なので常にリスクと隣り合わせ。なかなか大変な仕事」と兒玉さん。それでも妻、未由希さんとともに愛情を込めて育てる。見た目の良さだけでなく味も濃厚。誰もが納得の貝のうまみを感じられる。

写真1..ひおうぎ貝の色は食べるとランクンによって変わる  
写真2..持続可能な海洋資源を」と産業界に力を注ぐ兒玉さん  
写真3..身のぶつとした漁勇丸のひおうぎ貝





高千穂峡



青島

## 自然の魅力あふれる 宮崎の風景



鵜戸神宮



生駒高原



### 新名所

## アミュプラザみやざき

アミュプラザみやざきは2020年11月20日に  
グランドオープンを迎えました。

「うみ館」「やま館」「ひむか きらめき市場」の3館で構成され、うみ館屋上デッキの「アミュそら」からは、宮崎の自然の海・山・川、街並みが一望できます。宮崎牛や宮崎郷土料理も楽しめますので、是非お立ち寄りください。

福岡から宮崎へはB&Sみやざきがオススメ!

片道 **5,090円**  新幹線内、  
バス車内ともに  
Wi-Fi完備!!

※ネットきっぷで14日前までに購入した場合の金額です。※購入方法・日によって金額が異なります。



おかげさまで10周年!!

ネットきっぷの  
ご予約はこちら



お問い合わせ JR九州バス 宮崎支店 Tel 0985-24-9106 くわしくは **B&Sみやざき** [検索](#)



日本の  
ひなた  
宮崎県

## 「あったか宮崎ひなた暮らし」 始めませんか?

ゆったりとした時間、人柄のあたたかさ、太陽のめぐみ、希望と活力…。そんな日本の「ひなた」のような存在「宮崎県」で、ゆったりとした生活を送ってみませんか?あなたもみやざきの「ひなた」のチカラを感じてください。

### 宮崎県移住支援制度ははじめました!

あなたの「ひなた暮らし」の実現を応援します!

2人以上の家族・世帯  
**100万円**

単身者  
**60万円**

※要件は市町村によって異なります。

宮崎県移住・就職相談窓口  
宮崎ひなた暮らしUIJターンセンター  
Tel 092-724-6234

くわしくは [あったか宮崎ひなた暮らし](#) [検索](#)



## 宮崎で働いてみませんか?

宮崎で働きたいあなたを応援します!

宮崎県が運営する求人マッチングサイト  
**ふるさと宮崎人材バンク**

まずは  
無料登録!



必要事項をご登録いただくと、あなたの希望条件に近い求人を、自動でお知らせします。あなたに興味を持った企業からの問い合わせ(リクエスト)もあります。

無料&オンライン説明会開催!  
**宮崎県ふるさと就職説明会  
ONLINE LIVE**

2021 2/27(土)・28(日)

10:00~17:00 ※事前申込が必要です。

リクルーティング・パートナーズ株式会社  
Tel 092-400-3140

くわしくは  
コチラ



宮崎の“食”をもっと知りたい方へ! 表紙・P1~P10の制作を担当しております!

## 宮崎 ひなた 食べる通信

MIYAZAKI HINATA TABERU JOURNAL

食べる通信 宮崎ひなた 

食のつくり手を特集した読みものと  
生産者が収穫した食べものが  
セットで定期的に届く

“食べるもの付き情報誌”です。

お申し込みはこちらから  
taberu-miyazaki-hinata.com/  
subscription/

または  
コチラ









**1** 緋扇貝とアスパラの炒めカボス風味 2,200円  
 オープンで焼き、甘みの増したトマトの上に、緋扇貝と相性抜群のアスパラをカボス風味の塩味で仕上げました。  
 ●提供時間/11:00~L0.15:00, 17:00~L0.21:00  
 四川飯店 [中国四川料理]



**1** ヒオウギ貝のバター焼き 1枚 550円  
 植物プランクトン豊富な細島湾で採れたヒオウギ貝。バター焼きでどうぞ！



**2** メヒカリの唐揚げ 550円  
 カリッ!フワッ!な唐揚げにしました。  
 ●提供時間/15:00~L0.22:30  
 トクトク [海鮮定食・居酒屋] Toc-Toc



**1** 宮崎県産天然ちりめんリゾット 800円  
 旨みたっぷり天然ちりめん旬野菜と米の甘みを生かした濃厚なクリーム仕立てのリゾット。  
 ●提供時間/17:30~L0.21:00  
 ステーキ&ワインスタイル ぶどうの樹 [ステーキ・グリル料理] Steak & Wine Style



**1** しまら真鯛の昆布締め 黄金いくら添え 2,100円  
 尺ヤママからわずかに採れるいくらと真鯛の甘さの上品な一品。  
 ●提供時間/11:00~L0.21:00  
 博多水たき 濱田屋 [水炊き]



**1** 五ヶ瀬ぶどうカンパチ「桜舞」と魚介のアクアパッツァ 1,780円  
 水のきれいなワイナリーの近くで育てられた身のしまった旨みの強いカンパチを魚介の白ワインソースで煮込みました。  
 ●提供時間/11:00~L0.22:00  
 レカイエ オイスターバー [シーフード] L'ÉCAILLER OYSTER BAR



**1** へべすぶりの胡麻ぶり 1,280円  
 宮崎県産のへべすを餌に交ぜ込み飼育。魚臭さが少なく良い歯ごたえのぶりを胡麻ぶりでどうぞ。  
 ●提供時間/17:00~L0.23:30  
 博多どん酒場 和八 わっぱち [うどん居酒屋]



**1** 燻製カラスミチーズのバケット添え 750円  
 ●提供時間/15:00~L0.22:30  
**2** 御神水源どぶろく千穂まいり ボトル 1,300円  
 延岡市北浦港で水揚げされた寒ボラの卵を使用したカラスミの燻製をチーズとともにどうぞ。  
 ●提供時間/15:00~L0.22:30



**1** 中々 グラス 520円  
 [料理一例] 和牛もつ鍋(一人前) 1,430円  
 豊かな香り、ウイスキーのようなコクが魅力の宮崎県産麦焼酎。笑楽自慢のもつ鍋と相性バッチリ。  
 ●提供時間/11:00~L0.14:30, 16:00~L0.22:30, [土曜のみ]11:00~L0.14:30, 16:00~L0.23:30  
 博多名物 もつ鍋笑楽 [もつ鍋]



# くうてん 10F 特別メニュー

魅力あふれる宮崎県食材とくうてんシェフとの  
 コラボメニューをぜひお楽しみください!



**1** きなこ豚のガパオ 990円  
 スパイスでクセになる美味しさ! きなこ豚との相性もgoodです。  
 ●提供時間/11:00~L0.22:00  
 マンゴツリービストロ [タイ料理] mango tree bistro



**1** きなこ豚鉄板焼き 150g 1,430円  
**2** 博多トンテキ&きなこ豚食べ比べ鉄板 1,650円  
 当店自慢の鹿児島県産黒豚と、宮崎県産きなこ豚の食べ比べができる鉄板焼きをお楽しみください。  
 ●提供時間/11:00~L0.23:00  
 元祖 博多豚兵衛 [博多お焼き・トンベ焼]



**1** 日向夏サワー 715円  
 人気の塩レモンサワーを日向夏で作ってみました! 甘酸っぱいサワーを料理とお楽しみください。  
 ●提供時間/11:00~L0.23:00  
 カンティーナ エルボラーチョ [メキシコ料理] EJBorraycho  
**2** べにほっくりとブルーチーズ 550円  
 ほどよい甘さとほくほくとした食感のべにほっくりは、ブルーチーズの塩味とベストマッチ!  
 ●提供時間/11:00~L0.23:00  
 A&K ビア&フード ステーション [ビアレストラン]



**1** バーニヤカウダー 890円  
 宮崎県産の梨大根、カラーピーマンを使った当店自慢のバーニヤカウダーです!  
 ●提供時間/17:00~L0.23:00  
 博多ビストロ タケノヤ [ビストロ]



**1** 宮畜前菜セット 1,100円  
 (セット内容/宮崎牛のタタキ、福ちゃんポークの生ジャーキー、霧島鶏の生ハム)  
**2** 宮畜堪能セット 2,200円  
 (セット内容/霧島鶏のもも焼き、宮崎牛と福ちゃんポークの炭火焼き)  
 ※上記2メニューセットに宮崎の焼酎1杯セット(3,300円)もごさいます。  
 ※お酒はフェア期間に限らずご提供可能

畜産王国宮崎県! 宮崎県が誇る鶏・牛・豚・焼酎を一緒に楽しめます。 [1日限定各5食]  
 ●提供時間/11:00~L0.22:00  
 もも焼き 伴鳥 [鶏料理・宮崎料理] BANCHO CHARCOAL GRILL CHICKEN



**1** A5ランク宮崎牛  
 ※価格は入荷部位により異なります。詳しくはスタッフまで。品質の高い宮崎牛の、A5ランクの希少部位をご堪能ください。  
 ●提供時間/11:00~L0.22:30  
 焼肉 チャンピオン [焼肉] 焼肉チャンピオン



**1** 宮崎県産チーズの盛り合わせ 1,166円  
 セミハードタイプ、ウォッシュタイプ、モッツアレラなど様々なタイプをご用意。  
 ●提供時間/11:00~L0.22:00  
 パル エスパニョール ラ・ボデガ [スペイン料理・スペインバル] LA BODEGA



**1** クレープ日向夏 1,408円  
 爽やかな甘味の日向夏とオレンジソースとセロリのアンサンブル。  
 ●提供時間/11:00~L0.22:30  
 ブレックカフェ クレープリー [ガレット料理] BREIZH Café CRÊPERIE PARIS-CANCALE-TOKYO



シティダイニング

# くうてん 9F 特別メニュー

今だけしか食べられない 宮崎県食材を使ったメニューを  
様々なジャンルが揃ったくうてんからお届け！



**佐土原なすのピリ辛煮** 1,200円  
●提供時間/11:00~LO.15:30, 17:00~LO.21:00  
[土日祝のみ]11:00~LO.21:00  
華都飯店 [北京・四川料理] **華都飯店**



**ミニサラダ** 110円  
宮崎県産の旬のカラーピーマンと新玉葱を使ったお得なミニサラダ。お食事にプラス料金でお付けできます。  
●提供時間/11:00~LO.22:00  
うなぎ徳 [うなぎ] **うなぎ徳**



**宮崎牛のタタキ** 1,680円  
めんたい料理 博多 椒房庵 [めんたい料理]  
めんたい料理 博多 椒房庵 [めんたい料理]  
●提供時間/17:00~LO.21:00



**宮崎牛の炙りうにく握り** 1,430円  
宮崎牛と生うにを贅沢に使った最高のコンビネーションをお楽しみください。  
●提供時間/11:00~LO.22:00  
牛たん炭焼 利久 [牛たん] **利久**



**生搾り**  
**グレープフルーツ**  
**サワー** 660円  
宮崎県産の完熟グレープフルーツの生搾りサワー。串揚げとも相性抜群です！  
●提供時間/11:00~LO.14:30, 17:00~LO.22:00  
東京恵比寿 串亭 [串揚げ] **串亭**



**宮崎県産日向夏と新玉葱のマリネサラダ** 880円  
日向夏と新玉葱をふんだんに使ったマリネサラダ。さっぱりとした酸味と白ワインの相性抜群の一品。  
●提供時間/17:00~LO.22:00  
ハンバーグ・ステーキ グリル大宮 [ハンバーグ・グリル料理]  
ハンバーグ ステーキ **グリル大宮** GRILL Omiya



**地頭鶏の治部煮** 1,320円  
旨みたっぷりの地頭鶏を石川県を代表する郷土料理「治部煮」に仕上げました。温かい鍋にわさびを溶いてお召上がりください。  
**みやだいずのきなこプリン** 2  
みやだいずのきなこを使った芳しい香りのプリン。食後のミニサイズデザートです。  
※3,300円以上のお膳料理のデザート(単品は330円)  
●提供時間/11:00~LO.14:30, 17:00~LO.21:00  
加賀屋 [日本料理] **加賀屋**



**地頭鶏親子重**  
(並)1,300円(上)1,500円  
その他炙り焼き等セットあり  
適度な歯ごたえとジューシーな地頭鶏を使った旨みたっぷりの親子重。  
●提供時間/11:00~LO.22:00  
かしわ屋源次郎 [鶏料理] **源次郎**



**宮崎県産「日向鶏」のチキン南蛮**  
**カレー風味のスパゲッティ** 1,518円  
宮崎名物チキン南蛮を相性抜群のカレー風味のスパゲッティとセットに。シェフ特製のタルタルと甘酢ソースが食欲をそそります。  
●提供時間/11:00~LO.22:00  
37 PASTA [パスタ] **37PASTA**



**フランス産フォアグラのコンフィときんかん「たまたま」** 9,300円・13,800円 コースの1品  
フォアグラの濃厚な味わいときんかんの甘味のハーモニー。  
●提供時間/11:00~LO.13:30, 18:00~LO.20:30  
オーグードジュール メルヴェイユ 博多 [フランス料理] **merveille HAKATA**



**旬柑橘と完熟きんかんのパフェ** 1,375円  
今が旬の宮崎県産「完熟きんかん」と濃厚な甘みの「せとか」を自家製のチョコレートアイスやムースと合わせて。  
●提供時間/11:00~LO.21:30  
キャンベル・アーリー [フルーツ&パンケーキ・カフェ] **Campbell Early**



**延岡ちりめん 釜飯** 1,760円  
1日限定10食  
うまみが凝縮された天然の延岡ちりめんをふんだんに使用した釜飯。  
●提供時間/11:00~LO.15:00, 17:00~LO.20:30 [土日祝のみ] 11:00~LO.20:30  
人形町今半 [すき焼・しゃぶしゃぶ] **人形町今半**



**珠玉** グラス 500円  
[料理一例]板わさ 550円  
そばの前にご一緒にどうぞ。  
●提供時間/11:00~LO.22:00  
石臼挽きそば 石月 [日本蕎麦] **石月**

**黒豚どぶろくセット** 1,290円  
どぶろく3種(グラス)の飲み比べに厳選した黒豚の角煮のセット。  
**御神水源どぶろく3種** 各1,290円  
●提供時間/11:00~LO.21:30  
鹿見島 黒かつ亭 [黒豚とんかつ] **黒かつ亭**





2/16 tue - 3/22 mon

日本のひなたと称される、温暖な宮崎県。  
南北に広がる大地と海にも面する豊かな環境で  
自然に恵まれた食材の宝庫。  
魅力あふれる食材とくうてんシェフの  
コラボメニューをお楽しみください！



10F 焼肉 チャンピオン[焼肉]

## 宮崎県のおいしい食材



### 畜産物

宮崎県は牛、豚、鶏の生産が盛んな全国有数の畜産県です。飼育方法にこだわっているため、品質の高い畜産物が出荷されています。



### 水産物

メヒカリやちりめんなど日向灘で漁獲されたものに加えて、餌等の飼養方法にこだわった宮崎県のブランド水産物は生産者の思いが込められています。



### 農作物

全国でトップクラスの日照時間を誇る宮崎県は、数多くの野菜の産地として有名です。太陽の光をたっぷり浴びた宮崎県の野菜をご堪能ください。



### 果物

宮崎県は温暖な気候を生かした柑橘類の栽培が盛んで、その中でも県ブランドである日向夏やきんかんは生産量日本一を誇ります。



### お酒

宮崎県の本格焼酎は、芋・麦・米・そばなど、原料が多彩であることが特徴で、6年連続日本1位の出荷量を誇っています。

シティダイニング

くいてん

[営業時間]

11:00~最大24:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問い合わせ

アミュプラザ博多インフォメーション

TEL 092-431-8484  
(10:00~21:00 / 日・祝10:00~20:00)

※電話番号はおかけ間違いのないようご注意ください。



※食材の仕入れ状況などにより内容が異なる場合がございます。※価格は税込価格です。※写真はイメージです。  
※福岡県緊急事態宣言発令に伴い、臨時休業・営業時間変更を実施している店舗がございます。

くわしくはこちら