

MIYAZAKI [2019年 秋冬号]

# わけあって延岡

新鮮素材の宝庫!

旬のグルメを食べ尽くし!



秋の風物詩「鮎やな」  
東九州伊勢えび海道

延岡の秋冬  
グルメ特集

がんばれ! 2020年東京オリンピック・パラリンピック応援企画 第3弾  
延岡のアスリート 旭化成柔道部物語

# 東九州伊勢えび海道 延岡市からの参加店 一覧

※店舗へのアクセスやその他詳細は東九州伊勢えび海道公式サイトをご覧ください (P2下部参照)

## 料理処 丸金 まるきん

伊勢えび料理 6,000円(税別)～



所 延岡市北浦町市振505  
 営 11:30～14:00/17:00～20:00  
 休 不定休 ☎ 0982-45-2067

要予約 前日までに予約

## お食事処 臨港 りんこう

伊勢えび料理 6,000円(税別)～ ※定食もございます



所 延岡市北浦町市振29-14  
 営 11:30～13:30/18:00～20:00  
 休 不定休 ☎ 0982-45-3571

要予約 宿泊可 前日までに予約

## 海鮮の宿 さざれ石 高島

伊勢えび料理 7,000円(税別)～



所 延岡市北浦町古江2535-2  
 営 11:30～14:00/18:00～22:00  
 休 不定休 ☎ 0982-45-2268

予約なし可 宿泊可 空席があれば当日朝も可

## 潮香ノ宿 高平屋 たかひらや

伊勢えび料理 6,000円(税別)～ ※その他単品・定食もございます



所 延岡市北浦町古江字鶴山2927-1  
 営 11:30～14:00/18:00～20:00  
 休 不定休 ☎ 0982-45-3191

要予約 宿泊可 前日までに予約

## 道の駅北浦 レストラン 海鮮館

伊勢えび料理 6,000円(税別)～ ※コース料理は9月と10月のみ



所 延岡市北浦町古江3337-1  
 営 11:00～20:00 (ラストオーダー19:00)  
 休 年末年始のみ ☎ 0982-45-3811

要予約 宿泊可 3日前までに予約

## 民宿 紺碧 こんぺき

伊勢えび料理 6,000円(税別)～



所 延岡市須美江町1426-1  
 営 11:00～14:30/17:00～20:00  
 休 不定休 ☎ 0982-43-0211

要予約 宿泊可 前日までに予約

## わけあって延岡 2019 秋冬号 CONTENTS

- P4-5 延岡の秋の風物詩 鮎やな・鮎料理
  - P6-7 新しい食事棟「かわまち交流館」/延JOY家族/延岡市の鮎処
  - P8-9 黄金に輝く鮎養殖現場をレポート!「鮎の渡辺」
  - P10-11 西郷隆盛ゆかりの地 周遊スタンプラリー
  - P12-13 2020年東京オリンピック・パラリンピック応援企画 第3弾「旭化成柔道部物語」
  - P14-15 素材が自慢の延岡グルメ&スイーツ
  - P16-17 のべおかタパス食べ歩き2020
  - P18-19 電子マネーをはじめたら、nimoca
  - P20 ひむかのくに えんぱく2019秋季版
  - P21 旅の拠点 延岡の3つの道の駅
  - P22-23 延岡近隣観光情報・冊子設置店のご案内
- 表紙・P2 撮影協力  
 撮影店舗:潮香ノ宿 高平屋(上記参加店 一覧参照)  
 モデル:2019延岡若鮎レディ



磯力でやっちやうどー!

開催期間 令和元年 9月2日月～11月30日土

東九州伊勢えび海道・伊勢えび祭り2019



●関連イベント  
 東九州伊勢えび海道'19 令和元年  
**フォトコンテスト** 8/1☎～10/31☎



2018年伊勢えび賞「星降る北浦の夜明け」

●関連イベント  
 東九州伊勢えび海道'19 令和元年  
**スタンプラリー** 8/1☎～11/30☎

観光施設を巡ってスタンプを集めよう! **抽選で48名様に** 各観光施設地域自慢の特産品をプレゼント!

●公式サイトリニューアル!  
 東九州伊勢えび海道の公式サイトがリニューアル! スマホからも見やすくなりました!  
<https://higashi-iseebi.jp/>



延岡水郷

# 延岡の秋の風物詩「鮎やな」

300年以上の伝統を誇る延岡市民の心の原風景

延岡市は五ヶ瀬川水系の五ヶ瀬川・大瀬川が中心部を流れるほか、北川や祝子川がそそぎ、古くから“水郷延岡”として知られている。秋になると五ヶ瀬川流域に架設される“鮎やな”は300年以上の伝統を誇り、“鮎やな”の架かる川辺で焼く鮎の香りやその風景は、環境省が選定する「かおり風景百選」にも選ばれるなど、日本を代表する秋の風物詩であり、延岡市民の心の原風景と言える。

# 鮎やな

2019



水郷延岡鮎やな 夜間ライトアップ

## 令和元年の「鮎やな」シーズンは 10月1日(火)~12月1日(日)

※鮎やなの完成は10月末を予定しています。また、鮎やな漁は11月30日までを予定しています。



おです



### 鮎やなとは？

産卵のために川を下る鮎の習性を利用し、川を堰き止めて竹のスノコで造った「落簀(おです)」に鮎を誘い込む漁法。



### 芝生広場

河川敷に広がる広場には、やなの実物大模型が設けられている。



おです

鮎やなに沿って遊歩道が仮設され、おですの近くから見学することも可能。※夜間・増水時は通行止め

# 鮎料理

味、香り、姿まで日本一



あゆ処 国技館(かわまち交流館)

秋の風味を堪能！

随筆家の佐藤垢石が「味、香り、姿まで日本一」と絶賛した延岡の鮎。塩焼き以外にも、味噌焼き、甘露煮、南蛮漬けなど、いろいろな食べ方がある。



## 炭火塩焼きが基本

炭火で中までじっくり熱を通し、焼きたてを提供している。塩は多めに振ってあるので、払い落として食べると良い。秋の落ち鮎は、卵を持った子持ち鮎が人気だが、引き締まった身が味わえるオス鮎も食べ応えがある。



次のページで鮎やなのすぐ近くで鮎料理が楽しめる「かわまち交流館」やその他の食事処をご紹介します

## その他のおすすめの鮎料理

### 味噌焼き



味噌焼きは、九州では珍しい食べ方。炭火で焼いた鮎に、たっぷりの味噌を付けて香ばしく焼き上げる。使用する味噌は鮎の脂と相性が良い合わせ味噌で、ほどよい甘さだ。

### 背ごし



小ぶりの鮎を骨ごとぶつ切りにした、鮎の刺身のような一品で、酢味噌に付けて味わう。コリコリとした歯ざわりが特徴で、川魚特有の生臭さもなく、鮎の風味が口の中に広がる。

### 鮎めし



鮎のほぐし身がふんだんに入った炊き込みご飯。鮎の風味にショウガの香りが加わって、さっぱりした味わい。鮎の身が入った赤だしと一緒に味わいたい。

# 新しい食事棟 「かわまち交流館」

かわまち  
交流館

鮎やなの食事処として活用される「かわまち交流館」。鮎のシーズン以外は延岡の食材や、料理人を活かすイベントなど食を通じた市民交流の場として活用することができる。



2階建てで  
広々ゆったり  
眺めも最高!

## 生まれ変わった食事棟でゆったり快適に鮎料理を楽しむ



1階 大広間

2階 広間

1階 窓際席

駐車場から館内まで  
バリアフリー設計



機材の  
レンタルも  
可能だから  
お手軽♪

## 「かわまちバーベキュー広場」新設!

- ❖ 区画サイト 全20区画(1区画 100㎡/500円)
- ❖ フリーサイト 100㎡あたり500円
- ❖ 営業時間 【4月～10月】9:00～19:00 【11月～3月】9:00～18:00



※区画サイトの予約は利用日の2か月前から可能。フリーサイトは予約不可  
※予約は電話または窓口にて(キャンセル料無料)  
※予約無しの日利用可能  
※1区画内の利用人数は無制限  
※区画サイトについては指定の場所、フリーサイトについては空いている随意のエリア(概ね100㎡)で利用可能

2019年  
New OPEN!

かわまち交流館からは  
優雅に流れる大瀬川を  
見渡すことができます。

## 延JOY家族 登場人物紹介

-エンジョイ-

### 「あがた一家」

アクティブな家族が延岡をはじめ様々な観光地での体験を紹介するドタバタ4コママンガ。



小学1年 この葉 小学4年 ひなた 父・たける 母・さくら



### 4コマ漫画作者紹介 漫画家：しいやみつりのり(延岡観光大使)

延岡市出身。10代で漫画家を目指して上京。少年キング増刊号に掲載された『スッポンくん』でデビュー。昭和48年にフジオプロに入社し、約12年間アシスタント生活を送り、フジオプロ第3期・チーフアシスタントを務める。独立後はおもに入門書、歴史もの、企画ものなどの漫画・イラストを描いている

代表著書(作画含む)

- 『日本の歴史年表事典』『すこやかベビーの育て方』(小学館)
- 『マンガ堀保己一 目で聞き、耳で読んだ』(青雲社)
- 『夢を追いかける!』(クリエイツかもがわ)
- 『漫画版 誰も独りでは生きられない』(柏艸舎)
- 『マンガ若山牧水』(大正大学出版会) 他、多数



鮎やなシーズン以外は食の拠点施設として利用可能!

充実した設備を利用して様々なイベントや飲食店の出店に活用できる施設として利用されている。

利用方法の詳細や申込みは「かわまち交流館」まで ☎0982-20-5010

※9月18日～12月9日までの期間は、鮎やな食事処の営業で利用するため、食事棟の利用は原則不可。(かわまちバーベキュー広場については、通年利用可能)

詳しくは特設サイトをご覧ください

<https://nobekan.jp/kawamachi/>



## 延岡市の鮎処

### あゆ処 国技館



振りごたつ風の半個室も完備

「かわまち交流館」を全面的に利用し、鮎料理や国技館自慢の料理が堪能できる。お得なランチセット 1,320円～(税込・平日のみ)や、鮎が苦手な方でも一緒に安心して食事が楽しめるように「国技館セット2,750円(税込)」も新たに登場。よりいっそう利用しやすく快適に過ごすことができる。お得な前売り券好評発売中!



延岡づくしセット 3,960円(税込)

あゆ雑炊などの単品も充実

☎0982-23-1905 (かわまち交流館内)  
延岡市大貫町3丁目718 バス停 かわまち交流館前 から徒歩3分

営業時間	【平日】11:00～15:00(L.O.14:00) 17:00～22:00(L.O.21:00) 【土日祝】11:00～22:00(L.O.21:00)
期間	2019年10月1日(火)～12月1日(日)



### 天然鮎処 華月柳



天然鮎を取る仕掛けの梁をのぞむ風情あるロケーション、真心こもったおもてなしに魅了され、毎年訪れるリピーターも多い。全室個室で囲炉裏を囲みながら、こだわりの天然鮎をゆったりと堪能することができる。



☎0982-35-0233 / 090-5475-4303  
延岡市三須町829-3

営業時間	11:00～22:00 (L.O 21:00) ・囲炉裏部屋 5部屋 (4名様から) ※完全予約制 ・テーブル7つ (1名様から)
期間	2019年10月11日(金)～11月24日(日) ※営業期間は変更になる場合があります

延岡淡水養魚場  
あゆの渡辺



あゆ



より天然に近く。  
天然よりも味わい深く。



黄金に輝く魚  
養殖現場を  
レポート!

旬  
直送

おいしいわけ

環境を活かした養殖

昭和48年創業。清流北川の伏流水を地下60メートルからくみ上げ、豊かな水と大自然に囲まれた広大な敷地を活かし、ひとつの池に対する養殖数を制限することや、強い水流の中で泳がせることで、鮎の縄張り意識や急流を遡るなどの習性を踏まえ、鮎にストレスを与えないような自然環境に近い設備が整えられている。



広々とした  
施設!

広い敷地には、より自然に近づける工夫を凝らした養殖池が並ぶ。その施設のすぐ裏には清流北川が流れている。

こだわりの鮎をご家庭でも

全国どこへでも発送OK!



お歳暮に  
お歳暮に  
お歳暮に

延岡水郷やなへ  
出荷されている  
厳選された鮎です

黄金に輝く  
白子鮎



「延岡水郷やな(P4-5参照)」にも出荷されているこだわりの鮎は、塩焼きをはじめ味噌焼や鮎めしなど様々な食べ方で味わえる。また、家庭でも気軽に鮎を楽しめるように、生鮎をはじめ、養魚場ならではの加工品が多数用意されている。全国発送も可能でお歳暮などの贈答に最適。

おいしいわけ

「強く美しい体づくり」  
稚鮎と餌へのこだわり

成体の基本となる「よく泳ぐ鮎」をモットーとし、養殖には厳選した稚鮎を仕入れている。成長に合わせて「深池」や「浅池」を使い分けることで鮎の動きは活発になり、また栄養バランスに優れた独自ブレンドの上質な餌を使用することで、鮎特有のぬめりを持たせることができるのだそう。特に「浅池」は太陽の光がよく差し込むため、鮎の餌となる美しい苔が育ち、その苔を食べた鮎は「清々しい香り」や「黄金色」をまとっている。



おいしいわけ

鮎の状態をスタッフが  
手作業で細かくチェック

鮎にストレスをかけず、状態を細かくチェックするために、スタッフたちは水の中での手作業が基本。子持ち鮎の出荷では、雄・雌の池を別ける為の選別や、卵の入りを確認する作業なども全て手作業。出荷前には、身の締りを良くするために3日間ほど餌抜きをし、出荷時には卵の入りと身の締りを1匹ずつ手の感触で確認するなど、品質管理が徹底されている。



「おいしいわけ」は  
スタッフさんの  
愛情から生まれる  
沢山のこだわりです!

自宅で  
手軽に作れる  
鮎の加工品  
アレンジ料理



アクセス MAP



若鮎 (生・6月~)	1kg	2,500円
子持ち鮎 (生・10月~) (冷凍・通年)	1kg	3,000円
白子鮎 (生・10月~) (冷凍・通年)	1kg	2,500円
施設内で購入可能	焼きあゆ(塩焼・通年)	1袋 1,000円~
	一夜干し(通年)	1袋 1,200円
	丸干し(通年)	1袋 1,200円~
	丸干し(子持ち・通年)	1袋 1,500円
	うるか 卵・白子・にが(通年)	1瓶 1,500円
	甘露煮(子持ち・通年)	1袋 1,300円~
	甘露煮(白子・通年)	1袋 1,000円~



「うるか」のイタリアン  
ワインガーフードアレンジ

鮎とキノコのパスタ  
「うるか(白子)」和え

※価格は全て税込 ※加工品は在庫がなくなり次第終了 ※鮎は生のまま冷蔵発送。生鮎が終了次第、冷凍の子持ち鮎、白子鮎の販売に変わります。

このページ内のあゆに関するお問合せは



延岡淡水養魚場 あゆの渡辺 ☎0982-35-1684

延岡市差木野町5880番地(延岡市街地より車で12分・北川ICより5分)

営業時間 9:00~17:30 定休日 不定休

http://ayunowatanabe.com

QRコードで  
簡単アクセス



西南戦争 最後の決戦地 延岡

その魂に触れる場所

まだまだ間に合う

# 西郷隆盛 ゆかりの地 周遊 スタンプラリー 開催中!

宮崎県 延岡市



**特賞 3万円相当 地場産品**

**1等 2万円相当 地場産品**

**2等 1万円相当 地場産品 他**

**開催期間** 2019年8月9日(金) ~ 2020年3月2日(月)

**応募締切** 2020年3月2日(月) ※当日消印有効

**実施場所** 西郷隆盛宿陣跡資料館 + スタンプラリー参加店(23店舗)

**応募方法** 下記条件①②のスタンプをもらった後、応募ハガキに必要事項を明記の上、切手を貼ってポストへ投函または、参加店舗に備え付けてある応募BOXへ投函してください。

**条件①** 西郷隆盛宿陣跡資料館でスタンプを押す

**条件②** スタンプラリー参加店において1,000円以上のお買い物・飲食をしてお店からスタンプをもらう。

※①②の順番は逆でも可能です ※②の参加店スタンプは1個から応募可能です



マップ・参加店一覧が掲載されたスタンプ台紙は西郷隆盛宿陣跡資料館及び参加店にて配布中!

**お問合せ** 一般社団法人 延岡観光協会 ☎0982-29-2155 (月~金・9~17時)

観光ガイドがご案内します

有料観光ガイドのご案内 - 要予約 -

ガイドにお申込みの方にはもちろん、西郷隆盛「その魂に触れる場所」限定冊子をプレゼント!

**基本コース 90分 個人 2,500円(込) 1名~15名** ガイド1名・限定冊子付(非売品)

※16名以上およびツアー団体様によるお申し込みは料金が異なりますのでお問合せ下さい

西郷隆盛宿陣跡資料館やニニギノミコト御陵墓参考地、西郷菊次郎加療の地を巡るだけでなく、北川町俵野地区で西郷が何を思ったか、西郷を囲む人々が何を感じたかなど、パンフレットやガイドブックでは伝えきれないスポットや秘話を、有料ガイドならではの視点でご案内。

お申込みお問合せ 一般社団法人 延岡観光協会 ☎0982-29-2155 <http://nobekan.jp/nobeokaguide/>

非売品


# 「旭化成柔道部物語」

旭化成柔道部  
会報誌より

## 応援企画について

延岡観光協会では、2020年東京オリンピック・パラリンピックを目指してがんばっている延岡のアスリートを  
読者の方々に応援してもらうためのコーナーを設置しました。今後、2020年東京オリンピック・パラリンピックが  
開催されるまでこの企画をシリーズ化し、世界で活躍する延岡のアスリートをご紹介します。



2019年世界選手権柔道大会

## 大野金オール一本勝ち



(c) Mayorova Marina



東京世界選手権で3度目の世界  
チャンピオンになることができました。日本武道館で多くの方に  
応援していただき、力となりました。来年の東京オリンピックでも再度、  
日本武道館に戻って表彰台の頂点に立てよう、稽古に励んでいき  
ます。今後も応援、よろしくお願  
いします。(大野)

### ～男女混合団体戦～ 大野、日本チームのエースとして出場。3連覇に大きく貢献！

9月1日(日)世界選手権大会の最終日、男女混合団体戦に大野将平が出場した。男女混合の団体戦は「2020年東京五輪」での新種目に決定し、その前哨戦となる。日本チームは全試合一本勝で決勝戦に駒を進め、柔道大国フランスとの決勝戦となった。大野はこの一番で起用された。先鋒戦を先取した日本チーム。波に乗ると思われたが、次鋒戦で敗退。今大会初失点で、不穏な空気の中、大野が畳に上がった。この空気を変えてくれと言わんばかりの日本武道館の観衆。その観衆の大歓声に背中を押されたのか、大野はいつも以上に増して積極的。なんと開始30秒で2度投げつけ、合技一本。日本のエースが大仕事をやってのけた瞬間だった。その後も一進一退の試合が続くも大野の得点をテコに4対2で勝利。3連覇を決めた。

8月27日(火)東京都/日本武道館にて「2019年世界選手権柔道大会」が開催され、旭化成柔道部より大野将平が出場。大野は初戦を得意の内股で一本勝。その後も、圧倒的な力を見せつけ、決勝戦に進出。迎えた決勝戦の相手は、リオ五輪の決勝戦で戦ったORUJOV選手(AZE)。激しい組手争いが続くが、試合開始1分過ぎ、大野優位の組手になった瞬間に内股を仕掛け、ORUJOV選手が大きく宙に舞い一本勝ち。そのままの勢いで初戦からオール一本勝という圧倒的な強さで3度目の世界チャンピオンに輝いた。

### 目標はあくまで2020年東京オリンピックで優勝しオリンピック2連覇

世界選手権は柔道競技において、オリンピックを除けば最も参加人数が多くレベルの高い大会である。世界選手権優勝者はそこから1年間、赤ゼッケンを身にまとうことが許されている。この事からも他の国際大会とは格が異なることは明白である。その大会に4年ぶりに出場した大野に対して会場やTVの前で「強すぎる」と口にした人が何人いただろうか。初戦から決勝戦まで全て本戦(4分間)内で決着をつけた大野の強さは異次元の領域に達していた。現代スポーツは、柔道だけに限らず、映像等での研究が当たり前の時代。大野はこの徹底研究される中、ミスを犯さず、投げ切るためのアプローチ、また技を掛けるまでの組手の方法論、技術的にも極めてレベルの高いものを見せつけた。また大野の試合は豪快に投げることに目を奪われがちだが、対戦相手に技によるポイントを取られる事がほとんどないことも大きな特徴である。攻守において隙の無さを改めて世界に見せつけたのではないだろうか。しかし、大野の目標はあくまで2020年東京オリンピックで優勝し、オリンピック2連覇を達成することである。今大会の優勝も通過点に過ぎない。今回の優勝で他国のライバル選手は更に打倒大野に向けての準備をしてくることが予想される。気を緩めず、11月末に開催される「グランドスラム大阪」においても更に圧倒的なパフォーマンスを披露するための準備に励んで欲しい。

5月12日(日)兵庫県/ベイコム総合体育館にて「西日本実業柔道団体対抗大会」が開催され、6名の選手が出場した。初戦で日本製鉄Bと対戦。この初戦は先鋒のポイントゲッターの石内が幸先良く優勢勝。危なげなく勝ち進むかと思われたが、次鋒の新人二見が指導2による敗退。動揺を隠せない中、中堅小林、副将穴井が火消し役となり、危なげなく引分。そして、大将の尾原が一本勝で準決勝進出をきめた。準決勝戦の九州電力戦は4対0での圧勝で最高の雰囲気で行進した。迎えた決勝戦の相手は、日本製鉄A。ここ3年間は接戦の末、苦汁を舐めさせられているライバル社だ。この一番で切り込み隊長を任されたのは二見。実績では数段格上、そしてポイントゲッターの西山選手との対戦だったが、新人らしい思い切りの良い柔道を見せ、勝ちに等しい引分に持ち込んだ。これで流れは弊社かと思われたが、そこは相手チームも心得ている。その後は、一進一退の攻防を見せ、副将戦まですべて引分となり、試合の行方は大将戦に委ねられることとなった。ここで満を持して登場したのは石内。この大将戦は指導2つずつ奪い合う好試合となる。引分濃厚と思われた残り12秒。石内の気迫、プレッシャーに押されたのか相手選手が場外を割り、指導3つ目が与えられ、反則勝。1対0の接戦の末、4年ぶりの優勝を決めた。これで3月の「平和カップ」に続き、団体戦2連勝。最高の形で6月の「全日本実業柔道団体対抗大会」を迎えることとなった。なお、最優秀選手には石内、優秀選手には尾原が選出された。

西日本実業柔道団体対抗大会

## 4年ぶり優勝



### 旭化成柔道場で柔道教室開催！

4月10日宮崎県延岡市/旭化成柔道場にて小・中学生約100名を集め柔道教室を開催した。垣田、羽賀、王子谷の技の演武・指導。そして立技乱取を行った。参加した学生は「いろいろな人と練習できてよかった。一生懸命やって大きい人にも勝ちたい」と刺激を受けていた。今後も引き続き、このような活動を行っていきます。関係者の皆様、ありがとうございました！

### 延岡で2度の合宿開催！

2月12日～16日、冬期旭化成合宿を全国でも強豪の6大学を招き、また3月12日～16日には、ドイツナショナルチームと弊社との合同稽古が開催された。両合宿ともに選手のレベルが非常に高く、ドイツ選手に関しては、2020年東京五輪を見据えたメンバーに来延して頂き、非常に中身の濃い、充実した合宿となりました。関係者の皆様、誠にありがとうございました。



最優秀選手に選ばれた石内

旭化成柔道部  
吉田優也 監督  
コメント



旭化成柔道部は創部71年の歴史があり、日本一、世界一を目指して活動しています。来年開催される東京オリンピックには複数の代表選出と金メダリストを輩出できるよう、より一層精進して参りますので、引き続き柔道部にご声援の程よろしくお願致します。



旭化成柔道場は延岡市の共栄町にあり、国内そして世界で活躍する選手が日々汗を流している。場内にはトレーニングルームも完備され、専任のフィジカルトレーナーが在籍。市内の学生大会などでは会場として提供し、柔道教室や見学会なども開催。柔道の裾野を広げる活動も積極的に行っている。



## 柔道部後援会入会のご案内

東京オリンピックがとうとう来年に迫ってきました。東京オリンピックに向け、またその他主要大会で好成績を残せるよう部員一丸となって精一杯全力を尽くします。そんな柔道部へ熱い応援を宜しくお願いいたします。

- 入会特典
  - ・リーフレット、カレンダー、会報の送付
  - ・LINEによるタイムリーな試合結果配信
  - ・抽選で応援ツアーのご招待
  - ・後援会総会(懇親会)の案内(会費制)

### 年会費

1口 3,000円

### 申込方法

事務局宛にご連絡後  
加入申し込み用紙を送付いたします。

### お申込み・お問い合わせ先

旭化成株式会社 延岡支社 旭化成柔道部  
E-mail : jyuudou2463@om.asahi-kasei.co.jp



旭化成柔道場

世界の人びとの  
“いのち”と“くらし”に  
貢献します

# AsahiKASEI

旭化成株式会社 延岡支社

www.asahi-kasei.co.jp

## 延Joyのべおか WAON



延Joyのべおか  
WAON  
は、全国どこでもご利用  
いただいても  
ご利用金額の一部が  
延岡市のまちづくりに  
活用されます。

- ご登録不要
- 年会費無料
- チャージ上限金額5万円

発行手数料  
¥300  
(税込)

※クレジットカードではありません。  
※1回のチャージ上限額は29,000円までになります。

お買物金額200円(税込)ごとに  
1waonポイント(1円相当)たまる、  
便利でオトクな電子マネーカードです。  
もちろんWAONの特典もついています。

AEON イオン延岡ショッピングセンター

延岡市旭町2丁目2-1 TEL:0982-23-1700

**海鮮 きたうらら海市場**

北浦インターチェンジから車で約2分の古江港にある「北浦臨海パーク・きたうらら海市場」。バイキング形式で楽しむレストランでは、老若男女問わず人気の「握り寿司」や「刺身」をはじめ、シーフード料理や、オリジナルメニューが種類も豊富に勢ぞろい。平日限定で単品メニューも楽しめる。また広々とした直売所では、地どれの鮮魚がずらりと並ぶほか、肉や野菜など鮮度にこだわった商品を販売。



季節限定  
伊勢えび料理

伊勢えび海鮮丼  
3,000円

海鮮丼 1,350円

そば(うどん)  
うらら清けミニ丼セット 900円

Aランチ(チキン南蛮) 900円

Bランチ(ミックスフライ) 900円

※価格はすべて税込

**季節限定！伊勢えび海鮮丼が登場！**

家族皆で  
バイキング！



地元でも  
愛されてる  
北浦の台所

レストランバイキング基本料金 大人 1,850円 / 小学生・70歳以上 1,550円  
未就学児 550円 三歳未満無料 / (ソフトドリンク代、税込)



**☎0982-24-5580**  
延岡市北浦町古江2501-60  
営業時間 10:30～L.O. 平日 14:00 / 土日祝 15:00  
農林水産直売所：9:00～18:30  
定休日 火曜日(レストランのみ) <http://kitaurara.jp>

**川原農園(株) いちご園**



300坪の広さを誇る農園で、甘くて新鮮な「さがほのか」のいちご狩りを楽しめる。移動販売車で各種イベント、店舗・施設に出店し、いちごをたっぷりを使用したソフトクリームを販売。いちごの色づきは、電話にて問い合わせの上、予約が必要。「じゃらんnet」からも予約可能。

**☎0982-29-3039**  
延岡市袖の木田町1195  
営業時間 10時～16時(最終受付15時)  
定休日 月・金(祝日の場合は翌日)  
シーズン お問い合わせください  
トイレ、駐車場完備



▲イオン延岡店  
イオン延岡ショッピングセンター内、1階サービスカウンターのイートインスペースにも出店。

◀イチゴソフトクリーム各種  
季節限定で生いちごのトッピングも可能。

単品メニューも充実！(平日限定)



**自家製麺に生まれ変わります！**  
九州では珍しい本格札幌味噌ラーメン店。本場で修行した店主がゆっくり丁寧につくる至極のスープとの相性抜群の自家製麺。この2つが合わさった渾身の一杯はラーメンファンの舌を唸らせる。

本場 札幌ラーメン 麺や ふじ福  
**☎0982-27-5908**  
延岡市中町2丁目1-1  
営業時間 火～土 11:00～23:00 (L.O.22:30)  
日 11:00～21:00 (L.O.20:30)  
定休日 月曜日



宮崎ではめずらしい北海道小麦を使用した卵ちれ麺の自家製麺



**十割手打ちざる蕎麦 旬菜料理**  
落ち着いた雰囲気の中で福井県産の蕎麦を使った十割蕎麦を打ち立てて提供。6名～10名で貸し切り利用も可能。メニューは木曜日は十割ざる蕎麦・日替わり御膳 850円(税込)、金曜日は十割ざる蕎麦・天ぷら・他2品・デザート 1,000円(税込)で要予約。

蕎麦処 遡上  
**☎0982-29-2764**  
延岡市愛宕山6118-298  
営業時間 11:00～14:00  
営業日 木・金曜日のみ



手作りの蕎麦つゆが美味しさを引き立てる



**生産者直営だから新鮮・美味しい・安い**  
北浦臨海パーク内にあるカキ小屋。「北浦」にこだわり、地元で水揚げされた新鮮な海の幸、地元で加工された干し物などの水産加工品が品数豊富に揃う。味はもちろん、生産者直営ならではのリーズナブルな価格も魅力。

生産者直営 牡蠣家  
**☎0982-45-3039**  
延岡市北浦町古江2501-60  
営業時間 11:00～16:00 (L.O.15:00)  
定休日 金曜日



牡蠣家セット 1,760円(税別)～など豊富なメニューが揃う



**料亭などで料理長を務めた板前の味**  
「熊野江らしさを損なわず、できるだけリーズナブルで本格的な味を」という事をモットーに新鮮でおいしい料理を提供。事前予約にて各種オードブルや弁当なども対応可能。

板前のまかない料理 旬肴  
**☎0982-43-0020**  
延岡市熊野江町2532-1  
営業時間 9:00～14:00  
16:00～20:00  
定休日 月曜日(祭日の場合不定休)



熊野江海水浴場から近くレジャー客への人気も高い

**延岡市内でアクセスらくらく！  
いちご狩り風景 1月～5月**



協力：いちにのいちご園



**いちにのいちご園**



東九州道延岡ICより車ですぐ

- さがほのか 甘味が強く酸味は控えめで、円錐型で果肉がしっかりしている。
- 紅ほっぺ 「果肉が美しい紅色でほっぺが落ちるようなおいしさ」が名前の由来。サイズが大きく、甘み、酸味ともに強い。
- とちおとめ 糖度、酸味ともに強く濃厚な品種。
- おいこベリー 糖度が高く、甘味が強く、ビタミンCの含有量が高い

開園状況の確認や、ご予約は  
LINE@・facebook・Instagram でも可能！



**☎080-1536-4202**  
延岡市大貫町4丁目1439 (延岡消防署より南へ400m)  
営業時間 10時～16時(最終受付 15時)  
※13時まで要予約制、いちごがなくなり次第終了  
定休日 月・金曜日  
シーズン 1月上旬～5月上旬 時間制限 食べ放題 60分  
トイレ、駐車場完備



# おかげさまで 3周年!!

のべおかタパスとは？

「タパス」は「おつまみに」気軽に食べられる小皿料理のこと。  
「のべおかタパス」は 500 円で食べられる地元の食材を使った自慢の一品です。

宮崎県北部に位置する延岡市は、複雑なリアス式海岸が恩恵をもたらす漁場で獲れる高質で多彩な魚種、険しい九州山地を臨む深々と豊潤な山間地域で養われ方山菜やジビエ、祝子川や五ヶ瀬川、北川など清冽な一級河川が育む淡水ならではの恵み、清らかな水と豊かな耕土で培われ方牛や豚、鶏、季節ごとに多彩な野菜など、県内はもとより、九州でも食材の宝庫と言われる地域です。延岡市内の料理店がそれらの多種多様な食材を活かし、自慢の一品を500円で提供する小皿料理が、「のべおかタパス」。和食、洋食、中華などさまざまなジャンルで研鑽を積んできた延岡の料理人たちが工夫と趣向を凝らした逸品の一品です。

Celebrating Nobeoka Tapas' 3rd Anniversary!

What's Nobeoka Tapas?

Nobeoka Tapas is an event featuring an array of dishes made from local ingredients that can be enjoyed for only 500 yen each!

# のべおか タパス

Nobeoka Tapas

2月7・8・9日開催!

# のべおかタパス 食べ歩き2020

お得なタパスチケットをGETして  
おいしい小皿料理を食べ歩こう!

東九州バスク化構想WEBサイト

店舗情報・イベント情報などおいしい情報掲載中。「バスク化」で検索!

More information about participating restaurants and event specifics are available online here!  
You may also access the website through this link : <http://goodeat-goodlife.jp/nobeoka/>

<タパスチケット購入のお問合せ>

おいしい革命実行委員会事務局(延岡市企画課内) TEL.0982-22-7003

2月9日開催!!

延岡西日本マラソン  
NOBEOKA NISHIPPON MARATHON



Scan this QR code with your smart phone and select English from the language menu.



# 電子マネーをはじめると、nimoca

バスや電車はもちろん、電子マネーとして商業施設などでもご利用いただける生活に密着した利便性の高いICカードです。カードの名称は「バスにも、電車にも、お買い物にも、いろいろ使えるオールラウンドなカード」という意味で「nimoca(ニモカ)」としました。カードのデザインは、イメージキャラクターの「フェレット」をあしらった、かわいらしく爽やかなデザインとしています。最寄りのコンビニで、お買い物だけでなく電子マネーのチャージもできます。

バスにも！  
電車にも！  
お買い物にも！



## 交通系ICカード全国相互利用サービス

nimocaカードをはじめお手持ちの交通系ICカード1枚で、対象となる全国の鉄道・バスでご利用いただけるだけでなく、電子マネーとしてお買い物にもご利用いただけます。



▲使えるお店や設備はこのステッカーが目印

## nimocaで生活がより便利に

- きっぷの購入や運賃の小銭がいらないので便利**  
バスや電車の乗り降り、カードをタッチするだけで精算できます。
- 定期券としてもくり返し使える**  
期限が切れても定期券はくり返し搭載することができます。もちろん有効期限が切れた後でもチャージ(入金)して、nimocaカードとして引き続きご利用いただけます。
- 残額不足の心配がいらないクレジットnimocaが便利**  
自動入金するオートチャージ機能や現金がいらないクイックチャージ機能があります。
- お財布代わりに使えます**  
スーパーやコンビニのレジ、自動販売機などで小銭を探す手間がなくなります。
- きっぷの購入や運賃の小銭がいらないので便利**  
バスや電車の乗り降り、カードをタッチするだけで精算できます。
- 日本をnimoca1枚で**  
全国の交通系ICカードのエリアでご利用になれます。
- 万一紛失しても大丈夫**  
会員登録をしておけば、紛失した場合でも再発行ができるので安心です。



nimoca ウェブサイトもご覧ください <https://www.nimoca.jp>

タイムズの決済サービス **Times PAY 導入0円キャンペーン実施中!**

「電子マネー」も  
「クレジット」も  
キャッシュレスを始めるなら  
**Times PAY**  
タイムズペイ



## タイムズペイの特徴

- ☑ 決済機器3点セットが0円
- ☑ 通信費0円
- ☑ 24回までの分割払いに対応
- ☑ 導入工事不要
- ☑ 月2回振込・振込手数料無料



## 延岡市内でnimoca (交通系ICカード) が使えるお店

まだまだあるよ

はじめるなら今!

加盟店・利用者共に  
便利で快適な  
キャッシュレス  
対応店続々増加中!

### 延岡観光協会 鮎やかな売店



延岡市の秋の風物詩「鮎やかな」の食事処として活用される「かわまち交流館」の中にある売店。延岡の土産品が揃う。

☎ 0982-20-5010 住 延岡市大貫町3丁目718番地  
営 毎年10月1日～12月の第1日曜 9:00～22:00

### 北浦臨海パーク 観光案内所



北浦臨海パーク「きたうらら海市場」内にあり、観光案内や土産販売のほか、クルージングの受付を行っている。

☎ 0982-24-5280 営 10:00～15:00 定 年末年始  
住 延岡市北浦町古江2501-60

### 檜窯 (ひのきがま)



鮮やかな色彩を独自の手法で表現したデザインが魅力。小皿やダイナミックな花器など作品も幅広い。

☎ 0982-39-0661 営 10:00～18:00 定 不定休  
住 延岡市行藤町633-14

### 雑貨・ギフトショップ HeartWrap



プチギフトをはじめ御結婚祝や各種内祝など、さまざまなシーンに対応。のし掛けや命名札のサービスも嬉しい。

☎ 0982-22-8423 営 9:00～20:00 定 無休  
住 延岡市恵比須町5-8

### 車輪館 延岡店



バイクの販売・修理だけでなく、整備・カスタム・タイヤ交換など、何でも相談できるエキスパートがいるお店。

☎ 0982-34-5598 営 9:00～19:00 定 月・第一日曜日  
住 延岡市大貫町5丁目1621-2

### JAPANカレー亭



「カレーはもはやアートの世界」というモットーを表現したデザイン性の高いひと皿は必食の価値あり!

☎ 0982-32-6133 営 11:00～14:00/17:00～20:00  
住 延岡市出北2丁目18 定 木曜日

### 多賀田



日向灘どれの魚介類と、地元の新鮮な野菜を使って作りだすコース料理を目当てに、県内外から多くの食通が訪れる。

☎ 0982-32-5916 営 17:00～23:00 定 不定休  
住 延岡市南町1-2-11

### soire'e (ソフレ)



木目調の落ち着いた内装で、馴染みやすいアットホームな雰囲気。チャージ2,000円で価格設定もリーズナブル。

☎ 0982-26-1530 営 21:00～25:00 (休日前は26:00)  
住 延岡市船倉町1-5-1丸の内ビル2F 定 日・月曜日

### お食事処 さとう



4代続く老舗。ランチから大型宴会、冠婚葬祭の仕出し料理まで幅広く手がけ、長年愛され続けているお食事処。

☎ 0982-45-2077 営 11:00～14:00 定 不定休  
住 延岡市北浦町古江2501-23

### 民宿 臨港 (りんこう)



目の前の港で水揚げされた新鮮な海の幸をふんだんに使用した、ボリュームたっぷりの料理が自慢のお食事処。

☎ 0982-45-3571 営 11:30～13:30/18:00～21:00  
住 延岡市北浦町市振29-14 定 火曜日 他不定休あり

### 民宿 紺碧 (こんぺき)



店主自ら獲る魚介類をお客様が来店する直前まで活かし「新鮮なもの」を提供。海鮮ファンが多く足を運ぶ名店。

☎ 0982-43-0211 営 11:00～14:00/18:00～21:00  
住 延岡市須美江町1426-1 定 不定休

キャッシュレス補助金制度期間 2019年10月～2020年6月

Times Pay (パーク24株式会社) は「キャッシュレス・消費者還元事業」対象事業者です。タイムズペイの加盟店様は上記期間中、決済手数料の補助を受けることが出来ます。

対応ブランド一覧	手数料	対応ブランド一覧	手数料	補助期間手数料
VISA, Mastercard	通常 3.24%	Kitaca, Suica, PASMO, WAON	通常 3.24%	実質 2.16% (期間中)
JCB, AMERICAN EXPRESS, Diners Club, DISCOVER ※1	通常 3.74%～	TOICA, manaca, ICOCA, nanaco		※一部カードブランド除く
		SUGOCA, nimoca, はやかけん		

※1 Discoverは対象外となりますが、期間中手数料率を3.74%→3.24%とさせていただきます。●期間終了後は補助金制度期間前の手数料が適用されます。(制度期間中に加盟申込された場合は契約時手数料を適用) ●ご契約中の手数料率により、制度期間中のカード会社優遇手数料率が異なる場合があります。(詳細はご契約内容をご確認ください) ●ご利用には所定の審査がございます。審査結果によっては一部のカードブランドでの決済をご利用いただけない場合がございます。●一部カードブランド及び、業種、審査結果によっては一括払いのみとなります。

お問合せ パーク24株式会社 タイムズペイ事業部 TEL 0120-43-8924 (年中無休/10:00～20:00)



2019  
秋季版  
10/12~11/24

宮崎県北交流イベント

# えんぱく

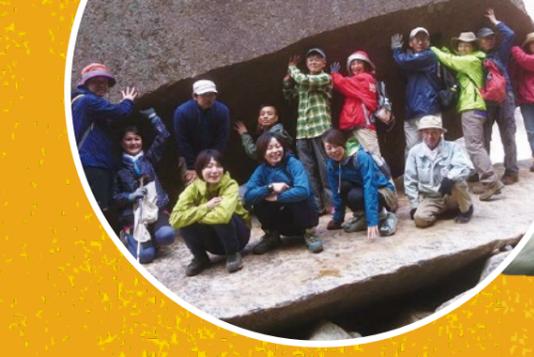
enpaku

延岡のご縁をつなぐ博覧会

ものづくりプログラム



自然体験プログラム



「えんぱく」って…延岡をはじめとする宮崎県北の魅力をお届けする交流イベントです。ものづくりや、グルメ、自然体験など59プログラムを地元の誘い人たちがご案内します。

## えんぱく実行委員会

☎0982-20-0008 (10:00~17:00土・日・祝除く)  
宮崎県延岡市中央通3-5-1 延岡商工会議所内  
公式HPでプログラムの確認ができます。  
<http://www.enpaku.net>

スマートフォンからはこちら



ひむかのくに



食プログラム



美・癒しプログラム



HIMUKA

同時開催

フォトコンテスト

令和元年  
10月12日(土)~12月2日(月)

応募条件・対象 2019年開催のえんぱくに  
参加していること

最優秀賞 (1点) **3万円** + ひむか  
特産品

他に優秀賞3点

## 旅の拠点 延岡の3つの道の駅



道の駅 北浦

道の駅 北浦



期間限定

伊勢えびコース 6,480円(税込)

9/1に解禁された伊勢えび料理がメニューに登場。独自のルートで仕入れた型がよく身がたっぷり味わえる上質なもののばかり。期間限定なのでお早めに!



月の塩・ソフトクリーム

透明度の高い北浦の海水を汲み上げ、施設内の塩田において昔ながらの製法で作られた天然の塩「月の塩」を使用した「塩ソフトクリーム」は、塩分効果でパニラの風味と甘さが引き立った絶妙な味わい。

九州ぬしめいし



☎0982-45-3811

延岡市北浦町古江3337-1

営業時間 レストラン 11:00~19:00 (L.O.)  
物産館 9:00~18:00

<http://michinoeki-kitaura.com>

道の駅 北川はゆま

道の駅 北川はゆま



はゆま限定

生しらす丼 980円(税込)

延岡市で水揚げされた新鮮なしらすをたっぷり味わえる「生しらす丼」が大人気。見た目の艶感とツルツとした食感、甘い味わいを存分に堪能できる逸品!



栗商品が充実!

生栗からソフトクリームまで旬の栗商品が充実。期間限定の商品もあり栗好きは見逃さない。

九州自動車道



☎0982-24-6006

延岡市北川町長井5751-1

営業時間 レストラン 7:00~17:30 (L.O.)  
物産館 8:30~18:00  
※土・日・祝日ともに19:00まで(L.O.18:30)

<http://kitagawa-hayuma.jp/>

道の駅 北方よつちみる屋

道の駅 北方よつちみる屋



期間限定

元気ばりばりじねんじょう 関連商品

秋・冬には北方町自慢の特産品「元気ばりばりじねんじょう」が店頭に並ぶ。1メートルを超えるサイズも多く収穫され、全国発送も可能。贈答用としてもおすすめ。



次郎柿・次郎柿金鈔

10月下旬から11月にかけて収穫される北方の名産です。実が大きく、シャキシャキした食感と甘みの強さが特徴。

九州中央道



☎0982-48-0808

延岡市北方町早日渡巳175-1

営業時間 8:00~18:30

<http://www.yottimiroya.com>

# 宮崎をもっと楽しく!

2019年4月1日~2020年3月31日 ※写真はイメージです

**宮崎で遊ぶクーポン**  
販売価格 1冊 2,000円 (10枚綴り・税込)

90種類以上の選べるアクティビティメニューはこちらから!

宮崎で遊ぶクーポン | Q

宮崎市フェニックス 自然動物園 @一ツ葉

元気をチャージ 女子旅 コース

貝の表札作り @青島アクティビティセンター

親子で楽しむネイチャーコース

セグウェイ@青島

元気をチャージ 女子旅 コース

スタンドアップパドルボード @渚の交番

シーサイドチャレンジコース in 青島

パラボラチョコカフェ @宮交ボタニックガーデン青島

青島神社 @青島

ふたりのための幸せコース



公益社団法人  
**宮崎市観光協会**

☎ 0985-20-8658  
宮崎市錦町1番10号 グリーンズフィア春番館3階 (KITENビル)  
<http://www.miyazaki-city.tourism.or.jp/>

大御神社境内の洞窟奥にある社のそばから入り口を振り返ると左右の岩の隙間が「天に昇る白竜」の形に見える。この白竜をモチーフに日向市産の特別栽培米「ひのひかり」を使用し丹精込めて仕上げた本格焼酎が日向市限定で登場。

日向のお伊勢さま 大御神社

日向市限定 本格米焼酎

ひむか 日向の昇り龍

五十年の時空を経て蘇る龍神伝説

まの駅 とみたかにて -好評販売中-

まの駅 とみたか  
宮崎県日向市上町1-19  
JR日向市駅改札口出ですぐ  
☎ 0982-54-4228  
営業時間 8:30~18:30  
FREE Wi-Fi

原材料:特別栽培米ひのひかり(日向産)  
麹:白・米麹(国産米)  
蒸留方法:減圧蒸留  
度数:25度 内容量:720ml  
製造:佐藤焼酎製造場 株式会社

一般社団法人 日向市観光協会 ☎0982-55-0235 <http://www.hyuga.or.jp>  
宮崎県日向市原町1-2-1-101(コルセ・カレ1階)

街の「でんわ」のエキスパート



家庭の電話、会社の電話などの電話工事・LAN工事・情報通信設備工事を行う上野通信。誠心誠意を持って取り組む、「でんわ」のエキスパートが集う会社です。

合同会社 **上野通信システム**  
☎0982-33-7331  
延岡市稲葉崎町5丁目7428番地13  
営業時間 8:00~18:00  
定休日 日曜日

総合電機設備業  
IT事業  
旅行事業



高い技術と信頼で社会貢献を目指す <http://pasic.jp/>  
最新情報はウェブサイトをご覧ください

TEL 0982-21-0210  
FAX 0982-21-8983  
延岡市緑ヶ丘2丁目7-24

## めざせ! カラオケ de 健康!

たとえば、【記憶力アップ・認知症予防】新しい歌詞を覚えようとすると、脳内で記憶と密接に結びつく、神経伝達物質が活性化され、頭がよく働くようになります。他にもたくさん、健康に良いことが実証されています。カラオケ歌って、健康になりましょう!



フード・ドリンクメニューが充実! 忘新年会・歓送迎会・二次会などのパーティーやランチカラオケ、ママ友やお子様連れなど、様々なシーンでご利用下さい。

カラオケルーム **ダイナシティ**  
延岡市中央通り2-2-1あすかビル5F  
☎0982-35-6356  
営業時間 11:00~翌4:00 / 金・土・祝前日は翌5:00  
定休日 なし(メンテナンス店休あり) <http://karaoke-bmc.co.jp/dyna/>

## ありがとうございます 「わけあって延岡」 設置企業・店舗一覧

道の駅等の観光施設、宮崎県・高千穂町・日向市・佐伯市等の観光協会窓口や観光案内所、延岡市役所各課、延岡水郷鮎やなインフォメーションセンター、延岡観光大使、イオン延岡ショッピングセンター、延岡ホテル旅館組合加盟施設、JA延岡本店および各支店窓口、宮崎銀行(延岡市内8支店および高千穂支店、五ヶ瀬出張所)、延岡信用金庫(延岡市内8支店)、西日本シティ銀行延岡支店、宮崎太陽銀行(延岡市内4支店)、大分銀行(延岡支店および大分県南地区支店)、九州電力延岡営業所、旭化成延岡支社(総務部、向陽クラブ、市内工場地区)、株式会社池上冷熱、岸上蒲鉾株式会社、清本鐵工株式会社、向陽鐵工株式会社、ミツワハガネ株式会社、センコービジネスサポート株式会社

敬称略・順不同

## 輝き ふれあい 宮崎太陽銀行



- 延岡支店
- 出北支店
- 延岡中央出張所
- 南延岡支店
- 高千穂支店

## 明日の夢 人から人へ 宮崎銀行

- 延岡営業部
- 恒富支店
- 中川原支店
- 南延岡支店
- 高千穂支店
- 延岡市役所出張所
- 祇園町支店
- 出北支店
- 土々呂支店
- 五ヶ瀬出張所





宮崎県延岡市。

4本の一級河川が流れ『水郷』と言われるこの地に、  
焼酎・日本酒・地ビールと、ジャンルの異なる3つの酒蔵が根付いた。  
総称して『のべおか三蔵』と呼ばれ、地酒として地元民に親しまれている。

Hideji Beer

千徳

三蔵

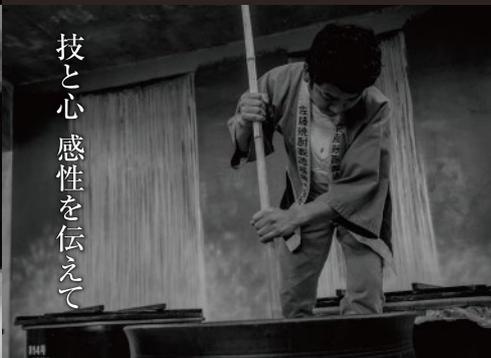
進化し続けるリーダーへ



愛され続ける伝統



技と心感性を伝えて



【左より】  
太陽のラガー  
九州クラフト日向夏  
栗黒  
YAHAZU



【左より】  
大吟醸 千徳  
吟醸酒 はなかぐら  
宮崎の純米酒 千徳  
発泡清酒 はじまり



【左より】  
芋焼酎 亮天  
麦焼酎 天の刻印  
くり焼酎 三代の松  
リキュール 桃の花嫁



### 宮崎ひでじビール株式会社

祖母傾国定公園、行隆(むかばき)山の麓にあるブルワリーでは、その大自然の湧水と自家培養の酵母で確かな味を築き上げ、世界のコンテストでも金賞を受賞するまでに、『農援プロジェクト』と名を打ち地域の農産物を利用した商品も増える中、更なる挑戦として大麦やホップの栽培と実用化にも取り組んでいる。工業都市としての技術も生かし、ビールタンクの製造にも成功するなど、常に話題に事欠かない。地域を牽引し世界へ発信する代表企業として存在感を増している。

宮崎県延岡市行隆町747-58  
☎ 0982-39-0090 FAX 0982-38-0080  
<https://hideji-beer.jp>

### 千徳酒造株式会社

100年を越す歴史を持つ、宮崎県内唯一の清酒専門蔵。自然豊かな神々の里高千穂をはじめ、県内各地で契約栽培されている「山田錦」「はなかぐら」を中心とした酒造好適米を用い、鮎も棲む清流五ヶ瀬川の潤沢な伏流水を加えて仕込んでいく。南国での難しい温度管理を24時間体制で見守り、妥協を許さず真摯なつくりで醸される清酒。伝統を守りながらも、新しい味の追求も続け、地元民や多くのファンを楽しませている。

宮崎県延岡市大瀬町2-1-8  
☎ 0982-32-2024 FAX 0982-32-2169  
<http://www.sentoku.com>

### 佐藤焼酎製造場株式会社

神話伝説ホオリノミコト(山幸彦)の誕生を祝った神聖な川として語り継がれる祝子川の河畔に佇む、美術館のような焼酎蔵。巨大な花崗岩の層に磨かれた清冽な深層水を原料に、地域の農作物(麦・米・芋・粟)を用いて風味豊かな焼酎やリキュールを生み出している。大地―農家―作物―焼酎蔵の流れから焼酎を楽しんでいただける人への繋がりを大切に「自創自園」を目指し、自然の命を蔵人の英知と技で伝えていく。

宮崎県延岡市祝子町2388-1  
☎ 0982-33-2811 FAX 0982-33-2888  
<http://www.sss-sato.jp>



### 延岡三蔵・県産酒Bar HIMUKA ☎0982-27-4200

住所：延岡市船倉町 2-5-9 定休日：日曜(祝日により変動)  
営業時間：20:00~25:00 (L.O. Food24:00/Drink24:30)



工場直送の極上クラフトビール「宮崎ひでじビール」をはじめ「千徳酒造」「佐藤焼酎」からなる延岡三蔵のお酒だけでなく宮崎県産酒がずらりとならぶBar。他では飲めない樽生や限定酒が楽しめるのは地元ならではの、お酒だけでなく、延岡名物のメヒカリをビアバブの定番料理にアレンジした「延岡フィッシュ&チップス(800円税込)」などフードも充実。



三蔵のお酒が  
飲める店