

わけあって延岡

MIYAZAKI [vol.2]

TAKE FREE

のべおかのことをもっと知りたくなるマガジン



「チキン南蛮だけじゃない」



延岡発祥チキン南蛮党 PRESENTS



のべおかの自販の 美級大衆料理

日本一のバーベキューをお届けします！



面倒な食材、器材の準備や片付けはすべて「ノベ☆スタ」へおまかせ。便利なケータリングBBQサービスをぜひお気軽にご利用下さい。(詳細は下記参照)

日本一のバーベキュー

水質ランキング日本一に輝いた「五ヶ瀬川」、日本一の大さを誇る「オオスリバチサンゴ」の群落、さらに快水浴場百選「特選」に選ばれた「下阿蘇ビーチ」など、延岡は「日本」と呼ぶにふさわしいロケーションの宝庫である。そんな大自然を背景に、日本一の「宮崎牛」や漁獲量日本一の「ウルメイワシ」、そして国内地ビール2大コンテストで金賞受賞の「ひでじビール・太陽のラガー」をはじめ、地元産の新鮮食材を豪快に炭火で焼いて味わうBBQは、まさに「日本一のバーベキュー」だ。

最高のロケーションで、延岡が誇る「日本一」の素材を堪能。

延岡発祥チキン南蛮党PRESENTS

自慢ののべおか美級大衆料理

「チキン南蛮だけじゃない」

延岡の美しい水が最高の食材を生む。

大衆料理が磨かれるのにはわけがある

「なんとといっても延岡は自然が豊かで水がきれい。だから新鮮で質の高い食材が簡単に手に入るんですよ。それがあたり前のように食卓にならんでいたりするからびっくりです。そんな子ども頃から本物の味に慣れ親しんでいる、舌の肥えたお客さん達を相手に商売しようというんだから大変ですよ……」

と県外から移住してきた料理人がこぼしていた。

【ノベ☆スタ ケータリングBBQ サービス】

BBQセットをご希望の場所までお届けし、準備、片付けまで行うサービスです。
※お届けできる範囲がございますので、お申込みの際にあらかじめお問い合わせ下さい。

- 料金：お一人様 3,900円(税込)
- 参加人数：4名様から
- 食材内訳(1名様分)
 - 宮崎牛カルビ(A4ランク) 100g
 - 宮崎ポークバラ肉 100g
 - 宮崎inチキン 50g
 - ウインナー 50g
 - 焼きおにぎり 2個
 - 地元産野菜セット
 - 地元産椎茸
 - ソフトドリンク
- ☆オプション
 - ひでじビール 太陽のラガー
 - 樽生(10リッター) 10,000円(税込)
 - 瓶ビール 500円(本・税込)
 - 季節の魚貝類 / フルーツ
 - ※酒類はハンドルキーパーのいらっしゃるお申込みの方に限ります。

宮崎ありがとう！
サンキューセット

お一人様
¥3,900(税込)



0982-29-3835
延岡市東本小路131番地5
(延岡市民協働まちづくりセンター内)

MIYAZAKI [vol.2] わけあって延岡



[Contents]

のべおかのソウルフード	
のべおか発祥チキン南蛮	… 4
のべおか三大麺	… 5
チキン南蛮特集	
チキン南蛮[王道]勝負	… 6
チキン南蛮[変化球]勝負	… 7
延岡の食材を堪能	
鯛茶漬	… 8
EM豚のももカツ	… 9
焼きサバ寿司	… 10
おまかせにぎり	… 11
行滕ビール鶏炭火焼	… 12
サラダレモンラーメン	… 13
海のお宝井	… 14
地魚漬け井	… 15
伊勢海老しゃぶしゃぶ	… 16
牡蠣の浜焼き	… 17
季節のグルメイベント	
東九州伊勢えび海道	… 18
延岡水郷鮎やな・川水流やな	… 19
のべおか三蔵	
三蔵紹介	… 20
三蔵のお酒が飲める店	… 21
のべおかグルメマップ	… 22・23

[表紙] お食事処 どすこい鍋 山六



職人気質の大将がつくる本格的な「ちゃんこ鍋」が人気。地鶏肉、ハモのミンチ、鶏のつくね、6種類の野菜、豆腐、餅、うどんなどボリューム満点。味の決め手は秘伝のつけダレ。「チキン南蛮」をはじめ鶏料理も充実。

左：山六名物「ちゃんこ鍋」2,000円(税込)
下：「チキン南蛮」800円(税込)

0982-22-8069
住所：延岡市栄町 2-6-1
営業時間：17:00~23:00
定休日：第1・第3月曜日
MAP 延岡市街地 延岡駅エリア





大衆に支持される味を徹底追求

美食市民

No.1 ソウルフード

延岡市は「祖母傾国定公園」と「日豊海岸国定公園」という海と山の2つの国定公園に加え、四本の清流が流れる「水郷」と称される街である。そんな素晴らしい環境が生み出した海の幸・山の幸を活かした伝統的な郷土料理の味は全国トップレベル。一方で工業都市として活気に満ち溢れた昭和30年代以降、仕事の活力となる料理として「ボリューム」と「大衆に支持される味」を追求した、数々のご当地グルメが誕生する。
素材の本当の美味しさを知る美食市民から愛され続ける「延岡のソウルフード」だからこそ、全国の人に味わってもらいたい。

のべおか発祥 チキン南蛮

【発祥の地】

昭和40年頃に延岡で誕生した、今や地元ソウルフードの代表格として認知されている「チキン南蛮」。

一般的に知られるタルタルソースをつけたスタイルと、こだわりの甘酢ダレだけで味わうシンプルなスタイルが存在する。

現在、市内にはレストランや食堂、居酒屋だけでなく、寿司店、喫茶店といったさまざまなジャンルの店舗でもオリジナルスタイルのチキン南蛮を提供するほど。

【もも派?むね派?】

市民の間でも、脂ののったジューシーな「もも派」と、さっぱりとした「むね派」に好みが分かれる。

【延岡発祥チキン南蛮党】

「チキン南蛮発祥のまち」として市民への浸透を図るとともに、「延岡食文化の全国的な知名度アップ」を目指して活動している市民まちおこしグループ。(詳細は裏表紙を参照)

食べるならこんな店→P6~P7参照



【食べるならこんな店】

元祖 辛麺屋 樹元 愛宕店

☎0982-35-1799
住所：延岡市古城町4-53
営業時間：11:30~24:00 (L.O. 23:30)
定休日：なし
MAP 延岡市街地 愛宕エリア

本家 樹元 本店

☎0982-32-6298
住所：延岡市本町1丁目1-8
営業時間：20:00~25:00
定休日：日曜日
MAP 延岡市街地 船倉エリア

辛麺屋 喜多楼

☎0982-32-3923
住所：延岡市船倉町2-5-7
営業時間：18:30~深夜 2:00
定休日：日曜日
MAP 延岡市街地 船倉エリア

秘伝のスープに、細かく刻んだ唐辛子、にんにく、ニラ、挽肉をたっぷりに加え、卵をからめた「延岡辛麺」。延岡発祥ソウルフードのひとつで、そば粉と小麦粉で練られてコシを強くした通称「コンニャク麺」と呼ばれる麺が特徴。中でも「樹元」は店舗数も多く、もっとも馴染み深い味といえる。



うどん文化が定着する西日本でも独自の釜あげうどん文化を作り上げた宮崎県。もちろん延岡市内にも多くのうどん専門店が点在する。麺の太さや硬さ、だしつゆの味は店舗により様々。もっともよく知られているのは「天領うどん」。

【食べるならこんな店】

天領うどん 昭和町店

☎0982-34-4401
住所：延岡市昭和町 2-32
営業時間：10:00 ~ 19:00
定休日：不定休
MAP 延岡市街地 延岡駅エリア

田舎屋

☎0982-21-6628
住所：延岡市栄町 7-11
営業時間：11:00~20:30
定休日：火曜日
MAP 延岡市街地 延岡駅エリア

うどんすき 河久

☎0982-21-7398
住所：延岡市本町1丁目2-6
営業時間：17:00~深夜 3:00 (L.O. 深夜 2:00)
定休日：不定休
MAP 延岡市街地 船倉エリア

のべおか発祥

延岡辛麺

からめん

コシが強い「コンニャク麺」が特徴



【食べるならこんな店】

珉珉 延岡店

☎0982-34-6456
住所：延岡市緑ヶ丘 1-2-2
営業時間：11:00 ~ 20:00
定休日：月曜日(祝日の場合は火曜日)
MAP 延岡市街地 南延岡エリア

ラーメン みなみ

☎0982-32-0157
住所：延岡市浜町 408-28
営業時間：11:00 ~ 14:30 17:00 ~ 21:30
定休日：月曜日(祝日の場合は火曜日)
MAP 延岡市街地 南延岡エリア

万里楼

☎0982-34-6068
住所：延岡市春日町 2丁目 5-9
営業時間：11:30 ~ 13:30 17:00 ~ 23:30(日曜祝日は 22:30 まで)
定休日：不定休、月曜日、年末年始
MAP 延岡市街地 安賀多エリア



揚げのが底固流

あんかけ焼きそば



タルタル
有り

味のおぐら 大瀬店

チキン南蛮 950円(税抜)
(ライス付き)

スタンダード

タルタル有りの洋食スタイルを 確立させ全国に発信

タルタルソースをたっぷりかけた洋食スタイルのチキン南蛮を全国に広めた、県民に愛され続けるファミリーレストラン。創業当時から継ぎ足して伝えられている甘酢、マヨネーズから手作りする秘伝のタルタルソース、上質な植物油など、細部へのこだわりが人気の秘密。特別飼育した鶏のむね身を使用した基本スタイルだけでなく、日南鶏のもも身を使用したメニューなど、バリエーションも豊富。



☎0982-32-2357
住所：延岡市大瀬町 1-3-2
営業時間：11:00-22:00(L.O. 21:30)
定休日：なし
MAP 延岡市街地 安賀多エリア



タルタル
別

先代からの伝統を引き継ぎつつ、更なる寿司のおもしろさを追求する2代目オーナーが考案した、オリジナルのピリ辛ソースが特徴の、ちょっとお洒落なチキン南蛮。タルタルはお好みで。



松乃寿司

☎0982-32-4659
住所：延岡市安賀多町 1-2-15
営業時間：11:00～(L.O. 22:15)
(ランチタイム 11:00～14:00)
定休日：なし
MAP 延岡市街地 安賀多エリア



タルタル
無し

日本料理に精通するオーナーが試行錯誤の末に完成させたさっぱりタイプのチキン南蛮。自家製甘酢ダレには鹿児島島の黒酢を使用。地どれ野菜や大根おろしがたっぷり盛りつけられとってもヘルシー。



丸玄

☎0982-26-1488
住所：延岡市中央通 1丁目 1-4
営業時間：11:00～14:00(L.O. 13:30)
18:00～21:30
定休日：不定休
MAP 延岡市街地 船倉エリア



タルタル
有り

宮崎県産若鶏を使用し、ほんのりスパイスが香るカレー風味に仕上げたチキン南蛮は、ご飯もお酒もすすみそう。また、『本物の地鶏』を追求して独自ルートで仕入れる延岡育ちの希少な新鮮地鶏をメインにしたコース料理も人気。



居酒屋 一期屋

☎0982-26-0194
住所：延岡市柳沢町1丁目 3-15
営業時間：18:00～23:00
定休日：日曜日
MAP 延岡市街地 船倉エリア

チキン南蛮【王道】勝負

昔ながらの王道チキン南蛮。タルタル有り・無しはお好みで

チキン南蛮【変化球】勝負

チキン南蛮を食べ尽くした発祥の地ならではの新鮮メニュー

元祖スタイルを継承し チキン南蛮ファンの聖地に

あっさりした特製タレに漬け込んだシンプルな元祖チキン南蛮。特別に取り寄せる若鶏のむね身を筋切りしながら均等に開き、卵はムラにならないよう丁寧に漉す。シンプルなのに仕込みに時間をかけ、揚げ時間にも細心の注意を払う。昭和39年の創業以来変わらないこの味を求めて全国から多くのファンが足を運び、オープン前には常に行列ができる。また、店内で販売されている『オリジナル南蛮タレ』(540円税込)がお土産として人気。



☎0982-32-2052
住所：延岡市栄町 9-3
営業時間：11:00～14:00/17:00～20:00
※仕込みが切れ次第終了
定休日：月曜夕方(17:00～20:00)/火曜日
MAP 延岡市街地 延岡駅エリア



タルタル
無し

元祖チキン南蛮 直ちゃん

チキン南蛮定食 900円(税込)
(ライス・小鉢・漬物・お味噌汁つき)

クラシック



タルタル
有り

郷土料理から世界の珍味まで多彩なメニューが豊富に揃った『徳とく』の名物チキン南蛮。見た目とは裏腹に味は王道スタイルのスタンダード。黒さの正体を聞いてはみたが、企業秘密なのだそう。



割烹 なかむら家 居酒屋 徳とく

☎0982-21-2278
住所：延岡市紺屋町 1丁目 4-18
営業時間：火～金 17:00～22:00(L.O. 21:00)
土・日・祝 17:00～22:30(L.O. 21:30)
定休日：月曜日(祝前日は営業)
MAP 延岡市街地 船倉エリア



タルタル
入り

物販販売で全国を飛び回る中で閃いた斬新なおむすびスタイルのチキン南蛮。タルタルソースをご飯に忍ばせ、チキン南蛮で巻き上げるのが特徴。どこでも食べられる気軽さが、特にイベント会場などで話題となっている。



七輪焼 炭壺

☎0982-20-6607
住所：延岡市春日町 2丁目 4-10
営業時間：18:00～23:30
(L.O. 22:00)
定休日：月曜日
MAP 延岡市街地 安賀多エリア



タルタル
有り

東九州自動車道と国道の交差点にあり、多くの観光客で溢れる道の駅北川はゆま。人気はオリジナルのカレーとタルタルソースとのバランスを考慮したボリューム満点のコンビ井ぶり。意外なマッチングをぜひ体感してほしい。



道の駅 北川はゆま

☎0982-42-6006
住所：延岡市北川町長井 5751
営業時間：9:00～18:00
(L.O. 17:30)
定休日：なし
MAP 北川エリア



鯛茶漬 980円(税抜) (前日までの要予約 2名様以上)



鯛茶漬

朝どれの鯛を豪快にかきこむ



【店舗案内】

「炭火焼じどり屋」の名のとおり、炭火で焼き上げる「地鶏もも焼き」が有名な、地元から愛される店舗。他にも「特製とん唐揚げ」や「手焼きの卵焼き」が人気をあつめ、16時頃にはテイクアウトの人で店頭が溢れる。



【メニュー紹介】

新鮮な朝どれの鯛を目の前で捌き、切り身以外は全て出汁として使用(Ｐ3イメージ画像参照)する、丸ごとの旨みが詰まった「鯛茶漬」(980円税抜)。濃厚な出汁をたっぷりかけてズルズルと豪快にかきこむのが美味しく食べる秘訣。また、人気の「地鶏もも焼き」(右写真/1,320円税抜)はテイクアウト可能。



EM豚のももカツ 1,300円(税込)



EM豚のももカツ

1頭からほんのわずかしかとれない希少部位



【店舗案内】

「常に正直であること」を基本理念にかかげ、料理の世界にたずさわり25年。近海の日向灘で育った天然素材、新鮮なものを厳選し、ブレない姿勢で生み出す料理をもとめ、海鮮ファンはもとより、料理業界の著名人も多く足を運ぶ。



【メニュー紹介】

1頭からわずか2kg弱しかとれない希少な部位を贅沢に使用した極みのトンカツ「EM豚のももカツ」(1,300円税込)。肉質は柔らかくジュシーで、脂がサラリとして甘みがあるのが特徴。極限まで薄く仕上げたサクサクの衣とEM豚のソフトな弾力感が小気味良い。岩塩でシンブルに味わうのがおすすめです。

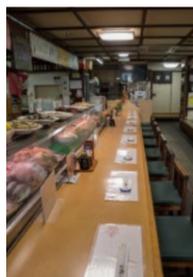


焼きサバ寿司 1,180円 (税込)



焼きサバ寿司

「ひむか本サバ」を贅沢に二段重ね



【店舗案内】

創業当時から50年、延岡の新鮮な食材を使用した料理を提供し続ける、今も変わらない味と、安心価格で愛される老舗食事処。郷土料理なども豊富に取り揃えていることから、地元はもとより観光客にも人気。

【メニュー紹介】

毎日新鮮な素材を仕入れるために独自のルートを開拓。なかでも人気を集めているのは宮崎ブランドに指定されているひむか本サバが二層になった「焼きサバ寿司(1,180円税込)」。焼きサバの香ばしさとシャリのしっとり感が絶妙。「八郎サバの茶漬(右写真/680円税込)」とともにシメの定番メニューとなっている。



特上 2,200円 / 上にぎり 1,600円 / にぎり 900円(いずれも税抜)



おまかせにぎり

大将が厳選した地獲れ旬魚がずらり



【店舗案内】

東京・築地近辺で寿司店を26年余り営んだのち、さらなる鮮度・味の良さを求めて延岡に帰郷。黒潮の恩恵をうけた日向灘ならではのネタをぜひ握りで味わいたいと、噂を聞きつけた寿司ファン達が県内外から足を運ぶ。

【メニュー紹介】

上質な地魚はもちろん、ネタによっては築地や全国各地から仕入れを行うこだわりよう。おすすめは、やはり「おまかせにぎり」。旬魚を中心に揃えてくれるだけでなく、常に一番美味しく食べられるタイミングを見計らって提供してくれる。もちろん、ネタは日によって変わるから売り切れ御免の早い者勝ち。





行滕(むかばき)ビール鶏炭火焼 塩 1,280円(税込)

五

行滕(むかばき)ビール鶏炭火焼

ビール麦芽と酵母をエサに大自然で育った



【店舗案内】

自然豊かな行滕山の麓に工房をかまえ、徹底した衛生管理のもとで行滕山の湧き水、自家培養された酵母、麦芽100%で最高品質の地ビールを造る「宮崎ひでじビール」の直営店。

【メニュー紹介】

世界一・日本一をはじめ、数々の賞を受賞したクラフトビールにぴったりの料理がこちら「行滕ビール鶏の炭火焼(1,280円税込)」。ジュシーで柔らかい肉質が特徴で、その独特な歯ごたえは、地鶏を食べた、直営店ならではのお得な飲み放題プランは、地ビールファンより絶大な支持を得ている。



サラダレモンラーメン 770円(税込)

六

サラダレモンラーメン

自家製オリジナルスパイスが決め手



【店舗案内】

「美味しさ」幸せの信念から、あらゆるジャンルの料理を追求することが趣味だと語るオーナーが、試行錯誤の末に辿り着いた、オリジナルスタイルのラーメンを提供する店。スープは宮崎県産の鶏ガラをベースに、10種類もの材料を使って丁寧に仕込まれる。

【メニュー紹介】

自家配合のスパイスを効かせた独自のスタイルでラーメン界に新たな境地を見出した。中でも地採れ野菜をたっぷり盛り付け、レモンを豪快に絞る「サラダレモンラーメン(770円税込)」は、スパイスの華やかさとレモンの爽やかさが絶妙に相まって、独自のアジアテイストを演出。「がらつけ麺(右写真/600円税込)」も人気。





海のお宝丼 1,680円(税込)(味噌汁、漬物付き)



海のお宝丼

漁師町の意気込みが詰まった



【店舗案内】

九州一の水質を誇る下阿蘇海水浴場の目の前に位置し、漁師町北浦町で育った新鮮な魚介類や野菜、干物やあげみなどの加工品がそろった道の駅北浦。日向灘を一望できる「レストラン海鮮館」では、様々な鮮魚料理を家族でたのしむことができます。

【メニュー紹介】

朝ジメの旬魚や海の幸をふんだんに使用した豪快な井ぶりは、漁師町・北浦の看板メニューにふさわしい。中でも一番人気は、カンパチやタイ、さらにイクラ、ウニなどをカラフルに盛りつけた「海のお宝丼(1,680円税込)」。醤油もいいが、併設された塩田でつくられる「北浦月の塩(右写真)」で食べる刺身も、素材本来の旨味が際立ち格別だ。



地魚漬け丼 1,080円(税込)(小鉢、味噌汁、漬物付き)
※前日までの要予約、季節・漁・補漁で内容変更



地魚漬け丼

ファンだけが知る高平屋の隠れメニュー



【店舗案内】

海の幸・山の幸を育む日向灘に面した、断崖絶壁にある全3室のみの隠れ家のお宿。重厚感の在る一枚板のカウンターやテーブルをはじめ、館内全体が木のぬくもりに溢れ、ゆったりとした時間を過ごすことができる。

【メニュー紹介】

自然豊かな北浦町の食材をはじめ、主人自ら足を運び厳選した宮崎県内の上質な食材からなるコース料理が基本だが、予約をすれば、隠れメニューである特製「地魚漬け丼(1,080円税込)」を用意してもらえらる。自慢の特製ダレにハマるリピーターも多く、シャキッとした地どれ野菜がたっぷり盛りつけられているのも特徴。





伊勢海老しゃぶしゃぶ 100g 900円(税込)
※ 価格は変動することがあります



伊勢海老しゃぶしゃぶ

旨味エキスを余すことなく食す



【店舗案内】

北浦町で初めて浜焼きの店舗を開いた元祖カキ小屋。「天然」にこだわり、北浦町はもとより、近海で水揚げされた500g超の天然岩牡蠣や、厳選された種類豊富な貝類・甲殻類が生け簀にずらりと並ぶ。

【メニュー紹介】

しゃぶしゃぶはもとより、刺身で良し・炭火で炙って良しの「伊勢海老しゃぶしゃぶ(100g 900円税込)」。

シメは、頭と昆布でダシをとった鍋に、ご飯と卵を入れて食べる贅沢この上ない雑炊(右写真)。最後の一滴も余すこと無く食すことができる、伊勢海老ファンにおすすめのメニュー。



牡蠣の浜焼き「牡蠣家セット」1,500円(税抜)



牡蠣の浜焼き

のべおか岩ガキ・真ガキを炭火焼きで



【店舗案内】

北浦町育ちの漁師であり生産者であるオーナーが手がける浜焼きの店舗。北浦町の港に位置し、目の前の海で育てられた「のべおか岩ガキ」や「真ガキ」を中心に、地どれの海の幸を炭火で楽しむことができる。また、干物をはじめ、ご飯物やドリンク類、さらにソフトクリームなどもある。

【メニュー紹介】

新鮮で大ぶりな、のべおか岩ガキや、味の締まった真ガキを中心に、新鮮な旬の魚介類をリーズナブルに堪能できる「牡蠣家セット(1,500円税抜)」は生産者直営だからこそ実現可能な贅沢セット。プクプクと貝から溢れ出るエキス、立ちのぼる濃厚な海の香り、パチンと弾ける炭の音。炭火で焼くと食欲がいつそう掻き立てられる。



味力全開!



日豊海岸国定公園指定 40周年記念

東九州 伊勢えび海道

平成26年9月2日(火)~11月30日(日)

磯力ぞ やつちらよつど!



伊勢えび祭りとは、大分県佐伯市と宮崎県延岡市の海道の筋のお食事処計30店舗で、伊勢えび漁の解禁となる9月からの3ヶ月間、新鮮びちびちな伊勢えび料理が堪能できるお祭りです。
お料理のコース代金は、各店で表示しています。内容は、伊勢えびのお刺身、伊勢えびのぶえん汁を含む10品程度ですが、詳細については、各店にお問い合わせください。



平成26年 8月1日(金)~11月30日(日)
東九州伊勢えび海道スタンプラリー
関連観光施設を巡ってスタンプを3つ集めてね!
抽選で地域自慢の特産品をプレゼント!

平成26年 8月1日(金)~10月31日(金)
東九州伊勢えび海道フォトコンテスト
テーマ:「夏~深秋にかけての東九州伊勢えび海道」
年齢にかかわらず、日豊リアス式海岸をこよなく愛する方からの応募お待ちしております!

参加店舗など詳細は、観光案内施設で配布中のパンフレットや公式ウェブサイト・フェイスブックページなどでご確認ください。

<http://higashi-iseebi.jp>
<https://www.facebook.com/e.iseebi>



お問い合わせ先 ■ 佐伯市観光案内所 TEL0972-23-3400 ■ (一社)延岡観光協会 TEL0982-29-2155 大分県・宮崎県・佐伯市・延岡市

“かおり風景百選”認定

延岡水郷 鮎やな

一級河川では **日本一**の長さ

2014

10月1日(水)~12月7日(日)

ふるさとの清流の恵み

宮崎県の北部に位置する延岡市。延岡市は、五ヶ瀬川・大瀬川をはじめとする五ヶ瀬川水系の川が流れ、昔から「水郷延岡」として知られており、秋になると架設される「鮎やな」が秋の風物詩となっています。延岡の鮎やなは、300年以上の伝統を誇り、川原で鮎を焼く風景は環境省が選定する「日本かおり風景百選」にも選ばれ、延岡市民の心の原風景とも言えます。

北方町 かわずる 川水流やな

10月1日(水)~12月初旬



延岡水郷鮎やな お食事処 営業時間
【平日】11:00~15:00/17:00~22:00 (ラストオーダー21:00)
【土日祝】11:00~22:00 (ラストオーダー21:00)

延岡⇄宮崎間 高速バス“ひむか”

10月1日(水)より「平の前」バス停留所に停車!
(延岡水郷鮎やな最寄り)

片道1,000円で、本場の焼きたて鮎を!
高速バス“ひむか”は、10月31日(金)まで
キャンペーン価格で運行いたします。



バスに関するお問い合わせは 宮崎交通 お客様バス案内センター TEL 0985-32-0718



お問い合わせ 一般社団法人 延岡観光協会

〒882-0053 宮崎県延岡市幸町2丁目125 ココレッタ延岡 2F
TEL 0982-29-2155 E-mail info@nobekan.jp http://nobekan.jp/

四本の清流が集まる水郷延岡で育まれた 自慢の逸品「のべおか三蔵」

焼酎、日本酒、地ビールといった、ジャンルの異なる三つの酒蔵が独自の味を求め、市内に四本の一級河川が流れる「水郷延岡」に根付いた。これを地元では総称して『三蔵』と呼び親しんでいる。

三蔵には「世界一」「日本一」「日本初」「日本最南端」など、様々な実績があり、商品を生み出すドラマを大切にしながら共に高いレベルでお互いを刺激しあい、品質向上に全力を注ぐ一方、地域と連携した活動等にも積極的に参加するなど、地元の活性化にも尽力している。

フェイスブック <https://www.facebook.com/nobeokamitsukura>
三蔵に関するお問合せ ☎ 0982-29-2155 (ココレッタ延岡内2F事務所)



MIYAZAKI

千徳酒造

日本最南端の清酒専門酒蔵

佐藤焼酎製造場

創業明治三十八年 老舗の百年蔵

宮崎ひでじビール

国際審査会金賞受賞の実力



【南国純米酒 千徳】
高千穂産「山田錦」の旨味を五ヶ瀬川の伏流水で丁寧に醸し出し封じ込めた味わい深い純米酒。

☎ 0982-32-2024
宮崎県延岡市大瀬町2-1-8



【本格くり焼酎 三代の蔵】
全国で初めて「栗」を原料とした焼酎。延岡の特産「生栗」と清流「祝子川」の清冽な水で丹念に造られる。

☎ 0982-33-2811
宮崎県延岡市祝子町2388-1



【太陽のソーラー】
国内地ビール2大コンテストW金賞受賞。まぶしい宮崎の太陽をイメージした黄金のプレミアムビール。

☎ 0982-39-0090
宮崎県延岡市行際町747-58

三蔵のお酒を全部飲んでみたい!



延岡三蔵・県産酒 Bar HIMUKA



☎0982-27-4200
住所：延岡市船倉町 2-5-9
営業時間：18:00~25:00
(L.O. Food24:00/Drink24:30)
定休日：不定休

MAP 延岡市街地 船倉エリア

工場直送の極上クラフトビール「宮崎ひでじビール」をはじめ県産酒がずらりとならぶ Bar。延岡名物メヒカリをビアパ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)」はビールにピッタリ。



ホテルメリージュ延岡 いけす料理ひょうすんぼ



☎0982-32-6060
住所：延岡市紺屋町 1丁目4-28
営業時間：
11:00~15:00 / 17:00~22:00
(L.O.閉店30分前)
定休日：なし

MAP 延岡市街地 船倉エリア

旬の地産食材を匠の技で提供することを心懸とした日本料理店。むかばきで育った濃厚な風味の「むかばき鶏のタタキ(780円税抜)」や絶妙なタイミングで揚げた上品な色合いの「北浦あげみ(540円税抜)」は女性にも人気。(写真は2名盛り例)



酒饌 とが和



☎0982-33-4334
住所：延岡市南町 1丁目4-10
営業時間：17:30~23:00
定休日：水曜日

MAP 延岡市街地 船倉エリア

県北エリアの蔵を中心に全国から選りすぐりの日本酒がそろった居酒屋。その日「1番」と確信を持つ地魚の刺身や自家製調味料で仕込んだ料理は酒のためのご馳走ばかり。カウンターに並んだ食材で好みの料理もオーダー可能。



味処 国技館



☎0982-32-5729
住所：延岡市春日町 2-3-4
営業時間：11:00~14:00
17:00~23:00(L.O.22:30)
定休日：なし(年末年始を除く)

MAP 延岡市街地 安賀多エリア

創業から50年、延岡の大自然に育まれた豊富な食材をリーズナブルに提供。当時から変わらない味とスタイル、そして豊富なメニューに常連客はもとより、団体客にも人気。独自のルートで仕入れた新鮮そのもののメヒカリは刺身や塩焼きで食べられる。



ほとめく



☎0982-26-0724
住所：延岡市船倉町 1-4-5
月世界ビル1F
営業時間：17:30~25:00
定休日：不定休

MAP 延岡市街地 船倉エリア

県産の食材を中心に創作料理や炭火で炙るメニューが自慢の居酒屋。味噌ダレに漬け込んだ鶏肉を朴葉の香りを絡めながら焼き上げる「朴葉のみそ焼き(700円税抜)」は店長自慢の逸品。おしゃれなインテリアで彩られた店内は女性に人気。



わらし 和楽路



☎0982-31-0030
住所：延岡市船倉町 2-4-17
なかやビル 2F
営業時間：17:00~
定休日：不定休

MAP 延岡市街地 船倉エリア

健康を意識して添加物や白糖を使わず調味料から全て手作り。中でも竹を山から切り、自家製ダレに漬け込んで炭火で焼いた「竹巻(800円税込)」はこの店ならではの絶品メニュー。他にも地鶏の炭火焼き、手作りおでんが人気。



三蔵のお酒をお土産で持ち帰るなら!

道の駅 北川はゆま



☎0982-24-6006
住所：延岡市北川町長井 5751-1
営業時間：8:30~18:00(物産館)
定休日：年中無休(年末年始は時間短縮営業)

MAP 北川エリア

道の駅 北浦



☎0982-45-3811
住所：延岡市北浦町古江 3337-1
営業時間：9:00~18:00(物産館)
定休日：年中無休(年末年始を除く)

MAP うみウララ(北浦町)エリア

のべおか観光物産ステーション



☎0982-32-3706
住所：延岡市幸町 3-4420(JR 延岡駅構内)
営業時間：7:30~18:30
定休日：年中無休

MAP 延岡市街地 延岡駅エリア

