

# わけあって延岡

MIYAZAKI [2016年 秋冬号]

延岡の「食」の名店を  
エリア別にご紹介

絶品料理

延岡  
グルメ  
食べ歩き!

新鮮素材

味で勝負



**特集**

秋の風物詩 鮎やな・鮎料理  
発祥対決! チキン南蛮・辛麺



# 延岡は「オイシイ」が自慢。

今日も仕事を終えた人たちが、  
「オイシイ」を求め街へ繰り出していく……。



愛宕山からの夜景

## 延岡 エリア MAP



## 市内全域

※詳細は各エリアマップをご覧ください

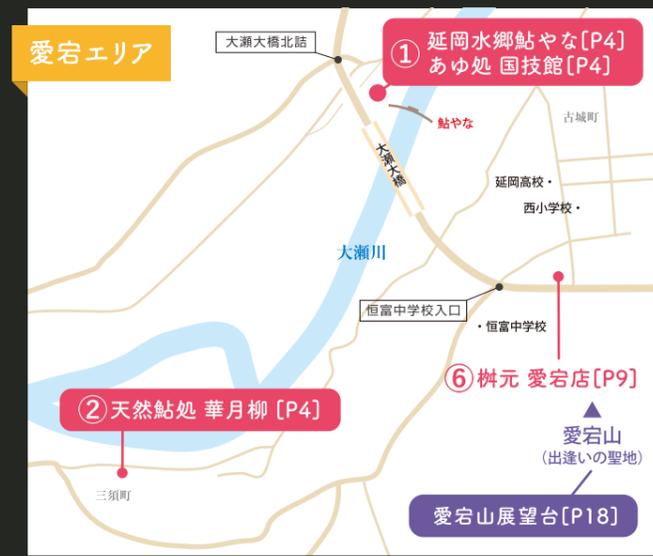
### 延岡市へのアクセス

- 電車**
- JR博多駅～JR延岡駅 約4時間  
JR博多駅から特急「ソニック」号乗車、途中大分駅ホームにて特急「にちりん」号に乗り換。
  - JR大分駅～JR延岡駅 約2時間  
JR大分駅から特急「にちりん」号乗車。
  - JR鹿児島中央駅～JR延岡駅 約3時間  
JR鹿児島中央駅から特急「きりしま」号乗車。途中宮崎駅ホームにて特急「にちりん」号、もしくは「ひゅうが」号に乗り換。
  - JR宮崎駅～JR延岡駅 約1時間  
JR宮崎駅から特急「にちりん」号、もしくは「ひゅうが」号乗車。
- 自動車**
- 福岡市から約3時間30分  
福岡インターチェンジより九州自動車道を南下、鳥栖ジャンクションから大分自動車道へ、日出ジャンクションから大分米良インターチェンジを経由して東九州自動車道を南下して延岡市へ。
  - 鹿児島市から約3時間00分  
鹿児島インターチェンジから九州自動車道を北上し、えびのジャンクションを経由して東九州自動車道を北上して延岡市へ。
  - 大分市から約1時間30分  
大分インターチェンジから東九州自動車道を南下して延岡市へ。
  - 熊本市から約2時間30分  
国道57号線から国道325号線へ。途中国道218号線で高千穂町を経由し、北方延岡道路で延岡市へ。
  - 宮崎市から約1時間15分  
宮崎西インターチェンジから東九州自動車道を北上して延岡市へ。

## 駅前 エリア



## 船倉 エリア



### 東九州バス化構想

海・山・川の幸を活用した食をテーマに、レベルの高い食の魅力を、大分県佐伯市と隣接する宮崎県延岡市とが県境をまたいで連携し、国内有数の美食エリアを目指す「東九州バス化構想」。フランスとスペインの国境をまたいで独自の食文化圏を築いている「バスカ地方」をモチーフに、2016年5月にスタート。



[ 冊子に関するお問合せ ]  
 (一社) 延岡観光協会  
 ☎0982-29-2155

# 鮎やな

秋の風物詩

特集

# 鮎

環境省  
かおり風景  
100選



延岡水郷鮎やな 愛宕エリア Nobeoka Gourmet MAP No.1

## 300年以上の伝統を誇る 延岡市民の心の原風景

宮崎県の北部に位置する延岡市は、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」として知られている。秋になると架設される「鮎やな」は、300年以上の伝統を誇り、川原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、延岡市民の心の原風景とも言える。

### 鮎やなの楽しみ方



**芝生広場**  
河川敷に広がる芝生広場では、やなの実物大模型や売店、待合所などが設けられている。

**特設囲炉裏席**  
やなを間近で見ながら、食事ができる囲炉裏席では、魚や肉を炭火で焼いて食事ができる。



**鮎処**  
鮎を専門に出す食事処を「鮎処」と呼び、炭火で焼いた鮎など、多彩な鮎料理が味わえる。

**鮎やな**  
川の中で丸太と竹のすのこを組み合わせ、仕掛けに鮎を誘い込むのが鮎やなの仕組みとなっている。



秋の香りの

あゆ処 国技館 愛宕エリア Nobeoka Gourmet

# 鮎料理

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。



### 延岡市内の鮎処

**あゆ処 国技館**  
やなの長さ日本一を誇る「延岡水郷鮎やな」を眼下に眺めながら、鮎料理や延岡グルメが堪能できる。料理の予算はお1人様2,000~4,000円。平日のランチメニューもある。

愛宕エリア Nobeoka Gourmet MAP No.1

☎0982-23-1905  
延岡市大貫町3丁目718番地 地先

営業時間 【平 日】11:00~15:00/17:00~22:00  
【土 日 祝】11:00~22:00 (L.O 21:00)

期間 2016年10月1日(土)~12月4日(日)

**天然鮎処 華月柳**  
8部屋ある食事棟はすべて個室で、囲炉裏を囲みながら気兼ねなく食事が楽しめる。使用するのは天然鮎のみというこだわりで、鮎本来の美味しさが味わえる。食事は要予約。

愛宕エリア Nobeoka Gourmet MAP No.2

☎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)  
※完全予約制 残席わずか

期間 2016年10月8日(土)~11月23日(水)

**川水流 鮎やな場**  
北方ICから車で5分の場所にあり、高千穂観光の行き帰りに立ち寄って便利。団体割引があり、無料でカラオケの貸切利用ができるなど、団体客に人気。

市内全域 Nobeoka Gourmet MAP No.3

☎0982-47-2925 (FAX同じ)  
延岡市北方町川水流

営業時間 10:00~

期間 2016年8月9日(火)~12月4日(日)

### 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。

秋の風物詩  
**特集**

# 鮎

清流北川に育まれた地下水を地下60メートルからくみ上げ、豊富な水と広々とした漁場に適切な数を保有して回遊させながら、オリジナルブレンドした上質な餌で養殖する。自然により近い環境の中で独自の技法により育った鮎は、天然の野鮎がもつ「清々しい香り」と「黄金色」をまとっている。より天然鮎に近く、より深みのある味を実現させた最高級品である。

## 黄金鮎 養殖場レポート

延岡淡水養魚場

あゆの渡辺

より天然

に近く。天然よりも味わい深く。



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を基本としている。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である。出荷前には、身の締りを良くするため、3日間ほど餌抜きをしたり、出荷時には卵の入を1匹1匹手より確認するなど、品質管理を徹底的に行っている。



手作業へのこだわり  
選別は常に水の中



お土産や  
贈答品に  
おすすめ

「水郷の街のべおか」だから「その環境」  
「養殖は天然の「海産稚鮎」を使う」  
自社養殖場は、成体の基本となる「よく動く体づくり」をモットーとし、鮎がのびのびと泳げるよう、延岡ならではの自然環境を活かした広大な敷地に設備を整えている。  
養殖は、天然の「海産稚鮎」を使い、餌は独自ブレンドの上質な餌を使用。栄養強化だけでなく、特有のぬめりを出し、病気に罹らない強い体に仕上げる事ができる。さらに、自然に準じた「浅瀬の養殖池」は太陽の光がよく差し込むため、美しい苔が育ち、鮎の縄張り習性や、回遊できる環境が整っている。

黄金鮎  
施設内で購入可能  
子持ち鮎 1kg 2,800円  
とっても新鮮!



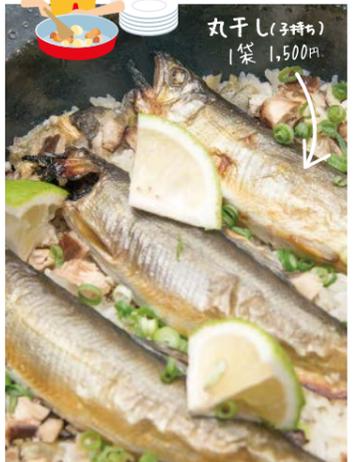
お歳暮におすすめ

鮎や加工品の問合せは全国どこへでも発送OK!  
※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。鮎がなくなり次第終了

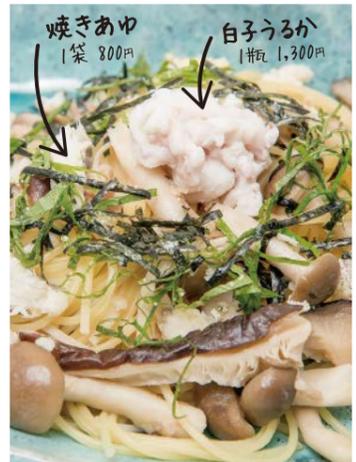


ご購入・養殖場見学など  
お気軽にお越しください

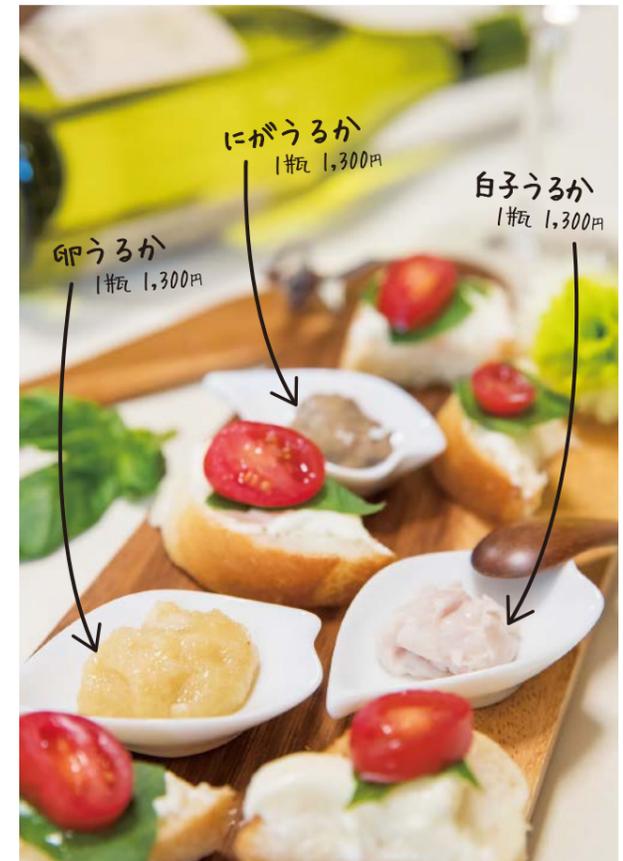
## 自宅で手軽に作れる鮎の加工品アレンジ料理



丸干し(子持ち) 1袋 1,500円  
「あゆの丸干し」炊き込みご飯  
焼いた「丸干し」をご飯と一緒に炊き込む。暖かいうちに身をほぐし、混ぜ合わせてめしあがれ。



焼きあゆ 1袋 800円  
白子うるか 1瓶 1,300円  
鮎とキノコの pasta「うるか(白子)」和え  
淡白な鮎の身と、キノコのあっさりとした醤油ベースの pasta に白子の濃厚な風味を和えることで食べごたえのある一品に。



「うるか3種(卵・白子・にが)」のイタリアンフィンガーフードアレンジ  
バゲット・チーズ・パジル・トマトのフィンガーフードに「うるか」が絶妙にマッチ。白ワインとの相性抜群。3種それぞれの味を楽しんで。



袋から出してレンジで2分!  
温めるだけで本格的な焼き鮎の風味を堪能できる



甘すぎず、辛すぎず!  
子持ち鮎ならではの食感と豊かな味わいがご飯にもお酒にもピッタリ!

延岡淡水養魚場 あゆの渡辺  
☎0982-35-1684 http://www.ayuya.net  
延岡市差木野町5880番地 (延岡市街地より車で12分) 2次元バーコードで簡単アクセス  
営業時間 8:00~18:00  
定休日 不定休 (2~11月は無休)  
北延岡エリア MAP No.4  
Nobeoka Gourmet

子持ち鮎	1kg	2,800円	丸干し	1袋	1,200円
白子鮎	1kg	2,300円	丸干し(子持ち)	1袋	1,500円
若鮎	1kg	2,300円	うるか 卵・白子・にが	1瓶	1,300円
焼きあゆ(塩焼)	1袋	800円~	甘露煮(子持ち)	1袋	800円~
一夜干し	1袋	1,200円	甘露煮(白子)	1袋	600円~

※在庫がなくなり次第終了 ※価格は全て税込 ※鮎は生のまま冷蔵で発送します

焼きあゆ(塩焼) 1袋 800円~

甘露煮(子持ち) 1袋 800円

# 特集

## 延岡発祥! 人気メニュー対決!



### チキン南蛮とは

延岡発祥のグルメとして知られるチキン南蛮。タルタルソースをかけた一般的なチキン南蛮と、こぼり甘酢がレタで味おうシンプルなチキン南蛮の2系統。さらに店舗によってムネ・モモなど使用する部位にこだわりがあるのが、発祥のまちならではの

### のべおか辛麺とは

各店、秘伝のスープに細かく刻んだ唐辛子、にんにく、ニラ、挽き肉などをたっぷり加え、卵をからめる独特な麺料理で、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」を使用するのが基本。好みによって変更できる店もある。

## 味のおぐら 大瀬店



ジューシーな「もも肉」  
さっぱりとした「むね肉」  
あなたはどちらを選ぶ?

## 延岡人のソウルフード チキン南蛮



## やみつき度ナンバーワン のべおか辛麺

定番のコンニャク麺だけでなく  
中華麺やうどん、ご飯など  
お好みで選べるのが嬉しいの

## 辛麺屋 樹元 愛宕店

1F



☎0982-32-2357  
延岡市大瀬町1-3-2  
http://www.ogurinet.jp/

営業時間 11:00-22:00 (L.O 21:30)

定休日 無し

安賀多エリア MAP No.5

おすすめ

### ダブル南蛮 (ムネ肉・特選もも身3貫) 1,280円(税別)

基本スタイルのむね身南蛮と、ジューシーな日南鶏のもも身を使用した特選南蛮をセット。違う部位を一緒に楽しめる一番人気メニュー。

おすすめ

### 名物チキン南蛮 (ムネ身) 950円(税別)

特別飼育した鶏のむね身を使用し、筋切りをして食感を柔らかく仕上げる。創業時から継ぎ足した秘伝の甘酢、毎朝マヨネーズからつくる自慢の自家製タルタルソースが絶妙に絡み合う。

### その他の人気メニュー

・ちゃんぽん 980円(税別) ・ハーフちゃんぽん 630円(税別)

主役となる麺は、国産小麦粉・全卵を使用した風味豊かな自家製麺を使用。豚骨をはじめ、野菜などのさまざまな具材を専用釜でじっくり煮込んだスープと、深いコクのあるスープが絡み合い、さらに野菜や肉・魚介類がたっぷりトッピングされ、食べごたえ十分。



おすすめ

### 元祖辛麺 3辛 800円(税込)

ニンニク・ニラ・卵をあわせ、秘伝のスープで仕上げる。素材が渾然一体となった、やみつきになる旨さが人気の秘伝の唐辛子は0~25倍まで好みで調整可能。マトをプラスしたイタリアン風「トマ辛」もあり。とろけるチーズとの相性抜群。

おすすめ

### カレー 3辛 900円(税込)

カレーと辛麺をかけた黄金ブレンド。残ったスープにご飯とチーズを混ぜ合わせ、リゾット風にアレンジすればまた違った風味が楽しめる。

### その他の人気メニュー

なんこつ 550円(税込)

専用の圧力鍋で、とろとろになるまで長時間煮込んだ人気サイドメニュー。そのまま辛麺にトッピングするのもおすすめ。

自辛 3辛 900円(税込)

豆乳スープをベースにしたヘルシータイプ。唐辛子は好みで別皿での用意が可能。



### 店舗紹介

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した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。



☎0982-35-1799  
延岡市古城町4-53  
http://karamenya-masumoto.com/

営業時間 11:30~24:00 (L.O 23:30)

定休日 無し

愛宕エリア MAP No.6

### 店舗紹介

延岡発祥ソウルフードのひとつ「辛麺」の元祖専門店。そば粉と小麦粉で練りコシを強くした通称「コンニャク麺」と呼ばれる麺が特徴の店舗数も多く、もっとも馴染み深い味といえるお土産にもピッタリの袋麺もあり。



AREA

駅前

Nobeoka Gourmet



お大師さんに見守られ  
歴史ある名店が並ぶ  
JR延岡駅前商店街

お大師さん(延岡弘法大師像)のお膝元に位置するJR延岡駅(現在改修工事中)周辺の商店街には、延岡駅と共に歴史を歩んできた魅力的な飲食店が多い。かつては大衆食堂が軒を連ね、延岡を訪れた人々のお腹を満たしていた。当時と比べると、店舗数が減ってきたという声も耳にするが、まだまだしっかりと営業している元気なお店も数多く存在する。



▲左:日本一の高さを誇る弘法大師像。右:改修工事中のJR延岡駅の様子。駅舎正面の柱には郷土の歌人「若山牧水」が延岡を想い詠んだ詩が書かれていた。

どすこい鍋山六

どすこい鍋「大関」



「大関」2,000円(込) ※上面像は2人前。他にも「横綱」2,500円(込)もある

**厳選食材と親方自慢のつけダレで勝負するちゃんこ鍋**  
親方がこだわり抜いて作る秘伝のダレで食べる「どすこい鍋」は、添加物不使用で体に優しくヘルシー。具たくさんで食べ応えがあるというわがままをすべてを盛り込んだ絶品。その味は、大関「稀勢の里」、関脇「嘉風」も絶賛するほど。鍋以外にも焼き鳥とチキン南蛮、地魚の刺身がリピーターの間では人気メニューとして評判。



営業時間 17:00~23:00  
定休日 月曜日

☎0982-22-8069  
延岡市栄町6-1

MAP No.7

日向の国 虎屋

延岡発祥 破れ饅頭



「延岡発祥破れ饅頭」6個入 500円(込)~100個入 7,200円(込)。1個入箱160円(込)もある

薄皮が破れて餡が見える「破れ饅頭」が人気の老舗和菓子店

食べた人から「本当に小豆の味がする」と言われ、全国の饅頭ファンに愛されているのが名物の「破れ饅頭」。北海道十勝産の小豆を独自の手法で、すっきりとした甘みのつぶ餡に仕上げている。すりおろした山芋に米粉を合わせ、「かるかん」のようにしっとりとした皮で包まれた、口どけの良い饅頭だ。

手焼き 鮎やな餅

清流を泳ぐ鮎の姿をモチーフに、甘みのうすい手焼の薄皮で、ケシの実をまぶした求肥(ぎゅうひ)を包み、子持鮎に見たてた菓子。現天皇陛下が皇太子であられた昭和61年秋、全国育樹祭のため、延岡へ行啓の折に、大層お気に召されて、昭和天皇へのおみやげとしてお買い上げ賜った逸品。



市民に愛される老舗菓子店。店内には壁一面に延岡の風景写真が展示され、中央には看板商品でもある「破れ饅頭」のパネルが掲げられている。またイトインスペースでは購入商品を無料提供のドリンクとともに楽しむことができ、電車の待ち時間をはじめ様々なシーンで愛用されている。



営業時間 8:00~20:00  
定休日 元日のみ

☎0982-32-5500 <http://toranoko.jp>  
延岡市幸町1-20 (JR延岡駅より徒歩3分)

MAP No.10

どて焼

どて焼



オリジナルの味噌ダレでじっくり煮込まれる「どて焼」3本360円(込)

安くておなかいっぱいになるメニューがずらり

牛すじをしっかり湯がいて特性味噌ダレでじっくり煮込んだ「どて焼」はこの店の代名詞と呼べる一品。甘いタレが隅々まで浸透し、一本でも食べ応え十分。創業から63年変わらないこの店のポリシーを受け継いで、現在は3代目が修行中。他にも牛串カツをいち早くメニューに取り入れるなど、常に他店との差別化を図っている。



営業時間 17:30~23:00  
定休日 不定休

☎0982-34-6380  
延岡市幸町3丁目145-3

MAP No.8

てっちゃん寿司

にぎり寿司



「並」950円(込)、「中」1,500円(込)、「上」1,900円(込)、「特上」2,300円(込)

新鮮さが命と語る大将の職人技が光る握りをぜひ

昭和51年に創業し、現在は2代目がカウンターに立つ。ショーケースには、新鮮さと地元産にこだわったネタがずらり。手際よく大将がにぎり寿司は訪れた人の舌を虜にする。「魚が苦手な人でも安心して来てほしい」と、語る大将だが、寿司以外に準備された天ぷらや焼き物、煮込み、肉料理などの一品料理にも妥協はない。



営業時間 17:00~24:00  
定休日 不定休

☎0982-34-6675  
延岡市栄町9-15東洋ビル1階

MAP No.9

旬彩健味えん(シティホテルプラザ延岡)

ディナービュッフェ



「ディナービュッフェ」1,900円(込)はソフトドリンク付き。+1,600円で飲み放題

心も体も健康になれるビュッフェメニューを提供

延岡の郷土料理チキン南蛮をはじめ、地魚の刺身やお寿司までそろった種類豊富な料理がずらりと並ぶ。開店直前にできたてが運ばれ、手際よく大皿が並べられる。冬にはおでんや水餃子、つみれ鍋などの季節限定料理も登場する。さらに年間通して大人気のソフトクリームなどのスイーツも自由に楽しめるのが魅力のひとつ。



営業時間 17:00~21:30  
定休日 日曜日・月曜日

☎0982-35-8888 <http://www.city-h.co.jp/>  
延岡市幸町2丁目41番地2(シティホテルプラザ延岡2F)

MAP No.11

のべおか観光物産ステーション

延岡のお土産・物産



延岡のおみやげが何でもそろう

延岡観光協会直営の物産館。JR延岡駅改札口を出てすぐ、宮崎交通延岡バスセンター隣にあり、電車やバスの待ち時間でも気軽に立ち寄れるのが嬉しい。お土産用の延岡発祥チキン南蛮や辛麺、延岡が誇る「三蔵」の地酒やお菓子類、伝統工芸品などなど、延岡自慢の物産がなんでもそろっている。



営業時間 8:30~17:30  
定休日 年中無休

☎0982-32-3706 <http://nobekan.jp>  
延岡市幸町3丁目1

MAP No.12

AREA

船倉  
ふなぐら

Nobeoka Gourmet



延岡最大の繁華街  
様々なジャンルが揃い  
最後のシメまで楽しめる

五ヶ瀬川と大瀬川という2本の清流に挟まれた“中州エリア”にある延岡最大の繁華街。夜になりネオンが灯り始めると、美味しい酒と食を求めて、多くの人々が繰り出して行く。割烹、居酒屋、バーなど数多くの飲食店がひしめき合い、1次会から最後のシメまですべて船倉で楽しめる。



多賀田

活き造りコース



写真は5,000円(別)のコース料理例

二代で守る灘の味

調理人自ら目利きして海の幸を買い付け、大小10個ものいけすで常備。日向灘どれの魚介類と、地元新鮮な野菜を使って作りだすこだわりの料理の数々に定評があり、地元はもとより県外からも多くの食通が訪れる。カウンターと小部屋、大部屋があるのでいろいろなシーンに活用できる。



営業時間 17:00~23:00

定休日 不定休

☎0982-32-5916

延岡市南町1-2-11

MAP No.13

割烹なかむら家 居酒屋ダイニング 徳とく

元祖 黒のチキン南蛮



「元祖黒のチキン南蛮」730円(込)。見た目とは裏腹な王道スタイル

遊び心あふれるメニューで3世代が楽しめる居酒屋

黒さの正体は企業秘密というチキン南蛮から和食、創作料理までバラエティに富んだメニューが自慢。1階は個室感覚で利用できるテーブル席になっており、お子様連れ・カップル・女子会に重宝されている。2階には80名まで収容できる大・中宴会場も完備され、団体での利用も可能。飲み放題コースもあり。



辛麺(中辛)スモールサイズ 580円(込)



営業時間 金・土・祝前 / 17:00~22:30  
火~木・日・祝 / 17:00~22:00

定休日 月曜(祝日・祝前日は営業) 第1日曜日

☎0982-21-2278

延岡市紺屋町1-4-18

MAP No.16

食と酒 祐庵 (ゆうあん)

ハモンセラノ



上:「牛ほほ肉の赤ワイン煮(パン付き)」680円(別)  
下:「ハモンセラノ(生ハム)」800円(別)

おまかせの飲み放題コースもあり、好みや年齢層に応じて対応可能なのがうれしい。(女性3,500円(別)、男性4,000円(別)・2時間4名様より前日までの要予約)



営業時間 17:30~23:00

定休日 不定休

☎0982-32-2924

延岡市中央通2-2-6

MAP No.17

酒饌とが和

オーダー料理



特等席のカウンターで好みの食材を見つけオーダーできるのが嬉しい

酒が主役の料理が並ぶ、大人の隠れ家的空間

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う居酒屋。その日「1番」と確信を持つ地魚の刺身をはじめ、一から手作りで仕込んだ料理は酒のためのご馳走ばかりで、連日「酒ファン」で満席となり、美味しい酒と料理に舌鼓をうつ姿があふれる。カウンターに並んだ食材で好みの料理もオーダー可能。



四季食彩くらや

懐石料理



伊勢海老コース 7,500円(別)の懐石料理例

旬の食材・希少な素材で魅了する

その日獲れた日向灘の地魚を中心に、市場に出ることのない希少珍味をはじめ、うなま山地鶏炭火焼き、馬刺しなど一品料理が多数そろそろ。また、化学調味料・添加物なしの調味料にもこだわり、和食の要となるポン酢は柑橘の仕入れから調合までを行う。会席料理やとらふく料理なども予約にて受付可能。



霧島高麗純粋黒豚ロースカツ 2,100円(込)



営業時間 18:00~22:30

定休日 日曜日(月曜が祝祭日で連休になる場合は日曜営業)

☎0982-31-2324

延岡市中央通2-2-3だるまやビル1F

MAP No.15

サラリーマンかつぱうふく福

刺身付き鍋セット



各種鍋セットに刺身がついて、お1人様3,000円(別)より

地どれの海の幸を中心に「うまいもん」を提供

創業より31年。家庭では味わえない「うまいもん」をコンセプトに、地どれの海の幸を使用した一品料理や海鮮鍋料理、仕入れによっては素材の希少部位や珍味などの逸品がメニューに並ぶ。一品に対するボリュームも定評あり。中でも「串」120円(別)~や「おでん」100円(別)~がリーズナブルで人気。



営業時間 17:00~23:00

定休日 日曜日

☎0982-32-0629

延岡市新町6-5マルビル1階

MAP No.18

居酒屋 兎寅や

ぶりぶりエビチリ



下:「ぶりぶりエビチリ」880円(別) 左上:「ゴーヤーチャンプルー」850円(別)

女性の1人客でも安心してくつろげるお洒落居酒屋

国産・県産の食材にこだわり、居酒屋メニューから家庭料理メニューまで、独自のアレンジでお洒落に提供。人気は、大ぶりの海老を大胆につかった「ぶりぶりエビチリ」と、豆腐がたっぷり入ったごまの風味が印象的な「ゴーヤーチャンプルー」、そして画像後ろの「山盛りポテトサラダ 450円(別)」。



営業時間 18:00~22:30 (目安)

定休日 日曜日 (月祝の場合は日曜営業)

☎0982-35-5515

延岡市中央通り3丁目1-4

MAP No.19



営業時間 17:30~23:00

定休日 火曜日

☎0982-33-4334

延岡市北町2-2-9

MAP No.14

麦酒蔵 Hideji (ヒドジ)



延岡満喫コース

コース料理例 4,000円(込)～(飲み放題2時間付・前日までの要予約)

工場直送！「宮崎ひでじビール」直営店

ひでじビールはもちろん、こだわりの酒と料理が豊富。人気の「行藤ビール鶏炭火焼 1,280円(込)」(右写真)は、麦芽粕と酵母を混ぜた飼料で育てた地鶏を使ってから柔らかくしてジュシー。チキン南蛮やメヒカリなど延岡名物を楽しみたいなら「延岡満喫コース 4,000円(込)」がおすすめ。全室個室で、最大45名様まで対応可。



和楽路 (わらく)



竹巻

太刀魚を自家製ダレに漬け込んで遠火で焼いた「竹巻」800円(込)

体に優しい手料理とアットホームな雰囲気が魅力

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。地酒をはじめ豊富な酒類も魅力のひとつ。中でも竹を山から切り、自家製ダレに漬け込んで遠火で焼いた「竹巻800円(込)」はこの店ならではの絶品メニュー。他にもちょうさめの刺身、地鶏の炭火焼き、宮崎郷土料理「冷汁」(右写真)も人気。飲み放題メニューもあり。



お食事処 夜桜



ねぎ塩白ホルモンスタミナ鉄板焼き

ご飯にも、お酒にも合う「ねぎ塩白ホルモンスタミナ鉄板焼き」700円(込)

季節の素材をいかした家庭料理が人気

和・洋・中とバラエティに富んだ料理と「ただいま」「おかえりなさい」の挨拶が飛び交う温かい雰囲気に、多くのリピーターが集い、1人でも安心して気軽に食事ができる。オススメは「おまかせコース 2,500円(込)」(+1,000円で飲み放題)。「2次会で姉妹店「アニバーサリー」(右)を利用すると2次会料金が500円引きになるサービスを実施中。



アニバーサリー



パーティスペース

女性2,500円(込)～、男性3,000円(込)～で楽しめる

二次会や女子会など、シーンに合わせて利用できる

「お食事処 夜桜」(左)の姉妹店。広々とした店内で女性2,500円 男性3,000円(込)という低価格で食事・飲み物が楽しめるほか、ダーツゲームやカラオケも完備されているのでパーティやイベント企画・ライブなど、自由な発想で空間づくりが可能。結婚式の二次会にはオードブルサービス！(要予約)



営業時間 17:00～23:00 (L.O 22:00)  
定休日 不定休  
☎0982-35-2222  
延岡市中町1-4-10-2F  
MAP No.20

営業時間 17:00～23:00  
定休日 不定休  
☎0982-31-0030  
延岡市船倉町2-4-17なかやビル2F  
MAP No.21

営業時間 18:00～24:00  
定休日 日曜日  
☎0982-32-2865  
延岡市新町7-1森川ビル1F  
MAP No.24

営業時間 20:00～翌2:00  
定休日 不定休  
☎0982-32-2865  
延岡市新町5-12 公德ビル2F  
左下「パラメント」と同ビルにつきマップナンバーも同じ  
MAP No.23

延岡三蔵・県産酒 Bar HIMUKA



延岡フィッシュ&チップス

延岡名物の「メヒカリ」を使用した「延岡フィッシュ&チップス」800円(込)

世界一の地ビールをはじめ、県産酒が豊富にそろう

延岡三蔵(宮崎ひでじビール・佐藤焼酎製造場・千徳酒造)を中心とした県北・県産の酒類や地元の食材を使用した料理にこだわった県産酒 Bar。延岡名物メヒカリをピ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(込)」はおつまみにぴったり。4名様より飲み放題コースも可能。



パラメント



手作りお通し

マスター手作りのお通しや、裏メニューの料理があることも……。

明るくて気さくなマスターが迎える老舗バー

2016年11月で15周年を迎えた老舗のバー。明るくて気さくなマスターが出迎え、安心して過ごせることが長年愛される理由。宮崎県産の焼酎を中心に取り揃え、カラオケ・ボックス席完備で、小グループでの二次会などにピッタリ。日によっては、サラダやおでんなど、マスター手作りのお通しサービスもあり。



営業時間 18:00～25:00 (L.O Food24:00 Drink24:30)  
定休日 不定休  
☎0982-27-4200  
延岡市船倉町2-5-9  
MAP No.22

営業時間 20:00～  
定休日 不定休  
☎090-3606-5960  
延岡市新町5-12 公德ビル4F  
右上「アニバーサリー」と同ビルにつきマップナンバーも同じ  
MAP No.23



MIYAZAKI

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」

ジャンル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。

千徳酒造

日本最南端の清酒専門酒蔵

【南四州米酒 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  
延岡市大瀬町2-1-8



佐藤焼酎製造場

創業明治三十八年 老舗の百年蔵

【本醸り焼酎 三代の蔵】

全国で初めて「粟」を原料とした焼酎。延岡の特産「生粟」と清流「祝子川」の清冽な水で丹念に造られる。

☎ 0982-33-2811  
延岡市祝子町2388-1



宮崎ひでじビール

国際審査会 金賞受賞の実力

【太陽のラガー】

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  
延岡市行藤町747-58



ホテルメリージュ延岡

シングルルーム



ゆっくりとくつろげる自分だけの時間。「シングルルーム」7,020円(税サ込)～

中心地に位置する延岡市唯一の都市型ホテル

客室はシングルからスイートルームまで完備され、ビジネスや旅行などのさまざまなシーンに対応。また、和・洋・中のレストランのほか、会議室・貸しホールが充実しており、宴会やプライダル、パーティに重宝される。さらにシェフや板前がスクラムを組んだ多国籍なコース料理を実現できる。



延岡アーバンホテル

ダブルルーム



心も体もリラックス。「ダブルルーム」7,800円(税サ込)～

中心地に位置する好立地ホテル

銀行、郵便局に近く、飲食店、スナック等のビルに隣接するホテル。部屋はシングル(15平米、セミダブル)、ダブル(18平米、ダブルベッド)、デラックスツイン(36平米、ダブルベッド)完備。AED設置、表示基準適合マーク取得、安心して宿泊することができる。地産地消で郷土料理をメインとしたバイキングスタイルの朝食が大好評。



**営業時間** IN 15:00 OUT 11:00  
レストラン・会議室等の営業時間はお問合せ下さい

☎0982-32-6060  
延岡市紺屋町1-4-28 <http://www.n.meriegies.co.jp/>

MAP No.28

☎0982-22-8800  
延岡市中央通2-3-3  
<http://urban-hotel.net/>

**営業時間** 朝食営業 6:15～9:30  
レストラン等の営業時間はお問合せ下さい

MAP No.29

自然も食も遊びも 延岡 に行こう!

るるぶトラベル 国内旅行予約 COUPON キャンペーン

その1/ 宿泊料金 最大3,000円引き!  
るるぶトラベルを利用して宿泊予約をすると  
宿泊料金が最大3,000円引き!  
宿泊代金などの条件によって、最大3,000円の割引(各クーポン先着・人数制限あり)  
予約対象期間:9月12日(月)～12月31日(土) / 宿泊対象期間:10月1日(土)～12月31日(土)

その2/ 先着600名  
1名あたり2,500円以上のプランご予約で  
500円分のお買物券プレゼント!  
対象店舗は延岡市内の鮎料理店やレストラン、道の駅など  
予約対象期間:9月12日(月)～12月25日(日) / 宿泊対象期間:10月1日(土)～12月25日(日)

参加方法は、るるぶトラベルのサイトから延岡の宿の予約を入れる際、るるぶトラベルの特設サイトに記載されているクーポンコードとパスワードを入力するだけ。

<http://rurubu.travel/theme/area/local16/16a1119/>



ダイナシティカラオケルーム

カラオケルーム



お一人様60分からフリータイムまで各種プランあり

歌って・笑って。ポジティブトレーニングしよう  
「歌えば必ずと気分転換や心のリフレッシュになり、誰かを褒めたり、褒められたり、拍手をする行動がポジティブな思考回路を生み出せる」。そんなことから、トレーニングやセラピーとしての注目を集めているカラオケ。歌って笑って楽しみながら、ポジティブにトレーニングしてイキイキ生活を楽しもう。



**営業時間** 11:00～翌3:00 (金・土・祝前日は翌5:00)  
**定休日** なし(メンテナンス店休あり)

☎0982-35-6356  
<http://www.karaoke-bmc.co.jp>  
延岡市中央通り2-2-1あすかビル5F

MAP No.30

今秋新登場

YAHAZUは  
飲食店限定ビールです

矢 筈  
YAHAZU  
HIDEJI PREMIUM BEER  
PILSNER

MIYAZAKI MALT 100%

実り稔る、  
薫り香る。

宮崎  
モルト  
100%

オール宮崎を合言葉に  
タンク、酵母、モルト、醸造  
その全てを宮崎で実現した  
宮崎を愛する人に贈る  
こだわり抜いたピルスナー  
できたて麦芽、  
挽きたて仕込み  
宮崎モルト100%

やはり  
矢筈

やはり【矢筈】とは、矢の末端の弓の弦(つる)を受ける部分。そしてその弦受けを象った紋形の名。行藤山の深く切り立った岩肌を象徴し、滝の名ともなった紋形が「YAHAZU」のシンボルです。



← Torayoshi  
Brewmaster



愛なんだよ  
愛なんだよ  
公式ウェブサイトにて  
「YAHAZU」ムービー公開中

YAHAZU



Hideji Beer

宮崎ひでビール株式会社  
TEL:0982-39-0090  
宮崎県延岡市むかほき町747-58  
<http://hideji-beer.jp>

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

AREA

愛宕  
あたご

Nobeoka Gourmet

# 日本で最初に 「出逢い」が生まれた聖地 「笠沙山」(愛宕山)



## 天孫ニギノミコトと美人の神コノハナサクヤヒメの神話

天岩戸伝説で有名なアマテラスオオミカミの孫にあたるニギノミコトは、地上の国を治めるために、アマテラスの命を受けて、現在の宮崎県高千穂町へと降り立ちます。やがて、五ヶ瀬川を下って現在の延岡市を訪れたニギノミコトは、笠沙岬でコノハナサクヤヒメと運命的な出逢いを果たし、二人は結ばれます。出逢った瞬間に一目惚れするほど、絶世の美女だった女神。2人はやがて結婚するのですが、コノハナサクヤヒメは花の女神で、生まれてくる子供には「木の花のようにはかない命」が与えられました。これが、ニギノミコトの子孫に寿命ができた理由だと言われています。

愛宕山展望台



「天孫ニギノミコトとコノハナサクヤヒメが出逢い結ばれた」というロマンチックな神話が残っていることから、「出逢いの聖地」と呼ばれている。登山道入り口から山頂にある駐車場まで車で5分。そこから歩いてすぐ、延岡市街地を一望できる展望台は、2人の神様も眺めた笠沙岬からの景色を見ることができる場所。



▲ご縁がいつまでも続くよう、鍵かけモニュメントに鍵をかけよう

◀出逢いの記念に、2人で一緒に鐘を鳴らせば、仲良し度も深まる

極天さん(愛宕神社奥宮)



二人の神様の  
お伴まいとして信奉

かつての愛宕神社があった奥宮が立つ山頂。最も天に近いという意味から、地元では通称「極天さん(ごってんさん)」と呼ばれ親しまれている。神社に飾られている陣幕には、笠と笹の絵が描かれていて、この場所が笠沙(笠と笹)であると伝えられている。天に近い「極天」なら神様にも声が届きやすく、お願いごとにはピッタリの場所!

縁むすび絵馬

2人の神様のかわいいイラストが入った「笠沙御碁・縁むすび絵馬」は麓にある、「春日神社」で手に入る。



あゆ処 国技館



やなの長さ日本一を誇る「延岡水郷鮎やな」を眼下に眺めながら、鮎料理や延岡グルメが堪能できる。

詳細は  
4 ページへ

辛麺屋 樹元 愛宕店



延岡発祥ソウルフードのひとつ「辛麺」の元祖専門店。そば粉と小麦粉で練られた通称「コンニャク麺」が特徴。

詳細は  
9 ページへ

AREA

安賀多  
あがた

Nobeoka Gourmet



## どこに居ても その姿を確認できる ランドマークの赤白煙突

イオン延岡ショッピングセンターのすぐ隣、旭化成ベンベルグ工場に立つ煙突の高さは180mもあり宮崎県内で最も高い建造物。ここまで高くした理由は、市内に直接工場の煙が降り注がないようにという、旭化成の配慮があったからだと言われている。旭化成の歴史や技術を知ることが出来る展示センターもおすすめスポット。



七輪焼 炭吉

チキン南蛮おむすび



[チキン南蛮おむすび]1つ 400円(込)テイクアウト可

### 人気の七輪焼きメニューは南蛮おむすびにもぴったり

地元産の素材にこだわり、特製の白ダレをつけて味わう七輪焼きメニューは一度食べたならみつきになるほどのうまさ!なんといってもイベント会場などで人気の「チキン南蛮おむすび」を店内で楽しむことができるのが特徴。サイドメニューが充実しているから家族でも気軽に足を運ぶことができる。



営業時間 18:00~23:30  
定休日 月曜日

☎0982-20-6007  
延岡市春日町2-4-10-1F

MAP No.31

味処 国技館

メヒカリ料理



延岡名物メヒカリ料理は定番の唐揚げだけでなく、焼メヒカリや刺身でも食べられる

### 創業 50 年の老舗がつらぬく四季折々の郷土料理

定番の焼き鳥、創業当時から変わらない味を貫くホルモンの煮込み、さらに、おでんはもとより、郷土料理や串焼き、地元で穫れる旬の海幸・山幸を活かした多彩なメニューと、地ビールや県産酒が豊富にそろった老舗の食事処。扉を開けば、太鼓の音が鳴り響く独特の歓迎スタイルも創業からのこだわりのひとつ。カウンター席から個室、大宴会場までを完備。お1人様から団体まで対応。



営業時間 11:00~14:00  
17:00~23:00  
定休日 無し

☎0982-32-5729  
延岡市春日町2-3-4

MAP No.32

味のおぐら 大瀬店



タルタルソースをたっぷりかけた洋食スタイルの子キン南蛮を全国に広めた、県民に愛され続けるレストラン。

詳細は  
8 ページへ

AREA

北浦

Nobeoka Gourmet

豊かな自然と美しい水が育む  
食材の宝庫！



北浦町 古江港

「ひむか遊パークうみウララ」は、東九州自動車道・北浦IC～須美江IC沿いの日豊海岸国定公園内に位置する北浦・南浦(熊野江、須美江、浦城、安井)・島野浦周辺エリアの愛称。リアス式海岸の地形が特徴的な漁師町で、恵まれた海流に育まれ、水揚げされたばかりの新鮮な海の幸、水産加工品が豊富にそろったグルメの宝庫。さらに、九州No.1の下阿蘇ビーチ(環境省 快水浴場百選「特選」)をはじめ須美江、熊野江といった美しい海水浴場、日本最大規模を誇るオオスリバチサンゴの群生、カラフルな生物が生息する海中公園をフィールドに、マリンレジャーが充実した魅力満載のエリアである。

北浦臨海パーク きたうらら海市場



東九州自動車道の北浦ICからわずか2分、宮崎県の北の玄関口に平成28年4月にオープン。地元獲れの海の幸・山の幸を安価で提供する直売所と、朝獲れの魚介類をふんだんに使ったビュッフェ方式のレストランがある。北浦臨海パーク観光案内所では観光案内のほかクルージングの受付も可能！



九州 No.1の下阿蘇ビーチ



営業時間  
レストラン 平日 10:30～14時  
土日祝日 10:30～15時  
直売所 8:30～19:30  
定休日  
レストランのみ火曜日(祝日を除く)

☎0982-24-5580 http://kitaurara.jp

MAP No.33

海のお宝井



見た目も味も華やかで宝箱のような「海のお宝井」1,680円(込)

レストランからは、下阿蘇ビーチをはじめ道の駅施設が見渡せる。



道の駅情報は裏表紙参照

道の駅ならではの素材力と幅広いジャンルの料理で観光客を魅了

「道の駅北浦」内にあり、全54席から海岸線を一望できる最高のロケーションで地どれの新鮮な海の幸が食べられるレストラン。また、延岡発祥「チキン南蛮」や地元特産の「あげみ」をメインとした定食、お子さまランチなど、さまざまなジャンルの料理も用意され、幅広い年齢層や好みに合わせて楽しめる。



☎0982-45-3811 http://michinoeki-kitaura.com

MAP No.34

営業時間 11:00～20:00 (オーダーストップ 19:00)  
定休日 月曜日 (祝日の場合は翌日)

レストラン 海鮮館 (道の駅北浦)

潮香ノ宿 高平屋

おまかせコース



コース例 2,500円(別) ※水揚げ・仕入れ状況によって内容変動あり

主人自ら足を運んで厳選した宮崎の食材を使用

北浦の港を一望する断崖絶壁に建てられた旅館。目の前の海で水揚げされた海の幸、北浦の自然が育んだお米や野菜、宿の主人自ら足を運び、吟味して仕入れた県産の最高食材を使用した料理は、食通をうならせる。レストラン・客室とも美しい景色をのぞみ、木のぬくもり溢れる極上リラックス空間で旅の疲れを癒やしてくれる。



営業時間 11:30～14:00 (終了15:00)  
18:00～21:00 (終了22:00)  
定休日 月曜日 (レストラン)

☎0982-45-3191 http://takahiraya.com/

MAP No.35

牡蠣家

牡蠣家セット



「牡蠣家セット」1,600円(別)にお好みで単品を追加するのが定番の楽しみ方

漁港を目の前に臨みながら海鮮浜焼きに舌鼓

オーナーは、漁業が盛んな北浦町で生まれ育った漁師でもあり、地元で牡蠣、緋扇貝、カンパチ、日向産へすを餌に混ぜて育てた「へすぶり」などを幅広く手がける魚介類の生産者。海の幸をよく知るオーナーが北浦産にこだわって目利きし、新鮮で旬のもの、地元北浦で加工された干し物など、「極上品」ばかりがそろった浜焼き専門店。



営業時間 10:30～16:00 (L.O15:00)  
18:00～21:00 (L.O20:30)  
夜間営業は6名様以上の予約のみ  
定休日 不定休

☎0982-45-3039 http://kitaurakakiya.jp/

MAP No.37

料理処 丸金

刺身定食



漁師町ならではの、ボリュームがうれしい「刺身定食」1,200円(込)

漁港のすぐそば！旬魚メニューに海鮮ファンが集う

生け簀にはさまざまな種類の魚が泳ぎ、いきの良い旬のお刺身や郷土料理、仕出し料理など、メニューを豊富に揃えており、地域で愛されている老舗の料亭。伊勢えびの時期には『東九州伊勢えび海道』にも参加し、多くの伊勢えび・海鮮ファンが足を運んでいる。広々とした宴会場完備で団体様受付可能。



営業時間 11:30～14:00  
17:00～20:30  
定休日 不定休

☎0982-45-2067

MAP No.36

あじ屋

海鮮串カツ



揚げたてが食べられる「海鮮串カツ」5本ミックス400円(別)

手軽に海の幸を堪能。自家製調味料やソースが人気

地どれの魚を多くの人に色々なスタイルで楽しんでもらおうと、地元生産加工会社『いそ田』が開発した商品など、水産加工品が豊富にそろった『いそ田』の直営店。「さばメンチ」や「めひかり」などの海鮮串カツをその場でフライし、出来たてあつあつを提供。散策のおともや子どものおやつに、またお土産にぴったり。



営業時間 10:00～17:30  
定休日 不定休

☎0982-45-3050 https://www.ajiya.fish/

MAP No.38

AREA

北延岡

Nobeoka Gourmet

# 天孫ニギノミコトと西郷隆盛の 時空を超えた出会い

## 天孫ニギノミコトと西郷隆盛

明治10年、明治政府に反旗をひるがえした土族たちの反乱「西南の役」が起こりました。同年8月、西郷隆盛率いる薩摩軍は、現在の延岡市和田越にて山縣有朋陸軍中將率いる政府軍と相対し、「和田越の決戦」と呼ばれる激戦を繰り広げました。善戦むなしく薩摩軍は北川方面へ敗走し、現在の西郷隆盛宿陣跡資料館にあたる児玉熊四郎邸に宿陣します。この児玉邸は天孫ニギノミコト御陵墓参考地と隣り合うように存在している場所です。西郷隆盛が宿陣した民家と、天皇家の祖である天孫ニギノミコトの御陵墓が、こんなにも近くにあったのは一体なぜでしょうか？

西郷隆盛はこの御陵墓が天孫ニギノミコトの御陵墓であると知っていたようです。山縣有朋率いる政府軍が、天皇家の祖先神である天孫ニギノミコト御陵墓に向けて鉄砲や大砲を打つことはできないと知っていて、ひとときの安息を得たのです。西郷隆盛は児玉熊四郎邸で軍議を開き、軍隊に解散布告令を出しました。その後、自身の着ていた陸軍大将の軍服を焼き、可愛岳を突圍して祝子川や高千穂を抜けて九州山地を南下し、故郷の鹿児島へと帰っていきます。西郷隆盛が何とか鹿児島まで帰着けたのは、この天孫ニギノミコトとの「時空を超えた出会い」がもたらした奇跡にほかなりません。

天孫ニギノミコト御陵墓参考地



可愛岳のふもとに位置しているこの場所は、天孫ニギノミコトの終焉地として古くから伝えられている。西南戦争の折、西郷隆盛もその伝承を信じて宿陣し、その後、宮内庁からも天孫ニギノミコトの「御陵墓参考地」として治定されている特別な場所。周囲を柵と木の扉で閉ざされており、遠めからのみ、その姿を眺めることができるが、春になると周囲を美しい桜の花が彩り、華やかな雰囲気包まれる。



西郷隆盛宿陣跡資料館



和田越の決戦にて大敗北を喫した薩摩軍は、北川町へと敗走し、可愛岳ふもとの児玉熊四郎邸に宿陣する。その邸宅が現在は資料館になっており、さまざまな資料を展示している。西郷隆盛は、鹿児島まで逃げのびるため険しい可愛岳突圍を計画するのですが、その時の会議のようすが人形で再現されており、緊迫したようすが伝わってくる。

☎0982-46-2960  
延岡市北川町長井6727

MAP  
No.39

入館案内 9:00~17:00  
一般200円/小中学生100円

休館日 月曜日、祝祭日の翌日、年末年始

あゆの渡辺



広々とした漁場に適切な数を保有して回遊させながら、オリジナルブレンドした上質な餌で養殖。自然により近い環境の中で独自の技法により育った鮭は、天然と野鮭がもつスイカのような香りと黄金色をまとっている。より天然鮭に近く、より深みのある味を実現させた最高級品である。



お土産や、贈答におすすめの鮭の加工品。アレンジ次第で本格的な料理にも。

詳細は  
6~7 ページへ

道の駅北川はゆま周辺は、「西南の役」最後の決戦地である「和田越決戦」の舞台となった地です。薩摩が町内の「吉祥寺」に宿陣した際に、当時の任職である一山和尚から蕎麦でもてなされたところ、西郷隆盛が大変喜んで何杯もお代わりしたと伝えられています。

「西南の役」最後の決戦地ゆかりの  
**西郷さん献上蕎麦**

道の駅北川はゆま周辺は、「西南の役」最後の決戦地である「和田越決戦」の舞台となった地です。薩摩が町内の「吉祥寺」に宿陣した際に、当時の任職である一山和尚から蕎麦でもてなされたところ、西郷隆盛が大変喜んで何杯もお代わりしたと伝えられています。

宮崎県産 蕎麦粉 100%

道の駅情報は裏紙紙参照

東九州自動車道 北方ICから0分！ サービスエリアの道の駅。

豚豚ラーメン(とんとん)

### 特製大盛しし肉入りラーメン



「特製大盛しし肉入りラーメン」900円(込)や「とんこつラーメン」450円(込)が人気

### 地元メディアも注目のボリューム! 味・価格帯が自慢!

長距離ドライバーや体力勝負の職人たちに愛されるラーメン専門店。地元メディアに取り上げられ、MRT宮崎放送の人気番組や「九州・沖縄食べあるき味100選」にも紹介された「特製大盛しし肉入りラーメン(900円込)」がイチオン。猪肉とチャーシューで表面が埋め尽くされた豪快な姿に圧倒される。



営業時間 11:30~17:00

定休日 不定休

☎0982-26-2659  
延岡市大峽町7361-1

MAP  
No.40

岸上蒲鉾株式会社



1本入り ¥1,296(込)  
2本入り ¥2,592(込)  
要冷蔵・賞味期限6日間

大正七年の創業  
地域に根ざした老舗ブランド  
鮮魚の美味しさを閉じ込めた蒲鉾などを妥協すること無く作り続けた岸上ブランドは全国のファンから支持される。自慢の蒲鉾に天然の鯛の酢じめをのせた「鯛冠」は、魚寿司のようなシャリとネタのバランスを目指し、酢じめの加減、蒲鉾の食感など、試行錯誤の末開発された延岡の新星。引出物や贈答用としても人気が高まっている。

☎0982-32-3800  
延岡市差木野町6105-2 http://kishigami.co.jp/

MAP  
No.41

県北食品情報サービス



北川町の大自然で育った鹿肉の本当の美味しさを形に  
鹿の生息数が増え、林業や農作物への被害が問題視される中、森と人間とのバランスを保つために活動する『北川ベニソウ』ブランド。美味しい鹿肉加工食を開発する中で、「延岡ディアカレー(650円込)」は欧風レシピと鹿肉を増量してリニューアル。お土産・贈答品としても注目されている。

営業時間 8:00~17:00

定休日 土・日・祝日

☎0982-46-3338  
延岡市北川町長井2530

MAP  
No.42

AREA

# 海山川

Nobeoka Gourmet

## 30分で別世界

「一級のフィールド」と  
「市街地」の近さ、それが  
「アウトドア天国延岡」の最大の魅力

- 【山】 祖母傾国定公園
- 【川】 水質ランキング日本一の五ヶ瀬川水系
- 【川】 水生生物生息数全国トップクラス
- 【海】 環境省 水浴場水質調査 AA
- 【海】 環境省選定 快水浴場百選 特選
- 【海】 日豊海岸国定公園

ロッククライミング

ダイビング & シュノーケリング

リバーカヤック

### 祖母傾山国定公園 比叡山

花崗斑岩が連なる比叡山の岩場は3つの岩峰から成り、マルチピッチやショート、アルパインクライミングなど難易度の異なるクライミングが楽しめ、さらにルート内容も、スラブ、クラック、カンテといった多様性に富んでいるのも大きな特徴である。これだけ良質な岩場が集中している場所は全国的に珍しく、「ロッククライミングの聖地」と称されている。とくに、県道沿いの駐車場に車をとめて、そのすぐ横から登攀できる至便性は何よりの魅力。初級から上級まで多彩なルートが拓かれ、ロッククライミングを始める人にとっては絶好のフィールドだ。

### 南浦・島野浦等、日向灘一帯

市街地から車で20分程度で100種類を超えるハードコーラル、600種超の魚種が生息する生物の宝庫。海中洞窟、国内最大規模のオオスリバチサンゴ群、一面に広がるカラフルなソフトコーラルや、個性的なフォルムが印象的な熱帯魚、またダイバーに大人気のカエルアンコウやマンボウにも会えるなどバリエーションに富んだポイントが40カ所以上も点在する。黒潮の温暖な海流に恵まれ、最低水温が16℃前後と温かく、年間を通してボートダイブ、ビーチダイブ、ナイトダイブ、シュノーケリング、マンボウダイブなど、様々なスタイルで楽しめる。

### 五ヶ瀬川・北川ほか

延岡市内は急流～緩流まで、様々な特徴を持つ個性的な川に恵まれており、カナディアンからリバーカヤック、ロデオボートなど、老若男女問わず初心者から上級者まで技を磨ける格好のフィールドである。中でも、流れがおだやかで安定した水量、透明度の高い水質、全国屈指の水生生物生息数を誇る北川の支流「小川」は、初心者でも安心して川の醍醐味を満喫できることから、人気のスポットのひとつである。



なんでもニッパ

サーフィン・ボディボード

トレッキング

シーカヤック

フィッシング

日本一のBBQ

## ノベ☆スタ

### アウトドアのことならすべておまかせ！

延岡市にある九州ナンバーワンの山・川・海がもつ抜群のポテンシャルを生かし、さまざまなフィールドで来訪者に本物の感動体験を案内できるスペシャリストを集めたNPO法人。プログラム構成、ガイドの紹介、案内人相互の連携、情報交換、交流を促進し、体験フィールドを守っていくためのルールづくりや、保護活動、滞在型・着地型観光への展開などを図るために発足。

※「ノベ☆スタ」はNPO法人ひむか感動体験ワールドに所属する延岡のスター的存在である案内人が、延岡のスタイルでお客様をご案内することに由来している。

**NPO法人 ひむか感動体験ワールド**  
 〒882-0813 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) **MAP No.43**  
**TEL/FAX 0982-29-3835**  
 [web]http://nobe-star.com [mail]info@nobe-star.com

## 須美江家族旅行村



環境省の快水浴場百選に選定されている「須美江海水浴場」

### ファミリーに大人気の総合レジャー施設

遊具がそろった「ビーチの森 すみえ」やケビン、オートキャンプ場の宿泊施設、テニスコート、バタールゴルフなどのスポーツ施設、ファミリー水族館まで備えた滞在型総合レジャー施設！

### 「わけあって延岡を見た」で割引キャンペーン

先着20組まで、ケビン宿泊代  
1棟あたり500円OFF！  
受付期間・宿泊対象期間  
11月1日～3月31日  
※他の割引との併用不可。連泊の場合、割引対象となるのは初日のみ。



**営業時間** 9:00～17:00  
**定休日** 水曜(祝日の場合は翌日) 12/31、1/1  
**☎0982-43-0201** **MAP No.44**  
 延岡市須美江町1450-2

## ととろのととや



サラリーマンにも人気のボリューム満点「前浜ランチ」650円(送)

### 魚の旨みを 知り尽くした味

土々呂漁港の目の前。捕れたて素材を使ったメニューを、加工場隣の食事処で食べられるお店。隣接した直売所で買った加工品を食べることも可能！メヒカリやアンコウの唐揚げなど、季節の魚を使った限定メニューも見逃さない。

**営業時間** 11:00～14:00  
**定休日** 木曜日・お盆・年末年始  
**☎0982-37-0626** **土々呂エリア Nobeoka Gourmet MAP No.46**  
 延岡市土々呂町3丁目4029-2

## 株式会社南電工



### 常に「安全・安心・丁寧」な作業を

南電工がおすすめする太陽光発電は、売電によって電気代を節約でき、太陽が出ていれば発電時も使用可能。エコ意識も深くなります。ご用命は南電工まで。

**営業時間** 8:00～18:00 **定休日** 日曜日 **MAP No.48**  
**☎0982-24-1007** http://minami-d.lolipop.jp  
 延岡市旭ヶ丘4丁目7番地9

## ヘルストピア延岡



露天風呂をはじめ、色と香りが楽しめるメニュー湯などもある

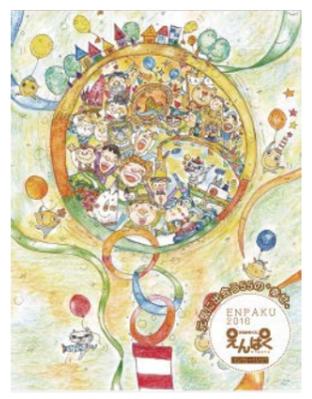
### 雨の日でも安心。プールと温泉で心も体も健康に

プールと純天然光明石温泉(人工)、プレイランドやカルチャースクールを兼ね備えた全天候型レジャー施設。天然鉱石で造られた温泉は、天然同様の成分を含み、半永久的に温泉効果が得られる。色と香りが楽しめるメニュー湯やサウナ、露天風呂など種類が豊富。世代を越えてレジャーを楽しめる。※プールのみH29年6月末まで改修工事中



**営業時間** 10:00～22:00  
**定休日** 月曜日(祝日の場合は翌日)  
**☎0982-34-1111** **MAP No.45**  
 延岡市長浜町3-1954-2

## ひむかのくにえんぱく



### 元気に出会う55の「幸せ」

「ひむかのくにえんぱく」は、延岡市を中心に展開する体験交流の催しで、延岡のご縁(えん)をつなぐ博(はく)覧会という意味を込められています。延岡市のほか、宮崎県北「ひむか共和国エリア」、大分県佐伯市・日出町から「元気」を届ける55プログラムが提供されています。人気プログラムは満員必至。早めのご予約をおすすめします。

えんぱく公式サイトにて24時間予約受付中！  
 ※ガイドブックは延岡商工会議所、各種公共施設、道の駅などで配布中

**予約受付** 電話 10:00～17:00  
 ネット 24時間 **定休日** 土日祝  
**☎0982-20-0008** http://www.enpaku.net/  
 宮崎県延岡市中央通3-5-1(延岡商工会議所内) **MAP No.47**

## 上野通信



### 街の「でんわ」のエキスペート

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」のエキスペートが集う会社。

**営業時間** 8:00～18:00 **定休日** 日曜日 **MAP No.49**  
**☎0982-33-7331**  
 延岡市稲葉崎町5丁目7428番地13

日本の滝百選にも選ばれている「真名井の滝」を照らしだし、昼間とは異なる幻想的な世界へと誘う。



# 神秘の峡谷を彩る 神都高千穂 神あかり

一般社団法人 高千穂町観光協会  
☎ 0982-73-1213 宮崎県西臼杵郡高千穂町大字三田井809-1  
<http://takachiho-kanko.info>

2016 11.10(木) ライトアップ開始

■ 点灯期間: 2016.11.10(木)~2017.1.10(火)/18:00~22:00  
■ 会場: 高千穂峡 真名井の滝周辺 ■ 入場料: 無料



【馬ヶ背】

日向岬の先端に位置し、日向唯一の絶景ポイントとして知られている、柱状節理の断崖が青い海原にそそり立つ馬ヶ背。岬全体の形が馬の背に似ていることからそう名付けられた。目の前に広がる太平洋のパノラマからは、地球そのものの大きさを実感できる。

馬ヶ背茶屋でいっふく。



■ へべすソフト  
元々は、日向地方の固有種で、皮が薄く、種が少なく果汁が多いかんきつ類「へべす」。刺し身や焼き魚などにかけて食べるといっそう風味を引き立てくれる。さっぱりした甘さのソフトが人気。

日向岬観光案内所 馬ヶ背茶屋  
☎ 0982-54-6177 宮崎県日向市細島1-1  
<http://www.hyuga.or.jp/>

味力全開! “旬”を迎えた佐伯の味力を満喫!  
九州 さいき 佐伯  
秋の食キャンペーン 絶賛開催中!! 2016  
抽選で豪華賞品が当たる!!

一味同心 佐伯ごまだし  
佐伯ごまだし 佐伯寿司  
これぞ佐伯の味 食べればわかる 食へのこだわり  
12月25日(日)まで

東九州 伊勢えび海道 11月30日(水)まで  
日豊海岸 ふんご井街道 2017年1月9日(月)まで

【お問い合わせ先】佐伯市観光案内所 ☎0972-23-3400

西日本 B-1 B-1グランプリ in SAIKI 佐伯  
平成28年 11月19日(土)・20日(日)  
開催時間 午前9時30分~午後3時30分  
【会場】大分県佐伯市 佐伯文化会館下お祭り広場・特約商店街  
佐伯市役所東側駐車場・神町商店街  
【主催】ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会(愛Bリーグ)  
2016西日本B-1グランプリ in 佐伯 実行委員会

全国 23団体が 大集合!!  
ご当地グルメで まちおこしの 祭典

お問い合わせ先 2016西日本B-1グランプリ in 佐伯 実行委員会事務局  
TEL 0972-22-4573 URL <http://b-1.jp>

# かどがわ温泉



温泉

門川町福祉健康交流研修センター  
☎0982-63-7780 東臼杵郡門川町大字庵川1942番地  
営業時間: 午前10時~午後10時  
休館日: 第2月曜日(祝日等により変更する場合があります)  
大人 500円(高校生以上) / 中学生 300円 / 子ども 200円(4歳から小学生)



レストラン

心の杜定食 レストラン: 午前11時~午後9時 (L.O 8時30分)  
心の杜内のレストランで門川獲れの鮮魚をお楽しみ下さい。その他メニューも充実しています。



かどっぴー



遊具広場

心の杜近隣公園  
大型遊具も充実した公園で思い切り遊んでください。すぐ隣のかどがわ温泉で汗を流してリフレッシュ!



がわっぴー



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、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、日之影出張所)、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、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、向陽鉄工株式会社、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

# 「心の杜」

門川町観光協会

宮崎県東臼杵郡門川町本町1-1

☎ 0982-57-4110

<http://www.town.kadogawa.lg.jp/>



かどっぴーに来てね!

「わけあって延岡」への  
広告掲載に関するお問合せは

一般社団法人 延岡観光協会 ☎0982-29-2155

〒882-0053 宮崎県延岡市幸町2-125ココレッタ延岡内2F

<http://nobekan.jp>





延岡市内

3つの道の駅から



の幸をお届け!



道の駅 北浦



### 北浦の海の恵み「月の塩」シリーズ

塩職人が心を込め昔ながらの製法で作る『月の塩』。環境省が定める『快水浴場百選・海の部特選』に九州で唯一選ばれている、九州一の海から生まれた『月の塩』は一般の食塩とはひと味違うまるやかさ。



塩が甘さの輪郭を引き立てる「塩ソフト」



### 海のお宝丼

見た目も味も華やかで宝箱のような「海のお宝丼」1,680円(込)

九州唯一の目の前!



☎0982-45-3811

MAP No.34

延岡市北浦町古江 3337-1

営業時間 9:00~18:00 (物産館)

<http://michinoeki-kitaura.com>

20 グルメ情報は ページ参照



道の駅 北川はゆま



### のべがくプリン

「延岡学園高等学校」と「道の駅北川はゆま」が、平成24年より進めてきた「実践型社会循環体験による地域資源づくり」が、2016年度グッドデザイン賞(主催:公益財団法人日本デザイン振興会)を受賞! 今回の受賞を契機に、代表作でもあり発売4年目で延岡銘菓の一つとも評価されている『のべがくプリン』発売の拡大をはじめ、延岡学園高等学校とさらなる商品企画・開発が期待されている。



### オニオンジンジャースープ

延岡特産の「空飛ぶ新玉ねぎ」と、清流北川沿いで育った生姜でホッとする美味しさが完成! テイクアウトコーナーにて熱々を楽しむことができる。お土産用有り(5食入り・10食入り)

東九州自動車道 北川インターから0分!



☎0982-24-6006

MAP No.50

延岡市北川町長井 5751-1

営業時間 8:30~18:00(土日連休19:00)

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

**GOOD DESIGN AWARD**  
**2016年度受賞**

23 グルメ情報は ページ参照



道の駅 北方よつちみる屋



### 自然薯・加工品

自然薯そのものだけでなく、もろみや、パンなどの加工品も人気! 北浦町のアジとコラボした「延岡あげみ」は一度たべると癖になるふんわり食感!



早生の「ちよひめ」など桃加工品は世代男女問わず人気!



### 本格ピザ

道の駅内にある、地元素材を活かした本格ピザの店「Pizza Kitakataya (ピッツァ キタカタヤ)」では、12月~1月末(予定)限定で「自然薯ピザ」がお目見え。自然薯が入ることのできる独特の食感をご堪能あれ。

「Pizza Kitakataya」  
定休日:月・火曜日



☎0982-48-0808

MAP No.51

延岡市北方町早日渡 175-1

営業時間 8:00~18:30

<http://www.yottimiroya.com>