

MIYAZAKI [2018年 秋冬号]

わけあって延岡

延岡は海・山・川の食材の宝庫

秋冬とっておきの
グルメを紹介！

グルメ特集
クーポン付き

隠れた名産「藻イカ」のすすめ！
秋の風物詩「鮎やな」
大地の生を感じる「食」と「農」



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1弾 アスリートインタビュー

延岡のアスリート 旭化成柔道部・延岡観光大使「羽賀龍之介選手」「大野将平選手」



延岡は海・山・川の食材の宝庫
 美食の町 秋冬とっておきの
 グルメを紹介



撮影協力
 料理処 丸金 (P6) / あゆの渡辺 (P10-11) / 民宿 紺碧 (P4-5)

わけあって延岡 2018 秋冬号
 CONTENTS



P4-5 延岡の隠れた名産「藻イカ」のすすめ!
 P6 「北浦町」の海の幸を豪快に!
 P7 東九州伊勢えび海道



P8-9 延岡の秋の風物詩 鮎やな・鮎料理
 P10-11 「水郷の街のべおか」が育む鮎



P12 大地の生を感じる「食」と「農」
 P13 いちごスイーツ&いちご狩りスポット

P14 素材が自慢の延岡グルメ

P15 新店舗「一木一草」オープン
 エンシティホテル延岡

P16-17 2020年東京オリンピック・パラリンピック
 応援企画 第1弾 旭化成柔道部
 延岡観光大使「羽賀龍之介選手」「大野将平選手」
 インタビュー



P18-19 大河ドラマもいよいよ大詰め!
 西郷どん! 最終章の舞台を巡ろう



P20 のべおか観光物産ステーションが
 延岡駅構内にリニューアルオープン

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

P24 縁がつながる ひむかのくに えんぱく / クーポン

ご家庭でも会社でも「でんわ」や
 インターネットなど情報通信の事なら
 なんでも上野通信にご相談下さい



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。

街の「でんわ」の
 エキスパート



ご相談だけでもお気軽に

上野通信 ☎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



ダイナシティに新登場
 スレミアム
 生クリームソフト
CREMIA
 クレミア

コク広がる、味わい深まる
 ソフトクリームを上質なスイーツへ
 北海道生まれの上質なクリームをふん
 だんに使用し、可能な限り「生」に近い
 乳原料を絶妙なバランスで配合。シル
 クをイメージしたウェーブ形状でなめら
 かな高級感を演出。軽やかなクッキー
 生地のラングドシャコーンで、今までに
 ないプレミアムなソフトクリームに。

¥500(税込)



Party Plan
 2名~20名 2時間~



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** ☎0982-35-6356

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

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)



延岡の隠れた名産「藻イカ」のすすめ!

獲れたてだから味わえるこの美味しさ



藻イカって何?

“藻イカ”とは、“アオリイカ”のことを指し、北浦町のほか四国地方では“藻イカ”と呼ばれ、また九州地方では“ミズイカ”とも呼ばれている。弾力性に富んだ肉質と、甘みが強いのが特徴。イカの中では、最高級品で「イカの王様」とも呼ばれている。10月から3月にかけてが旬で、定置網漁や一本釣りで獲れる。また、10月下旬からはイカを求めて県内外から多くの釣り人が北浦町を訪れる。

藻イカの旬 延岡では…
10月～3月

延岡のイカ事情

藻イカ(アオリイカ)のほかにも、松イカ(スルメイカ)、剣先イカ、コウイカ、小イカなどが獲れる。獲れたイカは、刺身や天ぷら、煮付けなどに調理されるほか、一夜干しなどの加工品もあり、地元で長年愛されている食材である。

刺身から加工品まで、
味わい方は様々



「藻イカ」漁の風景

1年中楽しめる食材だが、秋～冬にかけて南下することから、延岡市では10月頃から旬を迎え漁が盛んになる。リアス式海岸の立地を活かした定置網漁、一本釣りで漁獲される。



延岡
地獲れ!!

定置網漁風景

撮影協力: 民宿 紺碧 (須美江町)



漁師町だからこそ食べられる“新鮮”な「藻イカ料理」

料理撮影協力: 民宿 紺碧 (須美江町)



産地ならではの鮮度

定番のお造り

オススメ



▲イカの様々な調理法

刺身、炊き込みごはん、イカ大根、フライ、味噌汁、サラダと、イカを堪能する料理は様々。

◀イカユッケ丼

ごま油を使った特製タレを掛けて食べるとイカの旨味が引き立ち食欲がかきたえられる。



各メニューは調理例です。店舗で内容は異なりますのでご了承下さい。料理内容や金額に関しては各店舗に直接お問合せ下さい。

「藻イカ料理」が食べられるお店

「藻イカ料理」対応可能店舗 (藻イカ祭り参加店舗)
※必ず事前予約をお願いします



民宿・お食事処 臨港

電話 0982-45-3571
住所 北浦町市振29-14
営業 昼 11:30～13:30
夜 18:00～20:00
定休日 不定休



料理処 丸金

電話 0982-45-2067
住所 北浦町市振505-1
営業 昼 11:30～14:00
夜 17:00～20:00
定休日 不定休
※夜のみ予約



民宿 潮香ノ宿 高平屋

電話 0982-45-3191
住所 北浦町古江字鶴山2927-1
営業 昼 11:30～14:00
夜 18:00～21:00
定休日 不定休
※藻イカ料理は平日昼のみ対応可



民宿 紺碧

電話 0982-43-0211
住所 須美江町1426-1
営業 昼 11:30～14:00
夜 17:00～20:00 (予約のみ)
定休日 不定休



イベント情報

延岡の隠れた名産「活」藻イカを、この機会にぜひご賞味ください!

うみウララ“活”藻イカ祭り 開催期間: 2019年 2月～3月

うみウララ



・料金 藻イカ定食 3,000円(税別) ・料理内容 イカ刺し、ご飯、汁物、小鉢
・備考 完全予約制(前日午後6時まで)、2名以上から利用可

うみウララ“活”藻イカ祭り開催に関する問合せ先 ☎0982-34-7833

主催: ひむか遊パークうみウララ推進委員会 (宮崎県延岡市役所 観光戦略課)

※お食事のご予約は各店舗へ直接お願いします ※参加店舗は上記 4店舗となります
※水揚げ状況により料理提供できない場合があります ※必ず事前予約をお願いします





「北浦町」の海の幸を豪快に!

漁師町自慢の海鮮料理を様々なスタイルで

きたうらら海市場

単品メニューも充実!(平日限定)

季節限定
伊勢えび料理

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。



※価格はすべて税込

家族皆で
バイキング!



地元でも
愛されている
北浦の台所



レストランバイキング基本料金 大人 1,800円/小学生・70歳以上 1,500円
未就学児 500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>



生産者直営 牡蠣家



牡蠣家セット 1,600円(税別)~など豊富なメニューが揃う

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。



料理処 丸金



伊勢えび料理 6,480円(税込)~ (要予約)

暖簾をくぐると目に飛び込んでくる大きな生け簀には、水揚げされたばかりの様々な魚介類が泳いでいる様子が見られ、素材の鮮度の高さを見てとることが出来る。また店舗では、秋からシーズンを迎えた伊勢えび料理がおすすめ。恵まれた海流で育まれた上質な肉質の伊勢えびを心ゆくまで堪能してほしい。

(要予約)



☎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

巻末クーポンあり
ヒオウギ貝 先着40名



☎0982-45-2067
延岡市北浦町市振505-1

営業時間 昼 11:30~14:00
夜 17:00~20:00

定休日 不定休 ※夜のみ要予約



15周年

磯力でやっつけよう!!

伊勢えび海道

東九州

日豊フリーウェイ
佐伯IC~延岡南IC 無料区間



東九州伊勢えび海道'18
スタンプラリー
8月1日(水)~11月30日(金)

東九州伊勢えび海道'18
フォトコンテスト
8月1日(水)~10月31日(水)

東九州伊勢えび海道 伊勢えび祭り2018 開催期間 9月2日(日)~11月30日(金)

主催 一般社団法人佐伯市観光協会・一般社団法人延岡観光協会

〈後援〉 大分県、宮崎県、佐伯市、延岡市
〈お問い合わせ先〉 佐伯市観光案内所 TEL 0972-23-3400 延岡観光協会 TEL 0982-29-2155

詳しい内容は
公式サイト、
Facebookにて
ご覧ください。



【公式サイト】
<http://higashi-iseebi.jp/>
【Facebook】
<https://www.facebook.com/e.iseebi>

佐伯



延岡



SNSでも情報発信中!
#エビエビオー
#東九州伊勢えび海道



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



水郷
延岡

環境省
かおり風景
100選

期間：10月1日(月)～12月2日(日)

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。

おてす

おてす

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「落責(おてす)」に鮎を誘い込む漁法。

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。



基本は炭火で塩焼き



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。



水郷延岡ならではの鮎料理

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

鮎のほくし身を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。

延岡市内の鮎処



あゆ処 国技館



掘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 1,390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2,800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。



延岡フクしセット3,800円(税込)



館内からの眺め

☎0982-23-1905 (かわまち交流館内)
延岡市大貫町3丁目718(大瀬大橋下流)

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 2018年10月1日(月)～12月2日(日)

巻末クーポンあり
お食事をされた方
ソフトドリンク1杯無料
1枚につき4名様まで利用可



天然鮎処 華月柳

はなやき



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 2018年10月5日(金)～11月18日(日) ※営業期間は変更になる場合があります

新しい食事棟「かわまち交流館」

さまざまな世代の人々が、大瀬川から眺める風情を楽しみながら、ゆっくりとくつろげる空間をコンセプトとしてオープン。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。食の拠点施設として「鮎やな」の食事処として活用されるほか、鮎やなの時期以外は、一般の飲食店事業者も利用可能な施設。



写真上から:1階 大広間・2階 広間



駐車場から館内まではバリアフリー設計



充実した設備で、様々なイベントに活用できます。短期のイベントだけでなく、一般の飲食店事業者の出店も可能。

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されるため、原則利用できません

かわまち
交流館

2018年
New OPEN!



優雅に流れる大瀬川を見渡すことができる



「水郷の街のべおか」が育む鮎

黄金に輝く鮎の養殖現場「あゆの渡辺」

延岡淡水養魚場
あゆの渡辺

子持ち鮎

より天然に近く。
天然よりも味わい深く。

旬直送
清々しい香り & 美しい
黄金色をまとった子持ち鮎(生)

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。その施設の下には清流北川が流れている。



「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出来るのだそう。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。



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。



お歳暮に
おすすすめ

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
子持ち鮎

黄金に輝く
白子鮎

全国どこへでも発送OK!

こだわりの鮎をご家庭でも 生鮎・冷凍鮎・加工品紹介

「延岡水郷やな(P8-9参照)」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き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。

若鮎 (生・6月~)	1kg 2,300円	焼きあゆ(塩焼・通年)	1袋 800円~
子持ち鮎 (生・10月~) (冷凍・通年)	1kg 2,800円	一夜干し(通年)	1袋 1,200円
白子鮎 (生・10月~) (冷凍・通年)	1kg 2,300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 1,000円~
		甘露煮(白子・通年)	1袋 1,000円~

※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。
※加工品は在庫がなくなり次第終了 ※価格は全て税込

加工品ならご家庭で本格鮎料理が気軽に楽しめます



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 8:00~18:00 定休日 不定休(2~11月は無休)

<http://ayunowatanabe.com>





大地の生を感じる「食」と「農」

様々なアイデア料理で旬の味覚を楽しむ



写真はイメージです



きりこのさと 旬房 霧子乃里

◀めんばランチ 1,500円(税込) (完全予約制)

自家製のお米・野菜を中心に、「めんば」に盛り付けられたメニューが人気を集める里山のレストラン。四季折々の風景を眺めながら、個性的な手作りの器に盛り付けられた料理を囲み、ゆったりと流れる時間を過ごせる素朴な雰囲気、訪れる人々を魅了している。



国道218号沿い北方町の「道の駅よちみろ屋」でも、季節の山菜おこわや栗おはぎなどを販売。(上写真)親子会、スポーツ団体などのお弁当やオードブルにも対応。スタミナ系やヘルシー系など、希望に沿った内容づくりが人気。イベントや催事にも出店。

☎0982-27-1049 (北方インターから車で2分)

延岡市北方町曾木字睦地子1517-4

営業時間 12:00~15:00 / 18:00~21:00(すべて予約制)

定休日 水・木

美々地れんげ亭



延岡市中心部から車で約30分の山深い場所にある美々地集落。昔ながらの棚田農法が息づく風景はまるでタイムスリップしたかのよう。

コース料理 2,000円~(税別・完全予約制) ▶

その地域で獲れたジビエや川魚、山菜、自家製のお米や野菜をふんだんに使用したコース料理が提供される。女将が現在の場所に移転するまで運営していた延岡市街地の料理店で人気だった味噌風味の「みんちよラーメン」(イメージ写真左上)を求め、訪れる方もいるのだそう。



写真はイメージです

みんぱく受け入れ可能

延岡ふるさとツーリズム協議会会員として民泊受け入れもしている。
<http://nobekan.jp/minpaku/>



☎0982-48-0109

延岡市北方町美々地末907

営業時間 11:00~15:00

※完全予約制



いちごスイーツ&いちご狩りスポット

川原いちご農園



トイレと駐車場完備

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。

☎070-5482-9937

延岡市柚の木田町1195

営業時間 10時~16時(最終受付15時)

定休日 月曜日※祝日の場合は翌日

シーズン 1月下旬から5月上旬予定



▲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。

いちごのいちご園



トイレ、駐車場完備

東九州道延岡ICより車ですぐ
2019年1月上旬開園

広々とした6棟のハウスで、4品種のいちごを展開。それぞれの味を食べ比べ！人気の品種は早いものがち！



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。

章姫 果肉は柔らかく酸味が少なく果汁は多めでさっぱりとした味わいで、細長い円錐型の特徴的な品種。

おおきみ 通常のいちごの1.5倍程の大粒で、さっぱりとした味わい。

☎080-1536-4202

お友達追加してください
LINEでも予約できます



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時までは要予約(当日可)、13時以降は先着順(いちごがなくなり次第終了)

定休日 月、木※祝日の場合は翌日

シーズン 2019年1月上旬~5月上旬 時間制限 食べ放題 60分

料金 大人(中学生以上)1,500円、小学生1,200円、3才以上1,000円(価格は全て税込)

※当日の開園、予約状況はfacebook「いちごのいちご園」にて確認可能

いちご狩り風景

1月~5月



協力:川原いちご農園



川原いちご農園



素材が自慢の延岡グルメ



和楽路 (わらじ)



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。雌鶏を使った「もも肉の炭火焼き」や、地ものの「旬魚の刺身盛り合わせ」そして、自家製ダレに漬けて遠火で焼いた「竹巻き」が人気。他にも、「ちょうざめの刺身」「馬刺し」「猪肉の炭火焼き」など食通好みのメニューもおすすめ。飲み放題コースもあり。



巻末クーポンあり
生ビール中 先着40名

宮崎ひでじビール、千徳酒造、佐藤焼酎「のべおか三蔵」のお酒も充実！



☎0982-31-0030
延岡市船倉町2-4-17なかやビル2F
営業時間 17:00~23:00
定休日 不定休



旬鮮工房源太



祝い料理例



法事料理例

1階では、延岡の郷土料理をはじめ、定食から握り寿司・コース料理が準備され季節、年齢を問わず料理の匠の技を堪能できる。2階の和室・ホールは、バイキング・会席・法要など団体での利用が可能。プロジェクターやカラオケなどの機器も完備し、様々なシーンで利用できる。10名以上の予約で無料送迎のサービスが受けられる。慶事や弔事、運動会などの仕出し料理も対応可能。

真心のおもてなしと 気配りの料理

多くの方が集まる席に、源太の仕出しを。
安全管理から配送まで徹底したこだわりをお届け



☎0120-357-757
延岡市北小路1139-10
営業時間 平日 / 昼11:00~14:30(L.O.14:00)
夜17:00~21:30(L.O.21:00)
土・日・祝日 / 昼11:00~15:00(L.O.14:30)
夜17:00~21:30(L.O.21:00)



松乃寿司



雪コースの料理例

伊勢えび造り・伊勢えび香味焼き・伊勢えび酢の物
伊勢えび味噌汁、天麩羅盛り合わせ、サザエ壺焼き
上にぎり・茶碗蒸し・デザート。

伊勢えびコース料理
※価格は全て税別

花コース	5,500円
月コース	8,500円
雪コース	1,1000円



炙りひむか本サバ寿司 1,500円(税別)
地元産米の「ヒノヒカリ」の上に北浦産「ひむか本サバ」のをせ北海道産高級「真こんぶ」で巻いた極上の味。



☎0982-32-4659
延岡市安賀多町1丁目2-15
営業時間 11:00~23:00(Lo.22:00)
定休日 不定休
<https://matsunosushi.jp/>

和洋折衷ビュッフェ

「身土不二」「医食同源」
「地産地消」「一物全体」の精神で、
身体に優しい料理を提供します。

2018年9月17日(月) グランドオープン!



ライブ料理コーナー



こだわりの釜戸ごはん



宮崎・延岡の大自然で育まれた
海・山・川の幸をふんだんに使用した
和洋折衷の様々な料理、天然酵母パン、
健康を意識した各種ドリンク、
デザート類を心ゆくまで堪能できる
ビュッフェスタイルのレストラン。



広々とした店内



エントランス

11月下旬オープン予定
2階 和食レストラン
旬懐石しずく

昼
LUNCH

11:30~14:30 (LO 14:00)
大人 1,500円
豊年(65歳以上) 1,200円
小学生 600円
小学生未満 無料

夜
DINNER

18:00~21:30 (LO 21:00)
大人 2,500円
豊年(65歳以上) 2,000円
小学生 800円
小学生未満 無料

※価格は全て税込 ※ビュッフェ料金にプラス1,000円にて飲み放題もご案内しております

EN エンシティホテル延岡
EN CITY HOTEL NOBEOKA

ご予約・お問合せ

☎0982-32-6060
(旧ホテルメリージュ延岡)



第1弾

Athlete Interview vol.1
アスリートインタビュー

「旭化成柔道部」



柔道との出会いを聞かせて下さい

羽賀 出会いというか……物心がついたときには、ですね。父が柔道選手(旭化成)だったので小さい頃から生活の中に柔道がありました。

大野 親戚のおじさんが道場の先生で、兄が先に始めたのがきっかけです。追って自分も興味が湧いて始めました。

幼い頃の夢は何でしたか?

羽賀 すでにオリンピックチャンピオンになることしか考えていませんでした。

大野 僕は警察官に憧れていましたね。

どんな少年でしたか? (性格や家庭、学校での過ごし方など)

羽賀 「よく食べて、よく寝て、よく遊ぶ」の三拍子が兼ね備わっていた「少年の中の少年」でしたね。

大野 かなり我がままなのに、人前に出たり話したりするのを恥ずかしがったシャイな子どもでした。



オリンピックを意識するようになったのはいつ頃ですか?

羽賀 小学生低学年。試合で負けて悔しいと思うようになってから、しっかりと目標を持つようになりました。

大野 中高生の頃でしょうか。「いつ」とは自覚していませんが、自然に意識するようになりました。

怪我やブランクの時に支えになるもの、

自分を奮い立たせる手段などを教えてください

羽賀 自分の目標があるので、そこに対しての強いモチベーションが常に自分の支えになっています。

大野 先ずは人に甘えず、自分自身の心や気持ちに向き合い、問いかける。それから周りの助けも借ります。

皆様の期待に応えるように日々悔いのないように過ごして行きます

延岡観光大使
羽賀 龍之介



延岡観光大使
大野 将平



自国開催のプレッシャーを力にかえて二連覇目指して頑張ります

東京オリンピックへの思いを聞かせて下さい

羽賀 自国開催のオリンピックを狙える年齢・立場にいる事に誇りを感じています。応援して下さいている方々の期待に応えるように日々悔いのないよう過ごしていきます。

大野 まだ出場も決まっていないのでなんとも言えませんが、出場決定となりましたら、自国開催のプレッシャーを力にかえて二連覇目指して頑張ります。

延岡観光大使として、延岡にどのような印象をお持ちかお聞かせください

羽賀 延岡は気候も良いし、人も暖かいし、食事も美味しいし大好きな街です。

大野 そう、ご飯とお酒が美味しい!(笑)

延岡観光大使として、オススメしたい延岡の料理や食材はなんですか?

羽賀 大好きな宮崎牛・メヒカリ・地鶏!

大野 同じく肉、そして延岡辛麺!

最後に、将来プロアスリートを目指す子ども達に向けてひと言お願い致します

羽賀 諦めずに努力を続ければ人間としても成長出来るし、目標に必ず近づいていきます。どんな時も、自分の目標は何かを考えながら生活していきましょう。

大野 自分が「楽しい!」と感じたスポーツを続けてほしい。続ける先に様々な経験があり、将来必ず自分の役に立ってくれます。



Profile

羽賀 龍之介

1991年4月28日生まれ。
宮崎県出身 東海大学卒
延岡観光大使

階級 100kg級
身長 186cm
体重 100kg
得意技 内股



Profile

大野 将平

1992年2月3日生まれ。
山口県出身 天理大学卒
延岡観光大使

階級 73kg級
身長 170cm
体重 73kg
得意技 内股

2020年東京オリンピック・パラリンピックに関する延岡市での活動や企画について

延岡市は平成28年1月26日にドイツのホストタウンに登録され(一次登録)、今年度、ドイツ柔道連盟U18合宿を実施。選手・指導陣など計53人が来延しました。県内中高生との合同稽古、旭化成柔道部からの技術指導、延岡工業高校、延岡学園高校、土々呂中学校での交流事業など、延岡市のポテンシャルを活かした活動を行いました。延岡市では2020大会まで、ドイツ柔道連盟のオリンピック候補選手をはじめ様々な世代の合宿受け入れを目指しています。また、延岡観光協会としても延岡市の誘致活動に積極的に協力していきます。



世界の人びとの
“いのち”と“暮らし”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

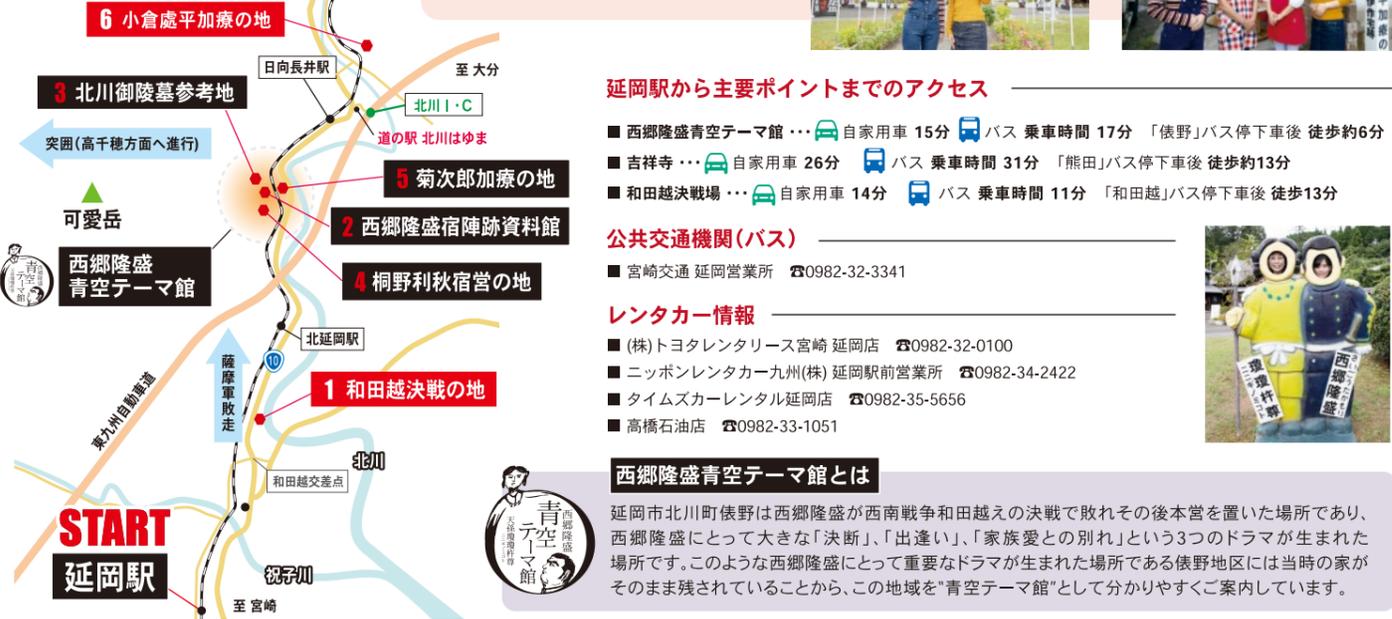


大河ドラマもいよいよ大詰め！

西郷どん！最終章の舞台を巡ろう

START 延岡駅 → 14分 和田越 → 12分 青空テーマ館 → 1~2分 周辺散策

幕末から明治維新を駆け抜けた激動の人生最終章の舞台をめぐり、もっともっと西郷隆盛の息吹を体感できるように、ツアーに役立つアクセスポイントや所要時間を合わせてご案内。西南戦争のクライマックスである最終決戦地「和田越」からゆかりのスポットを巡り、その時代へ想いを馳せてみよう。



13~14分 小倉處平・吉祥寺



延岡駅から主要ポイントまでのアクセス

- 西郷隆盛青空テーマ館 ... 自家用車 15分 バス 乗車時間 17分 「俵野」バス停下車後 徒歩約6分
- 吉祥寺 ... 自家用車 26分 バス 乗車時間 31分 「熊田」バス停下車後 徒歩約13分
- 和田越決戦地 ... 自家用車 14分 バス 乗車時間 11分 「和田越」バス停下車後 徒歩約13分

公共交通機関(バス)

- 宮崎交通 延岡営業所 ☎0982-32-3341

レンタカー情報

- (株)トヨタレンタリース宮崎 延岡店 ☎0982-32-0100
- ニッポンレンタカー九州(株) 延岡駅前営業所 ☎0982-34-2422
- タイムズカーレンタル延岡店 ☎0982-35-5656
- 高橋石油店 ☎0982-33-1051

西郷隆盛青空テーマ館とは

延岡市北川町俵野は西郷隆盛が西南戦争和田越の決戦で敗れその後本営を置いた場所であり、西郷隆盛にとって大きな「決断」、「出逢い」、「家族愛との別れ」という3つのドラマが生まれた場所です。このような西郷隆盛にとって重要なドラマが生まれた場所である俵野地区には当時の家がそのまま残されていることから、この地域を「青空テーマ館」として分かりやすくご案内しています。



散策できるドラマの舞台
入館料・駐車場無料

R2 西郷隆盛宿陣跡資料館

延岡駅から 15分
和田越から 12分



薩摩軍は北川の可愛岳ふもとに敗走し、西郷は児玉熊四郎邸に宿陣。現在は資料館として当時の様子や資料が数多く展示されている。この邸宅で行われたであろう軍議の様子が再現されており、緊迫した様子が伝わってくる。

お問合せ 西郷隆盛宿陣跡資料館
住所:延岡市北川町長井6727 電話:0982-46-2960
開館時間 9:00~17:00 入館料:無料
休館日:年末年始(12/28~1/3)



焼かれた軍服

この邸宅の庭で、陸軍大将の軍服と戦死者などの書類を焼いたと言われる。当時の資料をもとに再現された軍服が展示されている。

桐野利秋(人斬り半次郎)の刀



桐野利秋は西郷の側近として知られ、西南戦争の実質的な総司令官として陣頭に立ち、勇猛な戦いぶりです。北川に敗走後は児玉初治邸に宿陣。その御礼に贈ったとされる刀で、子孫の岡田真知子氏から市へ寄贈され、本年(2018年)9月より資料館に展示された。

R3 北川陵墓参考地

資料館から 1分

天孫ニギノミコトの御陵墓として古来より北川住民が守り続けている神聖な場所。実は西郷は宿陣した児玉邸に隣接する場所が御陵墓だと知っており、政府軍が天皇家の祖先神である天孫ニギノミコトの御陵墓に向けて銃や大砲を打つことができずと考え安息を得たという。西郷隆盛と天孫ニギノミコトが時空を超えた出会いがあり歴史ロマンあふれる舞台である。



可愛岳の麓に御陵墓がある

R1 最終決戦地「和田越」

延岡駅から 14分

薩摩軍と政府軍が死闘を繰り広げた和田越。現在は田んぼや住宅地となっているが、当時広い平野だったこの地で薩摩軍は政府軍による猛攻撃を受け北川へ敗走する。



決戦之地石碑

決戦の地を一望できるこの場所から目と鼻の先の道路沿いに決戦之地石碑が建てられている。

R4 桐野利秋宿営の地

資料館から 1分



桐野利秋が2日間宿営した児玉初治宅(現・岡田宅)。解散布告令が出され可愛岳突圍戦の出発地となった。



R5 菊次郎加療の地

資料館から 2分

先の戦いで負傷した西郷の息子菊次郎が加療した場所。西郷の妻・イトが看病に訪れ、西郷が家族に永遠の別れを告げた場所でもある。

見逃せない周辺重要スポット

R6 小倉處平加療の地 記念堂

資料館から 13分



鉄肥藩(日南市)出身。非常に学識が高く、人材育成や教育制度改革に尽力し、後進に慕われていた人物。西郷挙兵に鉄肥隊300名が参戦しているのを知り、前線に身を投じるが和田越の戦いで負傷。可愛岳突圍出立後、ここから1kmほど離れた高畑山で自刃した。記念堂には等身大人形が展示されている。

R7 吉祥寺

資料館から 14分



西郷率いる薩摩軍が宿陣した際に、当時の住職である一山和尚が、地元農家の佐藤平八郎よりそば粉を取り寄せ、そばがきを振る舞ったという。西郷はこのほか喜び、何杯もお代わりしたと伝えられている。当時使用したお椀が吉祥寺入り口に展示され、自由に拝観できる。

有料観光ガイドのご案内 - 要予約 -

一般社団法人 延岡観光協会 ☎0982-29-2155

基本コース 90分 個人2,500円(税込)~/ガイド1名
限定冊子(非売品)付き! ツアー団体 3,000円(税込)~/ガイド1名

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いたします。

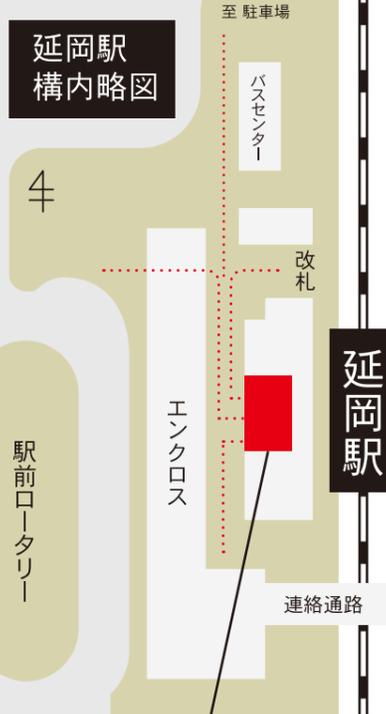




のべおか観光物産ステーションが延岡駅構内にリニューアルオープン!

平成30年5月3日に延岡駅構内にリニューアルオープン! 場所は延岡駅と延岡市駅前複合施設「エンクロス」の間の通路沿いで各方向からアクセス可能。正面は全面ガラス張りですっきりと開放的。延岡市内の観光・イベントなどの案内や延岡を中心とするお土産を販売中。

☎0982-32-3706 宮崎県延岡市幸町3丁目4420(延岡駅構内)
<http://nobekan.jp> 営業時間 8:30~17:30 定休日 無休



どら焼き「極天」150円(税込)
 美味いどら焼きの頂点を極めたいという思いを込めたとどら焼き「極天(ごってん)」。アスリートなど頂点を目指す人々にも喜ばれている。

低糖質どら焼き「風の虎」300円(税込)【糖質量】4.5g
 「砂糖を使わず、旨い小豆餡ができないものか」と思い立った日から三年の時が過ぎ、完成前の年半で81回もの試作を経てようやく出来上がった低糖質のどら焼き。

リニューアルパッケージ

日向の国 虎屋 ☎0982-32-5500
 延岡市幸町1-20(JR延岡駅より徒歩3分) 営業時間 8:00~19:00
<http://toranoko.jp> 定休日 元日のみ



▲延岡発祥破れ饅頭
 6個入 550円 / 100個入 7,500円
 1個入箱 160円もある ※価格は全て税込

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る。すりおろした山芋に米粉を合わせ、「かるかん」のような皮で包まれた、口どけの良い饅頭。

旅の拠点 延岡の3つの道の駅

道の駅 北浦



九州NO.1に輝いた下阿蘇ビーチが一望できる道の駅。北浦で朝獲れの海の幸が食べられるレストランや生け簀が設置された物産館の他に、ケビンやオートキャンプ場を完備し、海のレジャーや釣りを楽しむ人々で賑わいをみせている。

海のお宝丼 1,680円(税込)
 北浦産の旬の魚を中心に海のお宝を華やかに盛り合わせた人気No.1メニュー。

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。

☎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



東九州自動車道北川ICと国道10号線に隣接しておりアクセス抜群。物産館では地元の野菜、果物をはじめ手作りの団子が人気。パン、お菓子、そばを施設内で製造しており焼きたての「メロンパン」や延岡学園高校調理科とのコラボスイーツ「のべがくプリン」などが味わえる。隣接のレストランでは朝食バイキング(7:00~10:00)が人気。大人500円(税込)・小学生300円(税込)と驚きの価格で充実した品数が自慢。

生しらす丼 980円(税込)
 日向灘で水揚げされたしらすを無添加で贅沢にトッピングした「生しらす丼」は、ここだけの限定メニュー。こちらを目当てに県外からリピーターが足を運んでいる。

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。

☎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・祝日はともに19:00まで(L.O.18:30)
<http://kitagawa-hayuma.jp/>

道の駅 北方よっちみる屋



北方町内の農家が生産した野菜や地元の加工グループが製造した加工品を中心に、宮崎のお土産やソフトクリームを販売。秋には特産の次郎柿や立派に成長した自然薯などが数多く並び、贈答品としても人気がある。次郎柿を贅沢に使用した「次郎柿きんつば」も大好評。

次郎柿金饅 3個入り 380円(税込)
 延岡市北方町特産の次郎柿を使った初の商品「次郎柿金饅」。「次郎柿あん」と「小豆あん」の2層式となっており、ひとくちで2度おいしい。

桃加工品各種
 北方産「ちよひめ」(極早生桃)を使用した加工品は世代男女を問わず人気がある。タルトやプリンをはじめ商品の種類も豊富。

☎0982-48-0808
 延岡市北方町早日渡175-1
 営業時間 8:00~18:30
<http://www.yottimiroya.com>

Miyazaki City

宮崎で遊ぼう!!

延岡市⇄宮崎市 車で75分



宮崎観光といえばココ!

聖なる島 青島
 青島は奇岩「鬼の洗濯板」が島を囲む、周囲1.5kmほどの小さな島です。青島海水浴場とは「弥生橋」でつながっています。島内にはピロウジュをはじめ、亜熱帯性植物も多く茂っています。近年では期間限定で青島ビーチパークもオープンし新たな観光スポットになっています。



第34代宮崎サンシャインレディ
今井千尋さん



ぬるいいね、ニシタチ。
Warm up the heart

県下最大の歓楽街「ニシタチ」

「ニシタチ」とは宮崎市の中心部に位置する西橋通りを中心に隣接する複数の通りを含めた歓楽街です。おいしい「お酒」と宮崎ならではの「食」、そして都会にはない「ぬくもり」で60年以上にわたり愛され続けてきたスポットです。



第34代宮崎サンシャインレディ
新町智郁さん



スポーツファン必見です!

プロスポーツキャンプの聖地

宮崎はプロ野球、サッカーといったプロスポーツのキャンプ地としても知られています。スポーツ・競技場などの施設が充実しており、キャンプの季節には多くのファンや観光客でにぎわっています。



第34代宮崎サンシャインレディ
山元彩加さん

峡谷の神秘

紅葉の高千穂



高千穂峡

高千穂神社の高千穂神楽

いいとこばい
TAKACHIHO-NOBODOKI
50分
車で延岡 → 高千穂

車で延岡 → 高千穂



高千穂映貸しポート
料金:2,000円/30分
時間:8時30分~

高千穂満喫 いいとこばいプラン受付中!
観光ガイドが高千穂の「いいとこ」をご案内

高千穂神楽
拝観料:700円
時間:20時~21時

毎夜奉納

高千穂神楽



宮崎市の観光に関するお問合せは

公益社団法人 **宮崎市観光協会** ☎0985-20-8658

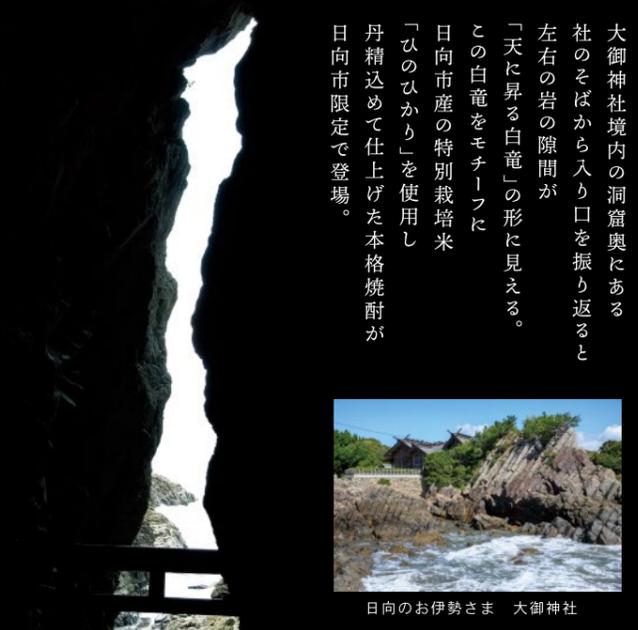
<http://www.miyazaki-city.tourism.or.jp/>
 宮崎市錦町1番10号 グリーンスフィア赤番館3階 (KITENビル)



詳細や、その他の観光情報は

一般社団法人 **高千穂町観光協会** ☎0982-73-1213

<http://takachiho-kanko.info>
 宮崎県西臼杵郡高千穂町三田井809-1



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

まちの駅 とみたかにて
-好評販売中-



まちの駅 とみたか
宮崎県日向市上町1-19
JR日向市駅改札口出てすぐ
☎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)



宮崎銀行

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



宮崎太陽銀行



- 延岡支店
- 出北支店
- 延岡中央支店
- 南延岡支店
- 高千穂支店

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、延岡観光大使、おぐら多々良店、ETOランド、ヘルストピア延岡、須美江家族旅行村、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、宮崎太陽銀行(延岡市内4支店および高千穂支店)、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

「わけあって延岡」への
広告掲載に関するお問合せは ☎0982-29-2155

一般社団法人 **延岡観光協会** <http://nobekan.jp>
 〒882-0053 宮崎県延岡市幸町2-125ココロッタ延岡内2F



下のクーポンを切取ってご利用下さい

和薬路 P-14	生ビール中 先着40名	国技館 P-9 お食事をされた方 ソフトドリンク 1杯無料 1枚につき4名様まで利用可	牡蠣家 P-6 ヒオウギ貝 先着40名
-------------	----------------	--	------------------------------



9年目のえんぱくをお楽しみください

延岡のご縁をつなぐ博覧会

秋季版

「えんぱく」って？

ここは東九州ひむかのくに、宮崎県延岡市。
 日豊海岸、祖母傾という2つの国定公園を背景に、海・山・川の大自然に恵まれ、日向神話や城下町、産業遺産といった歴史資源の情緒をそこかしこに残す街並み、さらにはチキン南蛮や日向灘獲れの新鮮な海産物に代表されるグルメも魅力のまちです。「えんぱく」は、延岡市内を中心に展開する体験交流イベントです。延岡のご縁(えん)をつなぐ博(はく)覧会という意味を込めました。まち歩きやグルメ、自然体験ツアーなど延岡市内、ひむかエリア(宮崎県北9市町村)及び大分県佐伯市ならではの自慢の44プログラムを地元の誘い人たちが「おもてなし」の心でご案内いたします。



Colors Market～色の楽しさを学んでライフスタイルに活かしましょう！

色の魅力を学ぶ講座と実践ワークショップのコラボです。色彩心理カウンセラーに色の活かし方を学んだ後はdelicafe LIFEの特製お弁当。食べながら質問もOK。なりたい自分の色を決め、午後は3つに別れて各ワークショップを楽しみます。

開催：11月7日(水) 10:00～15:30 料金：2,500円+各ワークショップ代
 定員：23名(最少催行人数10名) 予約：0982-20-0008(えんぱく事務局)

- ①水性塗料で色作り(1,500円)
 - ②ロザフィ作り(1,500円)
 - ③ストール作り(3,500円)
- ※価格は全て税込



ストール作り例

予約方法

プログラムは、一部を除き完全予約制です。催行1週間前までに電話またはインターネットでご予約をお願いします。

① 電話で予約する (10:00～17:00)

各プログラムに記載されている番号までお電話ください。
 プログラム名、催行日、参加者氏名、電話番号などをお伝えください。
 ※プログラム毎に受付できない曜日がありますので、HP等でご確認ください。

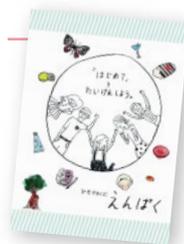
② インターネットで予約する (24時間受付)

<http://www.enpaku.net> 予約には会員登録が必要です

えんぱくに関する情報をお届けします！

えんぱくファンクラブ 入会のご案内

ご入会いただくと、入会金及び年会費無料で、えんぱくに関する情報をお届けします。
 入会をご希望の場合は、えんぱく実行委員会事務局
 TEL:0982-20-0008 までお問い合わせください。



ガイドブック配布場所

延岡商工会議所、延岡市役所、延岡観光協会、エンクロス、延岡市内各道の駅など

事務局・お問合せ

えんぱく実行委員会

〒882-0824 宮崎県延岡市中央通 3-5-1
 (延岡商工会議所内) 10時～17時(土日祝除く)
 TEL:0982-20-0008 FAX:0982-33-6682

公式HPでプログラムのご確認
 及びご予約ができます！

<http://www.enpaku.net>
 スマホからはQRコードでアクセス！▶



牡蠣家 P-6 ヒオウギ貝 先着40名

国技館 P-9 お食事をされた方 ソフトドリンク 1杯無料 1枚につき4名様まで利用可

和楽路 P-14 生ビール中 先着40名

冊子に関するお問合せ (一社) 延岡観光協会 ☎0982-29-2155

宮崎県延岡市幸町2-125ココレッタ延岡内2F 発行:一般社団法人 延岡観光協会 発行日:2018年10月

パンフレットの記載内容の無断転載を禁じます