



R and S
Reason Share

わけあって延岡

MIYAZAKI

TAKE FREE

[vol.0]



地酒が
うまいのには
わけがある。

のべおか三蔵

水郷延岡で育まれた自慢の逸品

第17号
全量 398ℓ
〒19-1-30 棟

11号
全量 1,544ℓ
-1-29 棟

MITSU KURA

SENTOKU SHUZOU

SATOU SHOCHU SEIZOJO

MIYAZAKI HIDEJI BEER





地酒が
うまいのには
わけがある。

延岡に三蔵あり

焼酎、日本酒、地ビールといった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。

四本の清流が集まる「水郷延岡」で育まれた自慢の逸品



SENTOKU SHUZOU
SATOU SHOCHU SEIZOJO
MIYAZAKI HIDEJI BEER



日本初

製造場の横を流れる「祝子川」と上流の「祝子川溪谷」

【本格くり焼酎三代の松】
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。

日本初のくり焼酎

巨大な花崗岩が連なる祝子川溪谷（祖母頓国定公園）から流れる祝子川の下流に位置する、ミュージアムのように洗練されたデザインの建物が印象的な佐藤焼酎製造場。

延岡の美しい自然、農産物、歴史と文化が調和し、人が深く関わりあい、豊かに生きる潤いの場を形づくる「自創自園」をコンセプトに、創立から100年を超えた今も進化をつづけ、国内だけでなく世界に向けて事業展開している。

米や芋、麦、栗といった豊富な種類の原料を厳選して使用。中でも栗を原料とした焼酎は日本初。



日本最南端

【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。

日本最南端の清酒専門酒蔵

水質ランキング日本一の五ヶ瀬川水系下流大瀬川の近くに蔵を構える千徳酒造。焼酎王国と呼ばれる宮崎県にあって唯一の清酒専門酒造会社である。

こだわりは、洗米から出荷まで、出来る限り昔ながらの手作業を大切にすること。機械を使用しなければならぬ工程でも目視を徹底し、常に細やかな状況の把握を心がけている。

また、蔵に隣接する「はなかくら館」では試飲や購入ができる。



鮎釣り盛んな「五ヶ瀬川」



醸造所の背後にそびえる「行藤山」と「行藤の滝」

【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。



日本一

地ビール世界一の実力

五ヶ瀬川水系の上流にある標高831メートルの行藤山。山間には日本の滝100選に選ばれた行藤の滝が流れている。そんな大自然あふれる山の麓に醸造所を構えているのが宮崎ひでじビール。

麦芽100%、無添加、天然ミネラルウォーターを使用した熱処理をしていないライブビールは、国内地ビール2大コンテストにおいてW金賞受賞、さらに世界のコンテストで金賞を受賞するなどの評価を受けている。

近年では、宮崎県産の原料を使ったフレーバービールを発表するなど、「地元の味」にこだわり続けている。



佐藤焼酎製造場株式会社



※見学は要予約

☎ 0982-33-2811

住所:宮崎県延岡市祝子町2388-1



千徳酒造株式会社



※見学は要予約

☎ 0982-32-2024

住所:宮崎県延岡市大瀬町2-1-8



宮崎ひでじビール株式会社



※見学は要予約

☎ 0982-39-0090

住所:宮崎県延岡市行藤町747-58





撮影地：佐藤焼酎製造場株式会社と祝子川

R 楽しみ方は、十人十色。

SENTOKU SYUZOU
SATOU SYOUCHU SEIZOUJYO
MIYAZAKI HIDEJI BEER

自分だけのスタイルが見つかるのもっとお酒が好きになる。



佐藤焼酎製造場株式会社
代表取締役社長・技術責任者
水江順治さん

「人に、笑顔に、潤いに」をテーマに造った伝統ある渾身の一滴。製造場の脇を流れる祝子川のように、ピュアで心地よく五感をくすぐる味わいは、老若男女を問わず心をも醸す。地元で実った「肴」とともに、ぜひ楽しんでいただきたい。



千徳酒造株式会社
代表取締役社長・杜氏
門田賢士さん

昔ながらの技術で「この地ならではの」味を表現し、一方ではスパークリングやロックスタイルなど、意表を突くような清酒の飲み方を提案しています。今回紹介した『はじまり』は、ほんのり甘い微発泡なので、日本酒初心者や苦手な方にもおすすめです。



宮崎ひでじビール株式会社
代表取締役社長
永野時彦さん

大手メーカーの大衆的なビールと違い、香りや味を様々な思いをめぐらせながらじっくりと楽しむのが地ビールの醍醐味。豪快に浜辺で飲むもよし、自分へのご褒美としてゆっくりと味わうもよし。宮崎テイストが様々な生活シーンを豊かにできれば幸いです。



三蔵コーディネーター
利き酒師・ワインエキスパート
武井千穂さん

清らかな水があってこそこの焼酎・日本酒・ビール。これらを醸す三つの蔵が揃うことは全国的にも珍しく、この延岡という地は何と贅沢なことでしょう。多くの方に味わっていただくことで三蔵の、延岡の魅力を感じていただけると信じています。

R しっとり大人の語らい。

久しぶりの再会一杯の「亮天」から……。優しい飲み口と芋の深い味わいが、いつも自然体でいさせてくれる。カランと氷のまわる音の高まりと共に気持ちもほぐれていく。まだまだ夜は長い。どうやら彼女は、ほんのり甘く上品な香りがする「KURIKA」が気に入ったようだ……。ゆっくり、時を感じながら、今を愉しもう。



左：栗香 ~KURIKA~
栗焼酎
720ml・28度
右：亮天
黄麹仕込みの芋焼酎
1.8L / 720ml
県内向け20度



R ゆったり気ままに家飲み。

やっと週末。「お疲れ様でした」の気持ちをこめて水入らずで家飲み。お腹を空かせた彼には、食事にピッタリの「南国純米酒 千徳」。お料理の邪魔をしないのに、しっかりとしたお米の旨味があり、お互いを引き立ててくれるのが嬉しい。

お酒があまり強くない私は、度数低めの「はじまり」がちょうどいい。微発泡だからシュワっと口に広がって、シャンパンみたいにオシャレな雰囲気。

明日はお休み、たくさん飲んじゃおう！

左：南国純米酒 千徳
高千穂産山田錦使用
1.8L / 720ml・15.5度

右：発泡清酒 はじまり
瓶内発酵の発泡清酒
360ml・9度



R アウトドアをお洒落に演出。

早起きして作ったサンドウィッチに、ひでじビールをクーラーに詰めて、今日は1日海デート。私達のお気に入り、スッキリした喉越しの太陽のラガーと、フルーティで華やかな香りの花のホワイトヴァイス。小ぶりでカワイイ瓶だから、そのまま飲んでもいいよね♪

やっぱり海でビールは最高！ポカポカ陽気で日差しが気持ちいい。もう1本飲もうかな？と思ったら、もう隣で眠ってる。しあわせな午後……。ずっと続くといいな。



左：太陽のラガー
自家培養酵母によるラガータイプ
330ml・5%

右：花のホワイトヴァイス
原料に小麦を用いたベルジャンタイプ
330ml・5%



延岡は水がうまいから、素材もうまい。



写真はイメージです



水質ランキング日本一に輝いた「五ヶ瀬川」、日本一の大きさを誇る「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W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。

R 「ノベ☆スタ」が日本一のBBQをお届けします。

面倒な食材、器材の準備や片付はすべて「ノベ☆スタ」へおまかせ!

最高のロケーションで、延岡が誇る「日本一」の素材をご堪能下さい。

【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

☆食材内容(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です。



NPO法人 ひむか感動体験ワールド
ノベ☆スタ 事務局 ☎0982-29-3835
〒882-0823 宮崎県延岡市中町1丁目1-8 2F



「三蔵」を堪能するために集めた、地元が誇る最高の食材とロケーション

日本一のバーベキュー



R 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

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

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円税別)」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円税別)」は女性にも人気。(写真は2名様り例)



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

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
(LO22:30)
定休日：なし(年末年始を除く)

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。海の幸や春季限定のサクラマスは日本酒にぴったり。



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

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。味噌ダレに漬けた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円税別)」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

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、自家製ダレに漬けて炭火で焼いた「竹巻(800円)」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。



R 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)

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)

のべおが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

