

# 日南市



## 歴史と自然あふれる観光の街



日南市の観光のお問合せは  
 日南市観光案内所 TEL:0987-31-1134  
<http://www.kankou-nichinan.jp/> 観光にちなむの旅

**戸村の焼き肉のタレ**  
 宮崎県で唯一の「戸村の焼き肉のタレ」。手作りがモットーで、この理念を伝えるにはありのままの旨味調味料でしょうゆをベースに、にんにく、しょうが、たっぷりのソノシロがアクセントに入っている。いろいろなお料理にお使いいただけます。

**日南一本釣カツオ祭り**  
 市の歴史で、各店にこだわり、種類の違うカツオを、七輪で炙って頂きます。生でよし、炙ってよし。家業でもよし、2010年のスタートから評判上々の日南自慢のご当地グルメをお客様にぜひご堪能ください。

**おびの天ぷら**  
 小原邸に伝わる歴史の味として親しまれてきた「おびの天ぷら」。料理家としての経験と、数百年の歴史に培われた独自の天ぷらです。日南海産物水揚げの天ぷら。日南海産物水揚げの天ぷら。日南海産物水揚げの天ぷら。日南海産物水揚げの天ぷら。

**めいつ美々鮎**  
 日南の夏の風物詩。3月〜6月に前線定住の定置網で漁獲された、日南産の美々鮎。日南産の美々鮎。日南産の美々鮎。日南産の美々鮎。

**魚きょうどん**  
 戦時中、主食が不足していた頃、代用品として加工してうどんを作っていました。戦後、平和の中ですっかり忘れられていた。戦後、平和の中ですっかり忘れられていた。戦後、平和の中ですっかり忘れられていた。

**宮崎牛**  
 全国和牛能力共進会で3大会連続で優勝した宮崎県産の宮崎牛。甘く柔らかい肉質が口の中に広がるとろける濃厚肉の旨みをお楽しみいただけます。

**宮崎ブランド豚**  
 宮崎の豊かな気候の中で育て上げられた産地ブランド豚。その美味しさ、素材の良さは抜群です。

**宮崎ちりめん**  
 最良の素材を吟味して伝統の職人技で仕上げられる宮崎ちりめん。新鮮な素材にこだわった本物の味だけで高い評価を得ています。

**辛麺**  
 宮崎発祥の「辛麺」。もともと酒の肴というだけあって、ニンニクと唐辛子たっぷりで、辛味もたっぷりのマイルドさが味わい、一度食べたらやみつきです。

**完熟マンゴー**  
 宮崎の空の下、太陽の光をいっぱい浴びて育った完熟マンゴー。甘みと酸味のバランスが絶妙で、果物のマイルドさが味わい、一度食べたらやみつきです。

**チキン南蛮**  
 鶏肉を油で揚げて、甘酢に軽くからせ、最後にタルタルソースをかけて「チキン南蛮」と呼ばれる。宮崎発祥のチキン南蛮。宮崎発祥のチキン南蛮。



宮崎カーフェリー株式会社

船名	19:10 開	7:30 開
宮崎	→	→ 神戶
船名	8:40 開	19:10 開
神戶	→	→ 宮崎

おでかけ前にまずコチラ。目的地の情報満載!  
<https://wowmap.jp>  
 わおマップ 検索 英公社株式会社

Take Free  
 わおステーション 海老名 東名高速道路/下り線内  
 わおステーション 守谷 常磐自動車道/上り線内  
 わおステーション 岡部 東名高速道路/東横線内  
 わおステーション 四国 高松自動車道/下り線内

# 宮崎市



静寂の中に佇む涼とした空間 竹林が奏でるシンフォニー。

GARDEN TERRACE MIYAZAKI  
 カーデナス宮崎 ホテル&リゾート  
 〒880-0843 宮崎県宮崎市下原町247-18  
 TEL 0985-73-8588 FAX 0985-73-8008  
<https://www.gt-miyazaki.co.jp>

宮崎ブーゲンビリア空港 日向神話ステンドグラス

宮崎空港ビル創立55周年記念事業の一環として、日本を代表する彫刻作家の藤城清治先生に神話の原画をお願いし、その藤城先生の原画を基にステンドグラス工芸家として大変有名なパロック工房の白井定一先生に世界でもあまり類を見ない作品として仕上げさせていただきました。

宮崎県宮崎市赤江 問 TEL 0985-51-5111 (受付時間 午前7:00~最終受付まで)

**宮崎牛**  
 全国和牛能力共進会で3大会連続で優勝した宮崎県産の宮崎牛。甘く柔らかい肉質が口の中に広がるとろける濃厚肉の旨みをお楽しみいただけます。

**宮崎ブランド豚**  
 宮崎の豊かな気候の中で育て上げられた産地ブランド豚。その美味しさ、素材の良さは抜群です。

**宮崎ちりめん**  
 最良の素材を吟味して伝統の職人技で仕上げられる宮崎ちりめん。新鮮な素材にこだわった本物の味だけで高い評価を得ています。

**辛麺**  
 宮崎発祥の「辛麺」。もともと酒の肴というだけあって、ニンニクと唐辛子たっぷりで、辛味もたっぷりのマイルドさが味わい、一度食べたらやみつきです。

**完熟マンゴー**  
 宮崎の空の下、太陽の光をいっぱい浴びて育った完熟マンゴー。甘みと酸味のバランスが絶妙で、果物のマイルドさが味わい、一度食べたらやみつきです。

**チキン南蛮**  
 鶏肉を油で揚げて、甘酢に軽くからせ、最後にタルタルソースをかけて「チキン南蛮」と呼ばれる。宮崎発祥のチキン南蛮。宮崎発祥のチキン南蛮。