

だれやみフェア

ひなたの恵み

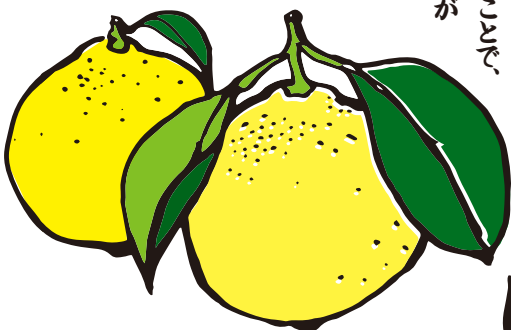
頑強に 感じる 平吉

2/27 THU
▼
3/31 TUE

“日本のひなた” 宮崎県は日照時間や日射量が
全国トップクラス！太陽の光をたっぷり浴びて、
美味しく育った宮崎食材をお楽しみください。

日向夏 ひゅうがなつ

約二〇〇年前に
宮崎で発見された柑橘。
ほんのり甘みのある白皮も
一緒に食することで、
爽やかな風味が
楽しめます。



完熟金柑

たまたま

開花から収穫まで二一〇日以上、
樹上で育てるので大きくて甘いのが特徴。
完熟マンゴーと同じくらいの糖度です。



みやざきのニラ

ひなたの野菜

太陽の恵みに育まれた宮崎の野菜は
栄養成分が多いことが特長で、中でも
「ピーマン」はビタミンC
「にら」はベータカロテンが多く
含まれています。



みやざきの

ピーマン



宮崎食材を使ったおすすめ料理

- 地頭鶏（じとっこ）とニラたっぷり鍋 一人前 二二〇〇
ご注文は二人前より
- 地頭鶏（じとっこ）もも炭火炙り 一五〇〇
- ニラ入り厚焼き玉子 七八〇
- 宮崎サラダ（完熟きんかん、日向夏入り） 八八〇
- みやざきピーマン揚げ浸し 四八〇

宮崎柑橘を使ったおすすめ飲料

- 日向夏サワー 六八〇
- 完熟きんかんサワー 六八〇