

だれやみフェア

ひなたの恵み

慈屋くら

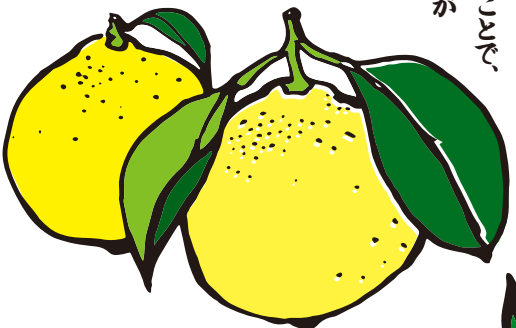
2/27 THU

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。

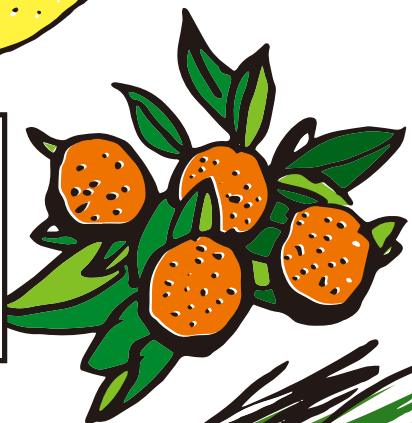
日向夏 ひゅうがなつ

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
一緒に食べることで、
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）のたたきとニラの胡麻フー油ポン酢掛け 九八〇
- みやざきピーマンと地頭鶏（じとっこ）ささみの焼き浸し 七八〇
- みやざきピーマンと豚バラの柚子塩炒め 八八〇
- へべすブリ炙りの葱パッチョ 九〇〇
- 熟成味噌漬け へべすブリのひつまぶし 一、五〇〇
- 地頭鶏（じとっこ）とニラのスタミナ鍋 一人前より一、八〇〇

宮崎柑橘を使ったおすすめ飲料

- 日向夏サワー 七〇〇
- 完熟きんかんサワー 七〇〇