

だれやみフェア

ひなたの恵み

あま黒野焼酎

酒 際

焼酎 黒野

2/27 THU

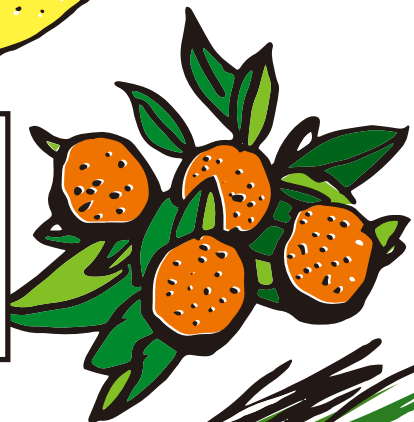
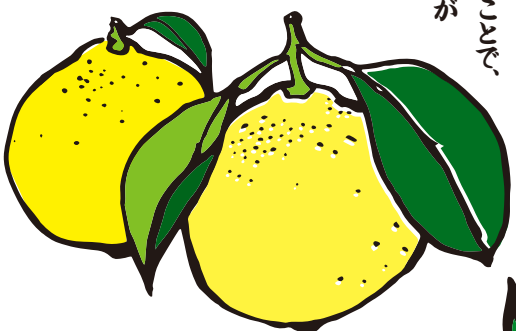
3/31 TUE

“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が、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。



みやぞきの

ピーマン

みやぞきのニラ

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。

宮崎野菜を使ったおすすめ料理

- ピリ辛葱ニラ和え
- みやぞきピーマン肉詰め揚げ

六八〇

一〇〇〇

へべすブリを使ったおすすめ飲料

- へべすブリの刺身
- へべすブリのなめろう
- へべすブリの辛味しゃぶしゃぶ

一三八〇

八八〇

一人前 三八〇〇

※注文は二人前より

へべすブリ……宮崎の柑橘、へべすを餌に混ぜて育ったブリ

宮崎柑橘を使ったおすすめ飲料

- 日向夏サワー
- 完熟きんかんサワー

六八〇

六八〇