

MIYAZAKI
SHOCHU &
FOODS
FESTIVAL 2020



“日本のひなた” 宮崎県は、全国屈指の農業産出額を誇り、多様な農畜産物が生産されています。日照時間や日射量が全国トップクラスの宮崎県。近年の研究で、日射量が多いほどビタミンCの含量が高い傾向にあることがわかっています。太陽の光をたっぷり浴びて、美味しくそだった宮崎食材をどうぞお楽しみください。

FOOD

水牛のモッツァレラチーズと
完熟きんかん 1,200
Miyazaki fully ripe kumquat & mozzarella cheese

生ハムとストラッキーノチーズ、
日向夏のピッツァ 1,800
Prosciutto & Stracchino cheese with Hyuganatsu (citrus tamarana)

DRINK

完熟きんかんサワー 780
Miyazaki fully ripe kumquat shochu sour

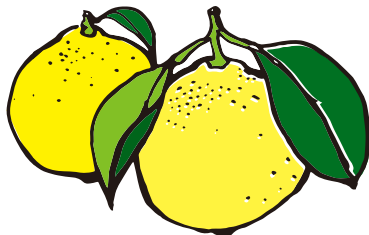
日向夏サワー 780
Hyuganatsu (citrus tamarana) shochu sour

DOLCE

完熟きんかんのタルト 800
Miyazaki fully ripe kumquat tarte

宮崎の本格焼酎

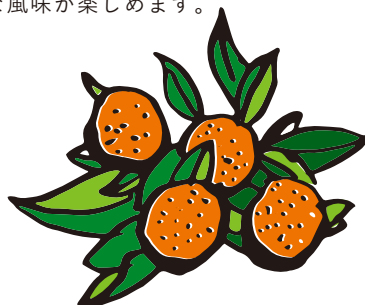
地理的に南北に長い宮崎県では、多彩な農作物が生産されています。そのため本格焼酎もバラエティ豊かな原料から造られているのが特徴。温暖な県南は芋、県西は米どころと、栽培適地として藩政時代以来の歴史があります。また鹿児島に近い県南エリアや都城では芋焼酎、熊本の影響を受けた県西・県南エリアでは米焼酎などと、実は好まれる焼酎もそれぞれ異なるのです。



完熟きんかん “たまたま”
開花から収穫まで210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を誇ります。

日向夏

約200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。



Margherita
Pagliaccio