

# 巻萬元

南青山



2/27  
▼  
3/31

“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

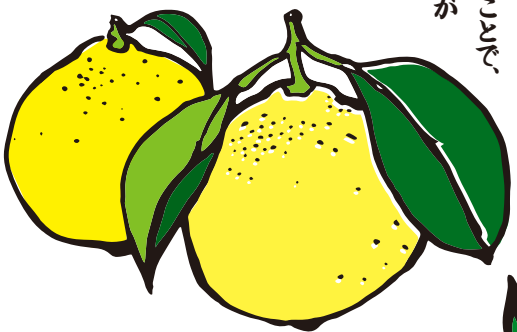
宮崎で発見された柑橘。

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糖度です。

## 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β-カロテンが多く  
含まれています。



## みやぞきの

## ピーマン

## 宮崎食材を使ったおすすめ料理

- 香橙生鰯魚 チョウザメと日向夏の中国的カルパッチョ 二四〇〇
- 麻辣酸橘牛肉 宮崎牛のへべす麻辣漬け 二四〇〇
- 清蒸鰯魚片 チョウザメの葱香り蒸し 一切一六〇〇
- 金桔炒牛肉 宮崎牛と完熟きんかんの甘酢唐辛子炒め 二八〇〇
- 鰯魚白湯面 チョウザメと骨からとった白湯スープの煮込み麺 二三〇〇
- 合菜載帽 宮崎産ニラ、ピーマン入り五百野菜炒め 卵焼き包み 一六〇〇

## 宮崎柑橘を使ったおすすめ飲料

- 日向夏サワー 八五〇
- 完熟きんかんサワー 八五〇