



meat  
meet  
meat tourism

肉マップ  
2020-2021

TAKE FREE

宮崎県都城市

日本一の肉と  
焼酎のふるさと。

肉マップ  
を持って  
まち歩き

みやこのじょう  
「都城」で本物に出会う。  
これがミートツーリズム



STOP! 飲酒運転!  
お酒を飲んでの運転は絶対にやめましょう



http://meat-tourism.jp

TAKE FREE ¥0

meat tourism

令和2年7月1日(水)発行 編集・発行所 ニートゥーリズム推進委員会 http://meat-tourism.jp  
〒885-8555 宮崎県都城市堀城町6街区21号 TEL 0986-23-2615 FAX 0986-25-6200 E-mail kanko@city.miyazaki.jp

**極上スパイス 喜**  
粉末にした醤油に、塩、胡椒、  
ガーリック、パプリカ、レッドオ  
ニオンなど15種類以上をブレ  
ンド。「ばっ!」と振りかけるだ  
けで、いつもの料理をもっと美  
味しく。【肉のふくしま】☎  
0986・25・1129



**▲みやざきてげなポテトチップス**  
「極上スパイス「喜」を、贅沢に使って味付けしたのが  
「てげポテ」。【肉のふくしま】☎0986・25・1129

**▼鶏の炭火焼「極上スパイス 喜」味**



宮崎の伝統の味に「喜スパイス」をプ  
ラス。スパイスが  
鶏のうまみをより  
引き立て、今まで  
にない味わいに仕  
上げました。【ばあ  
ちゃん本舗】☎  
0986・53・2003

**おつまみ鶏皮**

鶏皮揚げは噛んだ瞬間に「カリ  
ッ」と香ばしく、鶏皮の旨味  
が口いっぱいに広がります。  
鶏皮をあっさりとした塩味で  
味付けし、カリカリの食感に  
なるまで揚げ、それぞれの  
風味のパウダーを混ぜ合わせ  
ました。味と食感がクセにな  
る逸品です。【ネオフーズ竹  
森】☎0986・64・0197



柚子こしょう風味、わさび風味、  
カレー風味、かば焼き風味

**▼みやざき地頭鶏の生ハム**



霧島山麓のすそ野でのびのびと  
育った、鶏愛こだわりのみやざき  
地頭鶏。そのみやざき地頭鶏の  
胸身で作った至極の鶏生ハム。  
切り落してあるので、そのまま食  
べても、チーズや野菜と相性も  
いいので、サラダやピザにも  
OK。【鶏愛】☎0986・64・2758

**あなたにひとめぼれ黒麦**  
(写真左)

都城盆地で育まれた伏流水で仕込み、黒こう  
じ特有のまろやかな味わいが特徴。麦の香り  
とうまみが愉しめる逸品。【都城酒造】☎  
0986・37・3388



**あなたにひとめぼれ  
黒紅芋Blend(写真右)**

フレーティーで香り高い紅芋焼酎をブレンドし  
た焼酎。深い味わいと、豊かな香り合わせ持  
つ。【都城酒造】☎0986・37・3388



都城酒造

**駒(写真左)**  
まるで青リンゴを連想させるフレッ  
シュな香りの麦焼酎。ロックやソーダ割  
りでいろんな肉料理と楽しめる。【柳田  
酒造】☎0986・25・3230



柳田酒造

**母智丘 千本桜**  
(写真右)  
奥ゆかしいほんのりとした甘い香り。  
味わいはしっかりと甘く、一本気。凛と  
した姿勢のよさを感じる芋焼酎。【柳田  
酒造】☎0986・25・3230

大浦酒造



**◀みやざくら(写真左)**  
数種類の厳選した甘藷をブレンドし  
華やかな香りと滑らかな口当たりの  
芋焼酎。芋焼酎が苦手な方でも飲み  
やすいと好評です。  
【大浦酒造】☎0986・37・3883

**◀大浦の玄米焼酎(写真右)**  
玄米特有の香ばしさ、まろやかな味わ  
いの玄米焼酎。全国的にも珍しい焼  
酎なので、是非お試しください。  
【大浦酒造】☎0986・37・3883

霧島酒造



**◀黒霧島MELT(写真左)**  
樽貯蔵を含む10年以上の長期貯蔵によっ  
て、黒霧島に新たな魅力を受け生まし  
ました。樽貯蔵ならではの、とろける甘さの濃  
厚な味わい、フルーツやパノラを思わせる  
心とらく香りが特徴。  
【霧島酒造】☎0986・22・8066

**◀霧島(宮崎限定)**  
(写真右)  
原料の風味を活かすブレンドにより、ず  
っと響く飲み応えと長い余韻が特徴の  
「霧島(宮崎限定)」  
【霧島酒造】☎0986・22・8066

都城の今キテる  
**都城のお土産**  
**新 図鑑**

★★★

「楽しかった旅も終わり」の前に  
忘れちゃいけないおみやげ問題。  
おみやげまでが旅です。



プレーン、香草ワイルドミックス、柚子胡椒&白ワイン(3種類)

**▲日向おさつポークの生ジャーキー**

塩分控えめしっとり柔らか、甘みがあり  
あっさり。肉厚で程よい弾力があり噛  
むほどに味が広がります。サツマイモ  
を食べたブランド豚を独自の製法でウ  
ィンソムリエと共同開発した新食感  
ジャーキー。【栗山ノーサン】☎0986・  
23・8491



**▲KIRISHIMA BEER**  
霧島酒造が造るきれいな味わいの「KIRISHIMA BEER」。本  
格的な黒ビールから宮崎の特産品である「日向夏」をつ  
かった発泡酒まで全5種。【霧島酒造】☎0986・22・8066

**都城茶**

都城盆地の深い霧がはぐくんだ良質な都城茶は、  
鮮やかな色と香り、高い味わいが特徴。国内でも  
高い評価を受けている。【道の駅 都城】☎0986・  
38・5125



**◀高千穂牧場  
ヨーグルト  
(115g)**

ミルクの風味が豊かな  
ヨーグルトです。甘さ控  
えめで酸味が少なく飽  
きのこないさわやかな  
仕上がり。【高千穂牧場】  
☎0986・33・2102

**◀本格焼酎  
けーき「霧島」**

霧島酒造の本格焼酎と  
絶品バターケーキがコ  
ラボ。歴史とともに味  
わい深く香り豊かに焼  
き上げました。【お菓子  
の南香】☎0986・22・  
4670



## なぜカンショ(サツマイモ)、そしてイモ焼酎なのか?

度重なる南九州の火山活動により、都城盆地はシラスやボラ、軽石を含んだ水はけの良い大地が多く、稲作よりも根菜類の育成に適しており、昔からカンショ(サツマイモ)の生産が盛んでした。また、温暖な気候では日本酒は造りづらく、イモを使って蒸留酒を造るため、イモ焼酎の製造が盛んになりました。

加えて、都城盆地は「大きな水がめ」となっており、長い時間をかけてろ過され、適度にミネラルを含んだ上質な地下水が豊富です。焼酎造りにとても大切なこの「水」が都城の焼酎の味わいをさらに豊かなものにしています。

最高のカンショと上質な地下水。イモ焼酎造りは都城の風土が奏でる最高のハーモニーです。



## なぜ牛・豚・鶏、そして「肉のふるさと」なのか?

水はけの良い都城盆地では、昔から稲作よりも畑作や畜産に力を入れていました。広大な台地では牧畜が行われ、耕作用の労働力としても活用された農耕牛馬をはじめ、身近なタンパク源として卵をとる為の養鶏などがありました。

牛・豚・鶏の畜舎から堆肥を作り、それを畑にまいて元気な野菜を作るという「農畜連携」がうまく機能し、都城市は全国でもトップレベルの農業産出額を誇る『食糧供給基地』になっています。

都城盆地の恵みが育んだ「肉のふるさと都城」です。



肉用牛  
豚・鶏  
合計産出額  
日本一

# ぼくらのまちが まじまじ。



宮崎空港から高速で45分  
鹿児島空港から車で55分

選りすぐりの旅。  
みやこのじょうへ  
泊まりに行こう。

肉用牛・豚・鶏の合計産出額日本一、焼酎売上高全国1位の酒造がある宮崎県都城(みやこのじょう)市。日本一の「ミート(meat)肉と焼酎」に「ミート(meat)出会うこと」ができる旅「ミートツーリズム」。

都城市に宿泊し、肉と焼酎、歴史、自然の魅力を存分に味わう旅はいかがでしょう。

霧島山に抱かれた盆地のまち「都城(みやこのじょう)」。緑あふれる自然豊かなまちですが、実は「肉と焼酎のふるさと」なのです。

実直に良いものを作ることにこだわる生産者と熟練した職人の手により、日本一の肉と焼酎が作られる。

# 「焼酎」のまち 日本一の

豊かな大地と名水が育む都城の誇り



# 焼酎か。

# 肉か、

おいしいまち、都城。

平成29年9月に宮城県で開催された「和牛のオリンピック」こと全国和牛能力共進会の肉牛の部に出品された宮崎牛が3大会連続となる「内閣総理大臣賞」を受賞しました。都城市からは高崎町で和牛肥育農家を営む薬師憲一さんが育てた「満点明彰号」が出品されており、「日本一の宮崎牛」がその価値を証明しました。

# 日本一の宮崎牛

全国和牛能力共進会肉牛の部優等主席  
内閣総理大臣賞 3度受賞



「日本一に輝いた肥育農家」高崎町の薬師さん

© 宮崎県経済産業局同組合連合会

血統も優れている宮崎牛は肥育だけでなく、全国のブランド牛の素牛(もと牛)としても高く評価されており、まさに日本一の和牛と呼ぶにふさわしい和牛の芸術品。その多くが育つ都城は「日本一の肉のふるさと」なのです。

顧客満足

## 株式会社都城酒造

1956年(昭和31年)創業、「顧客満足」を第一に掲げ、イモ、麦、米、ソバ、ゴマを原料とした豊富な種類の焼酎を製造。健康的で親しみやすいのが焼酎の魅力であると、主力の「あなたにひとめぼれ」をはじめ、毎晩のように愛飲し、日々の疲れを癒す存在としての製品づくりと、良いものをより安くをモットーに商品開発に取り組んでいます。

…都城市乙房町2887-1 ©0986・37・3388



品質をときめきに

## 霧島酒造株式会社

1916年(大正5年)創業の焼酎売上高全国トップに輝く、焼酎どころ都城を代表する酒造メーカー。2代目社長江夏順吉が、「本格焼酎」という呼称を提唱しました。地下約100mから汲み上げる名水「霧島裂罅水(きりしまれっかすい)」を仕込みや割り水に使用し、ふるさとの名峰を冠した銘柄「霧島」シリーズをはじめ、全国に多くのファンを持ちます。

…都城市下川東4-28-1 ©0986・22・8066



こだわりの手造り蔵

## 大浦酒造株式会社

1909年(明治42年)創業の本格イモ焼酎の蔵元。味がまろやかになるよう製法にこだわりを持ち、昔ながらの手づくり麹、甕仕込みの醸造をつづけています。蔵の代表銘柄「みやごくら」は、桜の名所の母智丘(もちお)の桜をイメージした焼酎で、地元で根付いた商品づくりを続けています。観光蔵「手造り百年蔵」では、麹造り体験や見学が可能です。

…都城市乙房町4113-1 ©0986・37・3883



都城で最古の焼酎蔵

## 柳田酒造合名会社

1902年(明治35年)創業、現当主で5代目という老舗の焼酎蔵で、麦焼酎、イモ焼酎の生産を家族で行っています。九州産の二条大麦を使用し、自然の恵みをたっぷりと生かした体に優しい弱アルカリ性の焼酎「駒」など、味はもちろん、素材にもこだわっています。蔵の命とも言える霧島山系地下水が湧く井戸があり、限定生産で、心に届く焼酎造りを続けています。

…都城市早鈴町14-4 ©0986・25・3230



## だから日本一! 肉の芸術品 宮崎牛

「宮崎牛」とは、定義された地域団体商標の登録名称です。厳しい条件に合致するものだけが「宮崎牛」と名乗ることができ、それが宮崎牛のおいしさの秘密です。

### 宮崎牛の条件

- 宮崎生まれ、宮崎育ちの黒毛和牛(公社)日本食品格付協会肉質等級が4等級以上のもの
- 県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつもの

また肉付きの良さを表す「歩留等級」の最高位であるAランクと合わせて、「A4」「A5」ランクのものが最高級とされています。

これら厳格な決まりと改良を重ねた種雄牛を親に持つ血統と600kgを超えるまで養う確かな技術が最高ランクの称号「宮崎牛」を得て、日本中の食通をうならせているのです。その中で日本一に輝いた都城産宮崎牛はまさに「肉の芸術品」と言えます。



▶ 全国和牛能力共進会で優等主席内閣総理大臣賞に輝いた薬師さんの「満点明彰号」の断面  
(帯広畜産大学 口田教授撮影)



お得に肉と焼酎を味わおう!

# ミート券でお得にお食事

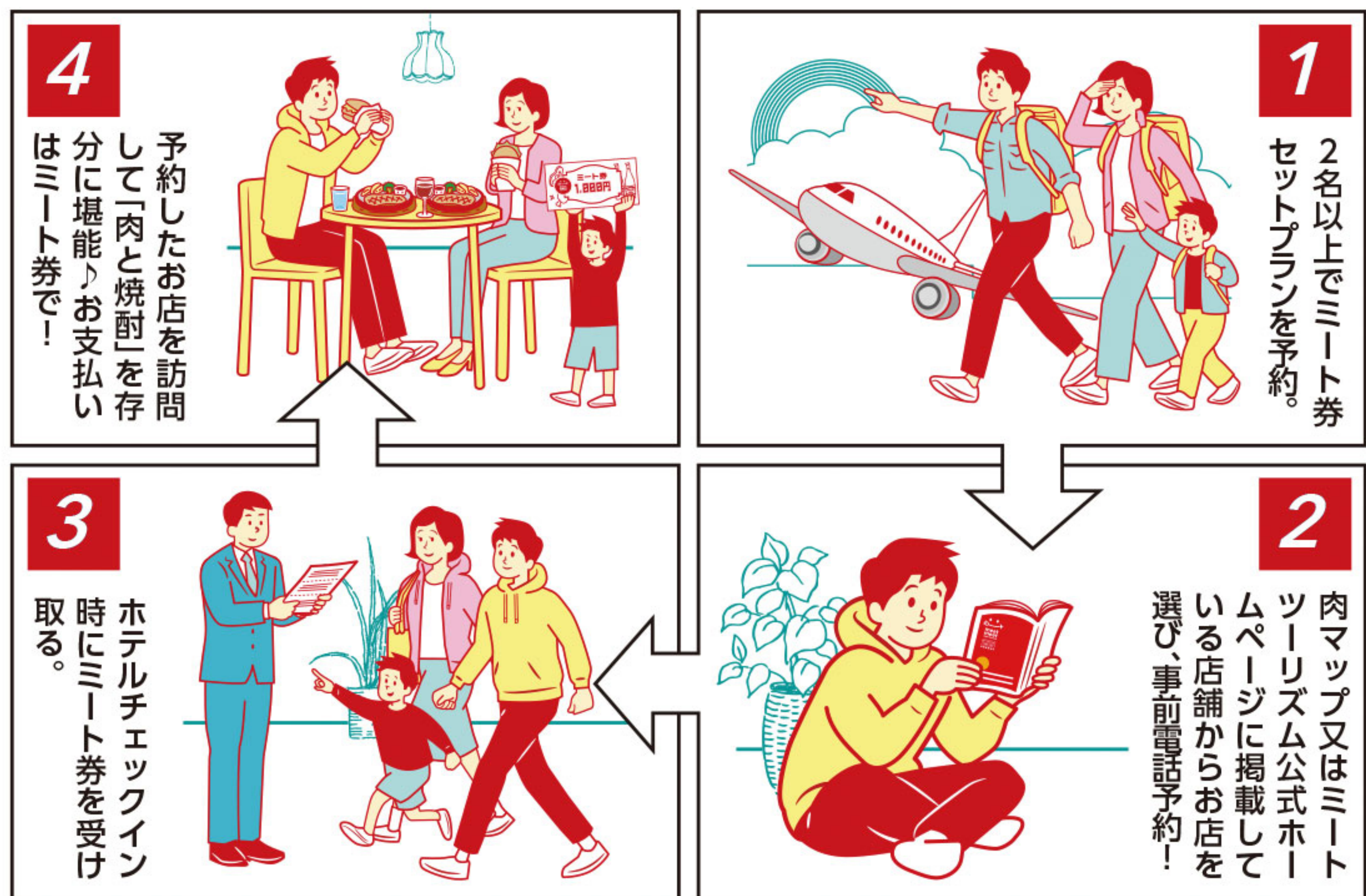


## ミート券ってなに?

「ミート券」とは、都城に泊まって、思う存分美味しい「肉と焼酎」を堪能いただける食事券です。ミートツーリズム公式HPの「お得情報」から、各宿泊施設の「ミート券セットプラン」をご予約(2名以上)いただくと、肉マップ掲載店舗で使えるミート券(1名あたり1,000円×3枚)をGETできます!

ミート券はなくなり次第終了となります

## ミート券のご利用方法



### 《ミート券ご利用の上での注意点》

- 都城市外から2名以上で「ミート券セットプラン」をオンライン上で予約して宿泊された方に限ります。
- 食事場所は事前に電話で予約してください。利用可能店舗は、肉マップ又はミートツーリズム公式HPからご確認ください
- ミート券の利用期限は最終宿泊日の翌日までです。
- 本券の第三者への交換又は買収、譲渡、現金との引き換えはできません。
- つり銭は出ません。額面以下でのご利用はできません。

「ミート券セットプラン」の予約は公式HPをチェック!



ミートツーリズム お得情報

左記バーコード読み取ってください

meat-tourism.jp/goodvalue/



名物!濃厚な「三乳ソフト」ははずせない!

都城で魅力を発見!

# 注目のモデルコース

## 都城を満喫する

都城は「肉と焼酎」をはじめ、豊かな自然や観光地、鳥津の歴史、パワースポット、温泉など、お腹も心も満足するオススメが盛りだくさんです。「今、ここでしかできない地元」の暮らしを楽しく体験できる「地域体験も魅力の一つです。大人の趣味探し、新しいつながりや発見、家族での思い出作りに、都城で豊かな時間を過ごしませんか?日帰りでも構いません!ゆっくり泊まって存分に楽しめるコースをご紹介します。

### 1日目

- 高千穂牧場** 滞在時間:90分  
牧場見学や酪農体験、肉加工体験ができる!
- 肉マップ掲載店(昼食)** 滞在時間:50分  
ミート券を使って、おすすめの一品に出会おう!
- 大浦酒造** 滞在時間:90分  
貴重な焼酎造り体験。世界に一つ!オリジナル焼酎ラベル作り体験も!
- 東霧島神社** 滞在時間:60分  
朝からパワースポットで、溢れるエネルギーをたっぷりチャージ。
- 霧島酒造 焼酎工場見学** 滞在時間:60分  
売上高日本一の焼酎工場を見学!ここでしか買えない限定品をGET!

### 2日目

- 温泉** 朝の温泉が気持ちいい!
- 都城島津邸** 滞在時間:60分  
島津発祥の地!都城の歴史や文化に触れる。
- お土産購入** 滞在時間:40分  
お気に入りの土産を見つけよう!肉製品・焼酎も郵送可能。
- 肉マップ掲載店(昼食)** 滞在時間:60分  
美味しい肉料理に、お腹も心も大満足!ミート券でさらにお得!

おいでよ!都城! オススメ観光情報はこちら!

その他モデルコースが紹介されています。さあ、都城めぐりを楽しもう!

上記バーコード読み取ってください





# CHEZ KEN

【都城の恵み、都城産宮崎牛のステーキ】

都城で、そして都城産宮崎牛で味わう本物のフレンチ。  
全てのお客様に対しての「おもてなし」は、「気配り・目配り・心配り」をモットーに。

GM店

日本人らしいフランス料理への追求

11,000円(税込)～※写真はイメージです。



日本人の味覚に合うフレンチを・・・一方で本場のフレンチを・・・この実現をずっと模索してきた宮田健一シェフ。最近の料理界の多様化の波を捉えながら、都城でフランス料理を提供。最近見直されている「九州の食材」。都城の生産者が育てた食材を安全・安心に使い、「日本人の味覚に合うフランス料理」を作り続ける。

Blanc de chateau **Chez ken** ブラン・ド・シャトー・シェケン  
☎0986・46・3770

〒宮崎県都城市横町6500-5 園【昼】11:30～15:00(LO14:00)【夜】18:00～21:00(LO20:00) 園火曜 園あり(60台) 園  
<http://www.chezken.in> 園100席



個室 座敷 子連OK バリアフリー

Google Map

〈メニュー構成〉

(例) 食前酒、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー・焼酎飲み放題

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。  
※詳細はお問い合わせください。

こだわり  
5選

meat  
meet  
meat tourism

## GM店

(グランドメニュー提供店)

こだわりの贅沢メニュー。  
上質な肉と焼酎を味わう。本物だけが持つ魅力はあなたにとって特別な体験となるだろう。



ミートツーリズム  
お得情報

グランドメニューをお得に堪能できる「現在募集中のツアー」をチェック!



[meat-tourism.jp/goodvalue/](http://meat-tourism.jp/goodvalue/)

GMとは?  
(グランドメニュー)

日本一の肉と焼酎のふるさと都城で「本物の肉と焼酎を味わう」ことができるメニューの総称。都城産宮崎牛をメインに、地元産や季節にこだわった各店舗ならではの料理とおもてなしで提供いたします。現在5店舗が提供しており、1万円以上と高価ですが、肉と焼酎のふるさとを具現化したそれらのメニューは大満足間違いなしです。



# MIYAKONOJO GREEN HOTEL

## 【都城産宮崎牛ロースステーキ チャコールソース】

チャコールソースは、元炭火焼用に作られた100年の伝統あるソース。  
霧島《宮崎限定》のロックと共にお召し上がりください。



11,000円(税込)～※写真はイメージです。



地元食材の観音池ポークや野菜を使い、王道のフレンチコースで構成されたグランドメニュー。安定して、そして力強いメニューには、やはり甘く深い霧島《宮崎限定》が合う。洗練されたホテルで提供されるディナーは「特別な都城」を感じることができる。ビジネスからファミリーでの宿泊、各種宴会からウェディングまで対応し、岩盤浴や大浴場を備えたオールラウンドなおもてなしを体験して欲しい。

GM店 本格派のフレンチで味わう極上のロースステーキ

### 都城グリーンホテル みやこのじょうグリーンホテル

☎0986・25・6111

宮崎県都城市栄町27-2-1 図18:00~21:30 図12月31日、1月1日 図あり(250台) 図  
<http://www.0986green.com> 図50席



Google Map

個室 座敷 子連OK バリアフリー

〈メニュー構成〉

(例) 食前酒、前菜、スープ、温菜、  
サラダ、肉料理、デザート、パン、  
霧島《宮崎限定》・ビール・  
ソフトドリンク飲み放題

※メニューは季節や仕入れの状況により  
変更となる場合があります。  
※詳細はお問い合わせください。

個室 座敷 子連OK バリアフリー



# KIRINOKURA BREWERY

## 【肉と焼酎のふるさと都城 厳選都城産宮崎牛コース】

「黒霧島」でお馴染みの霧島酒造直営店より、  
食と焼酎、クラフトビールとのマリージュをお楽しみください。

GM店 日本一の焼酎と地元食材の料理を心ゆくまで

12,100円(税込)～※写真はイメージです。



日本一の焼酎メーカーが提供する料理と焼酎、クラフトビールとのマリージュ。地元の食材をふんだんに使い、霧の蔵ブルワリーならではの和洋を織り交ぜた「厳選都城産宮崎牛コース」は多彩な焼酎をもっと味わい深いものに。焼酎や麹を料理の素材にも使い、まさに「焼酎の懐に抱かれる」体験。焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンは、霧島酒造の魅力が詰まった新たな観光スポット。

### 霧の蔵ブルワリー きりのくらブルワリー

☎0986・21・8111

宮崎県都城市志比田町5480 焼酎の里 霧島  
ファクトリーガーデン内 図【昼】11:00~15:00  
(LO14:30) 【夜】17:00~21:30 (LO21:00)  
図無休(臨時休業有) 図あり(150台) 図  
<https://www.kirishima-fg.jp/> 図50席



Google Map

個室 座敷 子連OK バリアフリー

〈メニュー構成〉

(例) 前菜、吸物、海の洋菜、山の洋菜、箸休め、  
肉の洋菜、お食事、季節のデザート、  
コーヒー又は紅茶、  
霧の蔵ブルワリーにて醸造している  
クラフトビール・霧島焼酎

※メニューは季節や仕入れの状況により  
変更となる場合があります。  
※詳細はお問い合わせください。

個室 座敷 子連OK バリアフリー

# HOSHI NO SORA

【特選都城産宮崎牛 星の空スペシャルコース】

故郷が誇る都城産宮崎牛を、季節の野菜・果物とマリアージュして新感覚料理へ。  
スペシャルとプレミアムの2種類のコースからお選びください。



スペシャル: 11,000円(税込)～ プレミアム: 22,000円(税込)～※写真はイメージです。



田園風景の中に突如現れるギャラリー風の開放的な建築物。オープンデッキから店内へと降り注ぐ日差しに小さな幸福感を。星が季節ごとに変化するよう、お料理もその時期一番おいしい素材で。お腹も心も幸せに・・・「お客様の笑顔で私たちも幸せを感じる」と店主の思いが詰まったレストラン。個室対応はもちろん、さまざまなシーンでの利用に勤めたい。

レストラン 星の空 レストラン ほしのそら

☎0986・37・2992

宮崎県都城市菓子野町10070-17 園【昼】11:45～14:30 【夜】18:00～22:00 園不定休 園あり(30台) 園36席



Google Map

個室 座敷 子連OK バリアフリー

GM店

最高のおもてなしがお客様一人一人を笑顔にする

GM店

霧島山のすそ野で自家製素材を味わう



## KIRISHIMAZU

【都城産宮崎牛すき焼き会席】

霧島山を望む最高のロケーション。田園風景の中にある老舗旅館の風格。その全てが1つの鍋の中に集まる。



11,000円(税込)～※写真はイメージです。



季節に合わせた前菜とお店自慢の割下で堪能する都城産宮崎牛のすき焼き。地場の野菜と牛肉の甘味・旨味が一体となって口の中に広がる。自社水田で採れた自家製米のご飯は大自然に囲まれた常盤荘別邸・霧島津の大事な宝物。都城の四季を感じられるおいしいお料理を提供したい。その心を今も昔も一番大切にしている常盤荘のおもてなしです。

常盤荘別邸・霧島津 ときわそうべつてい きりしまづ

☎0986・64・3876

宮崎県都城市山田町中霧島2455-2 園【昼】11:00～15:00(LO14:30) 【夜】17:00～21:30(LO20:30) 園火曜(祝日の場合振替有) 園あり(20台) 園http://www.tokiwaso-kirishima.com/ 園48席



Google Map

個室 座敷 子連OK バリアフリー

〈メニュー構成〉

(例) 前菜、酢の物、すき焼き、食事、留碗、箸休め、デザート、自家製ケーキ、食前食中に焼酎提供

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。  
※詳細はお問い合わせください。

食べて  
おきたい  
71選



# 提携店

(おすすめのお店)

肉と焼酎のふるさと・都城にはハイレベルな  
飲食店が多く並ぶ。旅行となるとご飯の  
回数は限られてくる。それなら一食一食に魂を込めて。



WEB版

WEBでも  
チェック

- ①エリア ②ジャンル
- ③お店の地図  
バーコードを読み取ってください。
- ④アイコン  
個室:個室あり パリアフリー:  
座敷:座敷あり 対応可否  
子連OK:  
子連れでも可能
- ⑤地元産の取り扱い表記
- ⑥料金の価格帯
- ⑦お店の情報  
住所 駐車場  
営業時間 座席数表記  
休日 ホームページ

③ 地図はスマホで  
バーコードを読みとる。  
お気に入りのお店を見つけたら、右下  
のバーコードをスマホで読み取る。ス  
マホに行きたいお店の地図が出てき  
ます。あとは、お店に足を運ぶだけ。

② 各店の詳細をよく吟味。  
アイコンなどであらかじめ、知って  
おきたいお店の特徴が一目でチェッ  
クできます。

## 肉マップの使い方

① エリア毎にお店を探す。  
おすすめのお店を、エリア毎に掲載。  
行きたいお店をエリアや目的別に簡  
単に検索できます。



## みやこんじょおもてなし マイスターとは?

「肉と焼酎」をはじめとする都城の魅  
力や豆知識などをお客様にお伝えし  
都城らしいおもてなしを発揮する人  
材として、ミートツーリズム推進委員  
会が認定しました。ぜひ都城で「みや  
こんじょおもてなしマイスター」との  
会話もお楽しみください!



炙りや かつみ  
平川 慎一 さん  
創業当時から変わらない味を守り続  
ける串焼きや、みやざき地頭鶏の「鶏  
刺し」「たたき」「鶏にぎり」など、素材  
本来の旨味を堪能させてくれる。



Wine&Cheese Heritage  
今別府 正嗣 さん  
数十種類のワインとチーズを扱う  
Heritage代表の今別府さん。普段  
ワインをオススメしている今別府さ  
んが提案する焼酎の魅力とは!



(株)栗山ノーサン  
東森 薫 さん  
「ずてる」を「いかす」へ。豚ハラミ、生  
ジャーキー、酢モツなど、豚の副産  
物を利用し、それらを逸品に昇らせ  
る。栗山ノーサンで働く東森さん。



## 1 肩ロース

脂肪が程良く霜降り状に分  
散していて、ロース特有の  
牛肉らしい厚みのあるうま  
さを味わえます。薄切りにし  
て使うとさらにうまみが引き  
出せます。



## 2 トウガラシ

多く取れない希少部位  
肩の一部で、肩甲骨付近の  
肉であり、1頭からあまり多  
く取れないので希少部位の  
扱い。肉質はきめがやや粗  
く筋がありますが、赤身のう  
ま味が強く、肉汁があふれ  
出すのがトウガラシの特徴  
です。



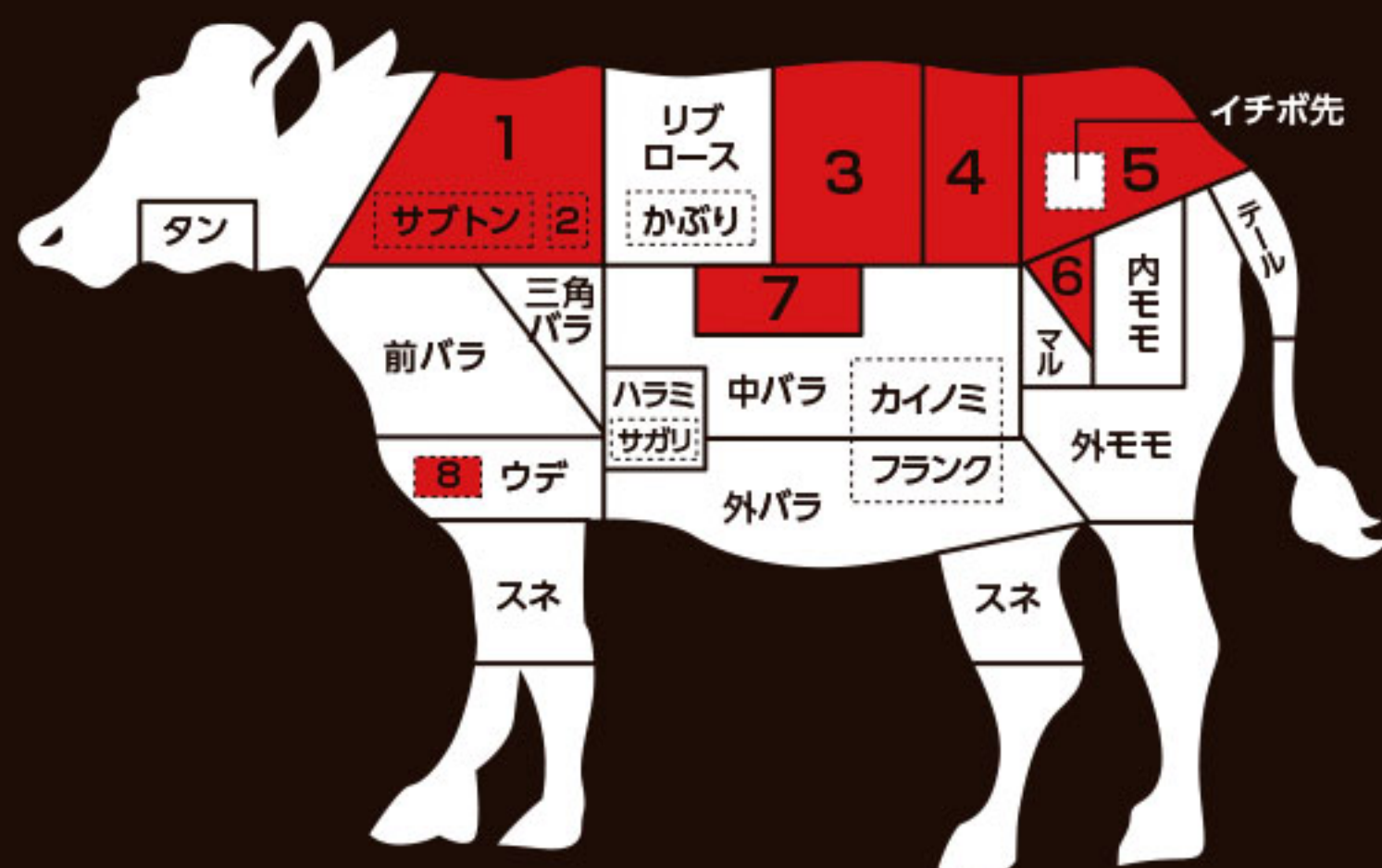
## 3 サーロイン

ヒレについて柔らかく、きめ  
が細かく脂の上質な旨みを  
ともなった牛の最高部位の  
ひとつです。ステーキとして  
よく使われ、1センチ以上の  
厚切りにして焼くと肉汁が  
逃げません。



## 4 ランプ

サーロインに繋がる部位  
もも肉の特に柔らかい部  
分。とても柔らかく旨みがあ  
り代表的なランプステーキ  
の他、ローストビーフやたた  
きにも最適です。ほとんどの  
肉料理に利用できます。



知っているようで知らない  
お肉の部位。おなじみの部  
位から、聞いた事のない珍  
しい部位まで紹介。

撮影協力: COOK・T/田中精  
肉店... ☎0986・22・0242  
宮崎県都城蔵原町10・6  
☎17:30~22:00 (LO) ㊟木  
曜、第3日曜 ㊟あり (20台)

# お肉 のグラビア

爆発するシズル感



## 6 イチボ

弾力のある赤身部位で先の  
柔らかい部分はステーキや  
焼き肉などに使い、それ以外  
の硬い部分は煮込み料理や  
シチューに適しています。



## 6 友三角

カルビ系部位とロース系部  
位の良い所を併せ持つ、バ  
ランスの良い部位で、さくっ  
と歯切れよく、歯ごたえは  
あっても柔らかくクセのない  
味なので、大変人気があ  
る部位です。



## 7 ヒレ

最も柔らかい肉質できめが  
細かく、脂肪・筋がほとんど  
ありません。大きな牛でもわ  
ずかしか取れないので貴重  
な最高級肉です。



## 8 ミスジ

1頭2kgのみの希少部位  
木の葉のようなかわいい形  
と美しい霜降り口の中で  
トロける感があります。



### 戦国焼きとり よつ田や 本店 よつたや

☎0986・22・2219

鮮度抜群の朝引き霧島鶏を贅沢に4点盛で味わえる。約100種類ある串焼を中心に、鶏刺しやレバー、たたき、チーズ豆腐などの自慢の一品料理をご提供。地元で18年以上愛され続ける活気ある名店。



※写真はセッティング  
おまかせ10本串1,000円(税抜)



宮崎県都城市市中町3-4 園【夜】18:00~24:00  
年中無休 園なし 園51席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約3,000円



Google Map

### 炙りや かつみ あぶりや かつみ

☎0986・25・2232

地鶏のさしみや、炭火で豪快に焼き上げる鶏料理、串焼、とんちゃん串や餃子、豚足など、新鮮で美味しい鶏、豚料理が味わえる。地元からも愛される老舗のお店。



昭和58年創業以来  
変わらぬ旨いもの



みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者  
みんがや地鶏料理の先駆者

宮崎県都城市牟田町10-15 園【夜】18:00~23:00 園不定休 園あり(4台) 園120席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約2,000~5,000円



Google Map



ご当地グルメ  
焼き肉三味  
舟盛り御膳

日本一の「肉の都」ならではの焼き肉御膳。3種類の肉を、新燃岳の火山灰が練り込まれた特製の七輪(都城焼)で焼いてご賞味ください。肉だけではなく、旬のご当地食材を使った加盟店オリジナルの小鉢やデザートも楽しめます。【問い合わせ】 都城ご当地グルメ推進協議会 ☎0986・22・3460

### 鉄板焼き お好み焼き いずみ

☎0986・21・4030

宮崎牛や旬の海産物、お野菜を豪快に鉄板で調理。鉄板でじっくり焼き上げる事で、それぞれが持つ旨味を存分に感じられる。素材本来の味を最大限に引き出してご提供。



宮崎牛ヒレステーキ  
1,000~1,430円(税抜)

宮崎県都城市牟田町10-8 銀座プラザビル1F 園【夜】17:30~24:00 園火曜 園なし 園14席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約3,000~6,000円

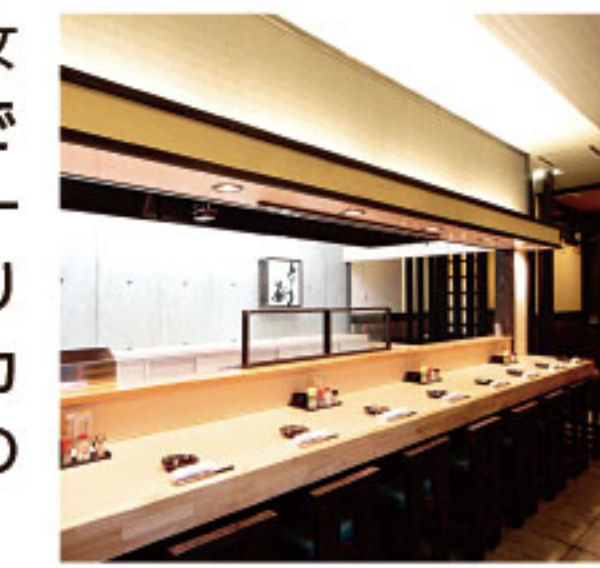


Google Map

### とり乃屋 とりのや

☎0986・24・5074

昭和54年創業で老若男女問わず人気。豪快に炭火で一気に仕上げるジューシーなもも焼(塩)は、まさにとり乃屋の代名詞。とにかくデカイ!とにかくウマイ!地鶏の旨さを存分に堪能できる。



もも焼き、もも味噌焼き、手羽焼き、  
タタキなど1,800円(税抜)

宮崎県都城市牟田町6-7-1 園【夜】17:30~23:00 園日曜 園あり(5台) 園70席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約3,000~4,000円



Google Map

県内外から愛される  
もも焼専門店

### 焼肉 久米村/久米村精肉店 くめむら

☎0986・22・0756

上質な宮崎牛をリーズナブルに心ゆくまで堪能できます。焼肉・すき焼き・しゃぶしゃぶは各コース3500円から。希少部位のハラミ、サガリ、牛タンは人気のメニュー。1階では精肉店も営んでいる。



焼肉すき焼き・しゃぶしゃぶ  
各コース3,500円(税抜)

宮崎県都城市牟田町6-2 園【夜】18:00~22:00 園不定休 園あり(6台) 園70席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約3,500~12,000円



Google Map

### 都城焼肉党 みやこのじょうやきにくとう

☎0986・51・5263

雌牛の未経産にこだわっているから、いつ来ても変わらない美味しさ。宮崎牛 都城焼肉党定食はもちろん、柔らかい部分のみを厚切りにした厚切特上たん塩100gなど、食べ応えは最高です。



焼肉党コース3,500円(税抜)

宮崎県都城市中町2-5 園【夜】17:00~24:00 園無休 園なし 園64席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約5,000円~



Google Map



肉好きの祭典  
日本一の肉のふるさと  
焼肉カーニバル

都城焼肉カーニバルは、肉の生産日本一のPRと都城の産業復興を目的とした2万人規模の焼肉フェスティバルです。美味しいお肉と12,900発(いーにく)の花火をお楽しみください。【問い合わせ】(一社)都城観光協会 ☎0986・23・2460

### 田中精肉店2F COOK・T クック・ティ

☎0986・22・0242

焼肉やしゃぶしゃぶ、自家製割下で楽しむすき焼きなど、うまい肉を食べる手段は選ばない。美味しいところを少しだけ!など単品もあり。生ビールや霧島焼酎と美味しい肉に舌鼓。



焼肉すき焼き、しゃぶしゃぶから選べる  
食べ飲み放題(男性)3,500円(税抜)  
(女性)3,000円(税抜)

宮崎県都城市蔵原町10-6 園【夜】17:30~22:00 園木曜、第3日曜 園あり(20台) 園100席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約2,500円~

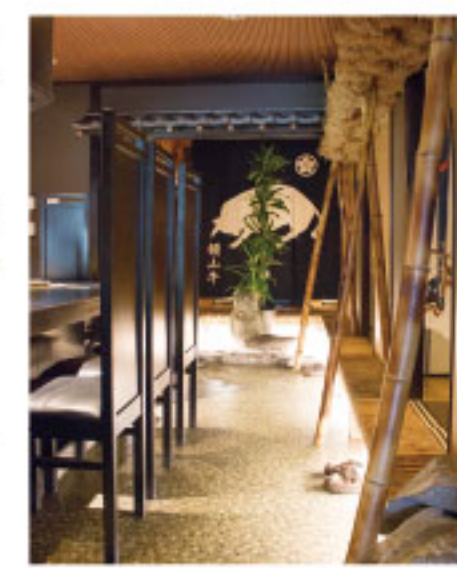


Google Map

### 本・宮崎肉 領山 りょうざん

☎0986・24・4129

黒毛和牛を熟成期間を設け、注文を受けてから、丁寧にカット。黒毛和牛の各部位を盛り込んだお得な領山セットは、さまざまな部位を楽しめるのも魅力。全席掘りごたつでゆったりとお食事ができ、お持ち帰りも可能。



領山セット4,500円(税抜)

宮崎県都城市牟田町23-12 園【昼】10:00~14:00(LO13:30) 【夜】18:00~23:00(LO22:00) 園不定休 園あり(5台) 園1F30席、2F40席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約500~2,000円 約4,000~5,000円



Google Map

風格すら漂う、直営農場  
ならではの新鮮和牛

### 和ごころ 朝倉 あさくら

☎0986・21・6274

南国スイート(豚肉)の肩ロースを氷温チルド室で2週間熟成させて、独自の西京味噌に2日間つけた西京焼は絶品。お刺身やお寿司、豊富なコース料理も魅力。ゆったりと寛げます。(全室掘りごたつ式)



熟成南国スイートホークの西京焼 800円(税抜)

宮崎県都城市中町3-6 丸岡ビル1F 園【夜】17:00~23:30(LO) 日曜 園なし 園34席

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約3,000~5,000円

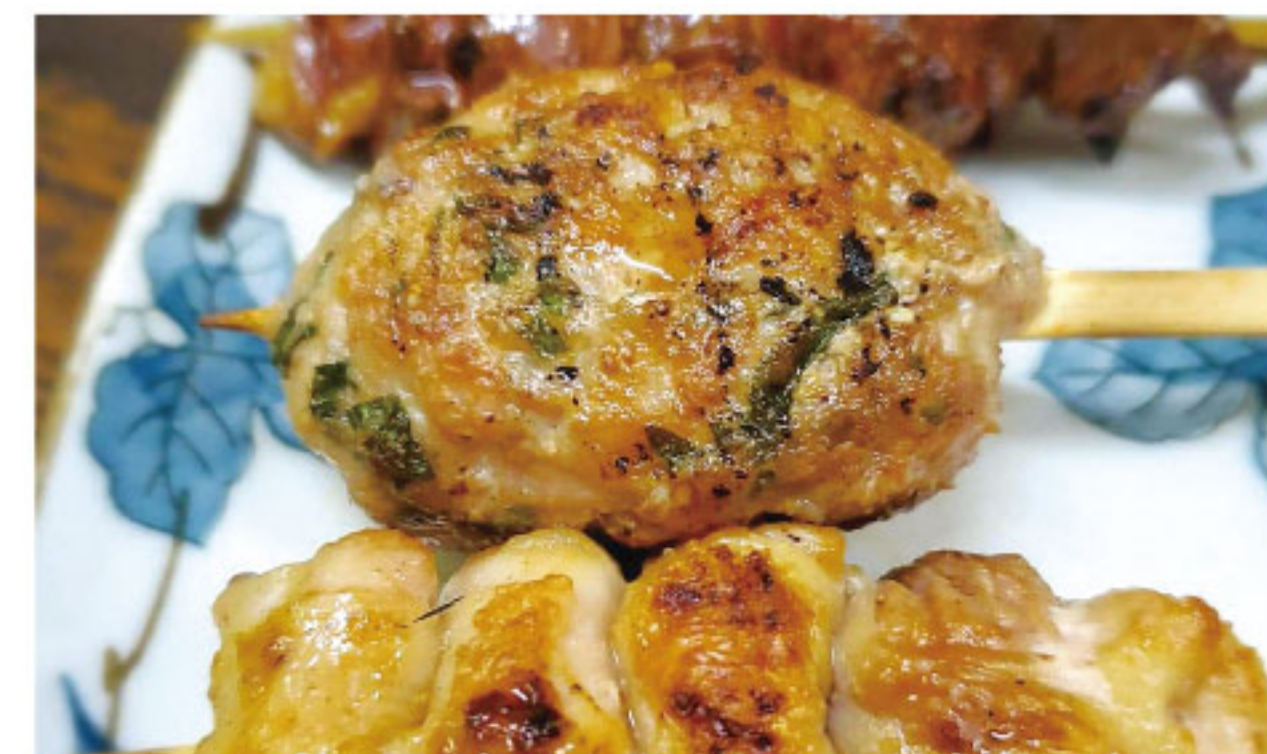


Google Map

### 雨風 あめかぜ

☎0986・22・2398

宮崎銘柄鶏の日向鶏を宮崎日向宇納間の備長炭を使い、強火の近火で焼いています。大振りで熱々ジューシーな焼鳥を焼酎と一緒に召し上がりください。もちろん、おでんや季節のお料理もあります。



日向鶏の焼鳥250円(税込)

宮崎県都城市上町5-14 園【夜】18:00~23:00 日曜 園なし 園42席

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約3,000円~



Google Map

### 鶏処 きじや

☎0986・26・6099

鶏肉はヘルシーで柔らかく、女性に人気。焼焼き(単品)や焼刺身をぜひ。きじやオリジナルのタレはもちろん、塩味でさっぱりもあり。その他、柚子胡椒や七味、朴葉味噌など自分流にアレンジしては。



鶏コース4510円(税込)

宮崎県都城市牟田町10-11 アレザビル1F 園【夜】18:00~22:00 日曜 園なし 園54席

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約3,300~5,500円



Google Map

### 炭焼 いそ川 いそかわ

☎0986・21・7066

人気の豚ハラミ炭火焼、串焼き、唐揚げなど、化学調味料を使用せず、岩塩や塩麹で素材本来の旨みを引き出した味付け。地元客をはじめ、県外の方も出張や観光で立ち寄ることも多い。



豚ハラミ炭火焼750円(税抜)

宮崎県都城市牟田町10-11 アレザビル1F 園【夜】17:00~LAST 日不定休 園なし 園26席

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約3,000円~



Google Map

岩塩や塩麹などを使い、素材本来の味を最大限に

### 栄楽 えいらく

☎0986・22・0469

厚切りロース肉をじっくりと焼き上げ、わさびと土佐醤油で。季節に応じた一品料理からお寿司まで、徹底した吟味が生む至福のうまさに、必ず都城の風土を実感できます。



宮崎牛ロースの網焼き 2300円(税抜)

宮崎県都城市中町2-3 園【夜】18:00~23:00(LO22:30) 日曜 園なし 園21席

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約4,000~6,000円



Google Map

### ホテル 中山荘 ホテル なかやまそう

☎0986・23・3666

厳選した牛肉・豚肉・鶏肉と旬の地産野菜をダイナミックに盛り付けた舟盛御膳や、宮崎県産の和牛ロースを使用した洋食ステーキコースは、味もボリュームも間違いなし。ぜひご堪能ください。



舟盛り御膳1650円(税込)

宮崎県都城市松元町3-20 園【昼】11:00~14:00【夜】18:00~20:00 12月30日~1月1日 園あり(60台) 園20席※2日前までに要予約

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約1,650円~約3,500円~



Google Map

昭和27年創業 老舗ホテルの旨いもの

### みやこんじょビレッジ

☎0986・77・3015

豚なんこつ煮込みやチキン南蛮など、郷土愛溢れるメニューがズバリ。野菜・肉はもちろん、お酒やジュースまで地元こだわっています。地産の素材を使ったアイデア創作料理も楽しい。



左:観音池ホークの豚ハラミのつけ 780円(税抜) 右:この九州 じゃうゆたれ焼き1080円(税抜)

宮崎県都城市中町4-15 サン・ヤマコビル1F 園【夜】18:00~23:00 日曜 園なし 園24席

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約3,000~4,000円



Google Map

お野菜・お肉・飲み物まで 地元都城にこだわられる

### ジラジラ なんごつけ

☎※直接来店のみ

ジラジラセットは、新鮮な都城の鶏を丸ごと楽しめる看板メニュー。七輪でお客本人が好みに焼き上げるスタイルも人気。1人でぼちぼち、みんなでワイワイできるお店。



鶏の5~6部位が全て入っているセット1500円、2000円(税抜)

宮崎県都城市中町5-13 和田ビル1F 園【夜】19:00~LAST 日不定休 園なし 園25席

取地産 牛肉 豚肉 鶏肉 個室 子連OK  
大浦 霧島 都城 柳田 座敷 バリアフリー

【価格帯】約2,000~4,000円



Google Map

新鮮でうまい都城の鶏を丸ごと一皿で堪能できる

### THE みやこんじょ ソウルフード「がね」

揚げた姿が「蟹(カニ)」に似ていることからその名が付いたといわれる「がね」は、都城や鹿児島地方に伝わる、いわゆる「かきあげ」によく似た郷土料理。サツマイモが主な材料で、都城では子どもから大人まで好んで食べる手軽な家庭料理です。ほくほくしている揚げたてを食べるのがおすすめです。

### ご当地グルメ チキン南蛮カレー

宮崎のソウルフードチキン南蛮と、店舗ごとに趣向を凝らしたカレーがコラボした「チキン南蛮カレー」は、まさに「夢の共演」。この至福の一皿をぜひ味わってください。【問い合わせ】みやざきチキン南蛮カレー協議会 ☎0986・36・6535

### 辛麺屋 獅 あかし

☎0986・77・7685

幅広い年代の方も楽しめる本格辛麺は、まさに宮崎のソウルフード。地産地消にこだわりぬいた本格辛麺を是非食べては。



獅辛麺(あかしからめん) 700円、1000円(税込) ※キムチ別

宮崎県都城市牟田町10-11 アレザビル1F 園【昼】11:00~15:00【夜】18:00~翌3:00【土】11:00~翌3:00【日】11:00~22:00 園無休 園あり(7台) 園40席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約700~1,400円 ☎約700~1,400円



Google Map

### ワインバー クラレット

☎0986・23・5001

ひとたび足を踏み入ると、都城ならではのゆったりと流れていく時間を感じていただける…。そんな空間づくり、サービスを大切に。



自家製生ハム 1000円(税抜)



宮崎県都城市牟田町19-11 ギンザハウスビル2F 園【夜】20:00~翌3:00 園木曜 園なし 園16席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約2,000~4,000円



Google Map

### Carte Blanche カルト ブランシュ

☎0986・77・9914

2人で営むレストランは、アットホームな雰囲気、窓から見える街中を横目に、ゆったりとした時間が流れる。宮崎牛のきめの細かい赤身肉を、丁寧に焼き上げたステーキをお楽しみください。



宮崎牛赤身肉のステーキ 1000円、1800円(税抜) 2000円、3000円(税抜)

宮崎県都城市上町8-5 園【昼】12:00~15:30(LO14:00)【夜】19:00~22:00 園月曜 園なし 園15席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,100円~ ☎約3,000~5,000円



Google Map

### 樹の恵 きのえ

☎0986・23・9093

地元産の豚肉と野菜をパジルベースでいただくパジル鍋。アクアパッツァのように香り高く深い旨みのある味わい。そのうまさを知れば、「都城通」ランク、確実に一段アップです。



パジル鍋 3500円(税込)

宮崎県都城市牟田町19-13 園【夜】18:00~23:00 園日曜 園なし 園23席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約3,000~5,000円



Google Map

### カレー倶楽部 ルウ

☎0986・26・1010

4種類のハーブで育てられたみやざきハーブ牛を使用した、柔らかく肉の旨味が溢れ出すみやざきハーブ牛ステーキカレー。店主のカレー王子は、都城市のPR大使「みやこんじょ大使」を務める!



みやざきハーブ牛ステーキカレー 1430円(税込)

宮崎県都城市都城町2-29 園【昼】11:00~16:00【夜】18:00~21:00【休日】11:00~21:00 園不定休 園あり(10台) 園22席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約860円~ ☎約960円~



Google Map

### あたりや

☎0986・25・2053

昭和23年祖父が屋台引きではじめた創業71年になる老舗。祖父考案で、材料に都城産豚肉、九州名産さつまあげ、玉ねぎ、にらにとろみをつけたピリ辛あんかけ麺。これが意外とクセになる。



雷々麺 750円(税抜)

宮崎県都城市中町5-19 園【昼】12:00~14:00【夜】(平日)21:00~翌3:00(金、土曜)21:00~翌4:00 園日曜 園あり(3台) 園29席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約650円~ ☎約700円~



Google Map

### イタリア料理 坂元食堂 さかもとしょくどう

☎0986・21・3777

女性支持者も多い話題のお店。アイデア料理も数多く、豚肩ロース肉をイタリア産生ハムで包んで、低温でじっくり焼き上げた旨味たっぷりでジューシーな一品は、ぜひ味わってほしいメニューのひとつ。



豚肩ロース肉のサルティンボッパ風 夜のコース3800円(税抜) ※メイン料理として

宮崎県都城市中町12-25 タックルセブンビルPIER2 1F 園【昼】11:30~15:00(LO14:30)【夜】18:00~23:00(17:00迄予約制) 園木曜 園あり(25台) 園19席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,620円~ ☎約3,000円~

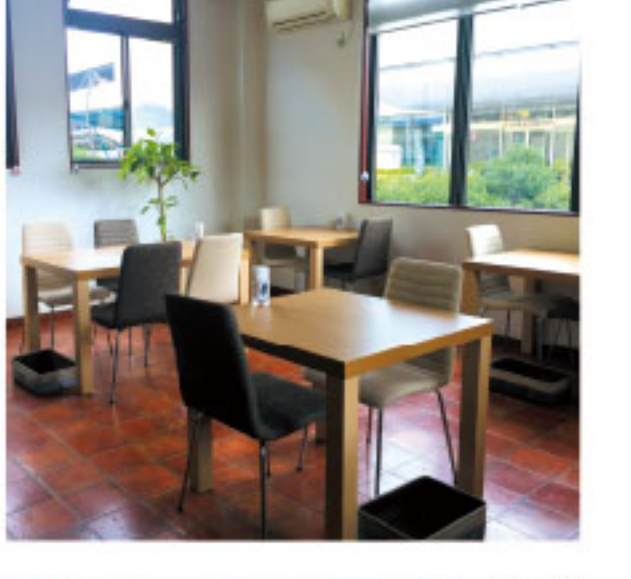


Google Map

### Trattoria Fiore フィオーレ

☎0986・58・7930

野菜、熟成魚をメインに、県内産の鶏・豚、熊本のおか牛なども味わえる。表記メニューは、都城産豚肩ロースを200g使用。味もボリュームも間違いなしの人気No.1メニュー。



都城産豚肩ロースのコットレッタ 2500円(税込)

宮崎県都城市中町16-12 園【昼】11:30~LO14:00【夜】18:00~LO22:00 園火曜 園あり(1台) 園18席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,400円~ ☎約380円~



Google Map

### 観音池ポーク メンチカツ

高城町の農家が愛情込めて育てた観音池ポークを使用しているメンチカツ。食べたときに口いっぱいに広がる旨みと甘み、ジューシーな肉汁とふんわりした食感、お肉と野菜のハーモニーがなせるワザ!【問い合わせ】観音池ポーク 本店 ☎0986・58・5499

### 人と人の心をつなぐ 焼酎文化

都城地域で昔から五穀豊穡を願い行われる伝統行事「かせだうり」では、顔を真っ黒に塗った福の神が、麦わら帽子やみのを身に付けて、地区の家々を訪ねます。身ぶり手ぶりのみで日用品などを家主に売りつける中で行われる「ナンコ」遊び。福の神VS家主の負けたほうが焼酎を一杯こころいった遊びも、焼酎を楽しむ場から生まれたものの一つです。

### 韓国市場 炙屋 あぶりや

☎0986・26・5200

こだわりの宮崎牛と韓国料理を味わえる。宮崎の牛肉・鶏肉・豚肉を全て堪能できる盛り皿セットや、上質な肉の旨味とネギがマッチしたネギ塩カルビなど、よだれものの品々が並び。



(手前)ネギ塩カルビ1,000円(税込)  
(奥)盛り皿セット3,300円(税込)



宮崎県都城市年見町8-5 園【夜】17:00~ 園不定休 園あり(16台) 園15テーブル 76席

取扱い	地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
		大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約2,500~5,000円



Google Map

### 焼肉酒家 大門 だいもん

☎0986・25・9846

創業以来30年以上、地元においしいお肉を提供。石焼ピビンバや冷麺などバラエティ豊かなサイドメニューも飽きさせない。日本酒・ワインとのペアリングもアテンドしてくれる。



宮崎牛の焼肉各種 4,250円(税込)



宮崎県都城市若葉町63-2-4 園【昼】11:30~14:00 【夜】17:30~22:30 園水曜、第1・3木曜 園あり(10台) 園50席

取扱い	地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
		大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約1,450円~ 約3,000円~



Google Map

### 炭火焼肉 大翔 おおしょう

☎0986・36・7700

日本一の宮崎牛を炭火焼きで堪能でき、掘りごたつや囲炉裏、テーブル席など粋な空間がお出迎え。さまざまな部位が楽しめる。契約農家の野菜・米に舌が喜ぶ。ドリンク類もバラエティに富んでいる。



大翔コース 3,500円(税抜)



宮崎県都城市早水町38-1 園【夜】18:00~22:30 園12/31、1/1のみ 園あり(20台) 園50席

取扱い	地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
		大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約780~3,000円 約2,000~5,000円



Google Map

### ありまん

☎0986・24・1153

牛タン、カルビ、ロース、野菜(3~4人前)人気No.1の焼肉盛り合わせ。その空間は心地よく、都城に愛される理由がわかる。タレ、ドレッシング、キムチなど全て手作りで、滋味深さが溢れている。



焼肉盛り合わせ(3~4人前) 5,000円(税抜)



宮崎県都城市大王町42-13 園【昼】11:30~14:00 【夜】17:30~21:30 園火曜 園あり(15台) 園最大70席

取扱い	地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
		大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約1,300~2,000円 約3,500~5,000円



Google Map

### 酒とつまみ SNOW スノウ

☎0986・77・8831

ワインに合う料理を中心に、ビールやハイボール、各種お酒等に合う料理も、気軽に楽しめるお店。地鶏の旨味を引き出した西洋風煮込み「宮崎地頭鶏のフリカッセ ポルチーニ茸のバターライス 添え」(写真)も人気のひとつ。



宮崎地頭鶏のフリカッセ  
ポルチーニ茸のバターライス添え  
1,500円(税込)



宮崎県都城市栄町19-2 丸田ビル1F 園【夜】18:00~24:00 園火曜 園なし 園15席

取扱い	地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
		大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約3,000円~



Google Map

### 中村牛舎 なかむらぎゅうしゃ

☎0986・22・1729

中村牛を主とした、地元の食材にこだわり、地産地消に力をいれている。名物の肉ちゃんぽんは「ちゃんぽん=混ぜる」で、鍋を囲めば自然と笑顔もこぼれる美味しさです。



肉ちゃんぽん 2,178円(税込)



宮崎県都城市栄町20-1 園【夜】17:00~24:00 園不定休 園あり(700台) 園98席

取扱い	地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK	
		大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】約3,000円~



Google Map

### 宮崎牛の良さを一皿で味わう人気の大翔コース

### 40年、地元で愛される創業地元、大王町の焼肉店

### 地元民が愛する ぎょうざの丸岡

地元では知らない人はいないというほどの人気商品。丸岡のぎょうざを焼いたらじわーっとしみ出てくるあの肉汁は、豚肉に含まれた天然の脂肪。皮は、焼くとパリッと茹でるとツルンとなるように試行錯誤して作られた丸岡オリジナル。【問い合わせ】ぎょうざの丸岡 鷹尾店 ☎0986・26・3788

### 肉のふくしま お惣菜

都城産黒豚をはじめとするお肉と、県産・国産の旬の野菜を使用。肉のふくしまの揚げ物は、焙煎式パン粉と、産みだての生卵を使用し、コレステロールゼロの菜種油でカラッと揚げています。揚げたてをお店で提供するのはもちろん、ネット販売も行っております。【問い合わせ】肉のふくしま ☎0986・25・1129

### 明日香 あすか ☎0986・24・6240

もろみそ風味の焼肉ダレに、香り豊かなゴマ入りポン酢、そしてさっぱりとした塩ダレが肉の味を引き立てる。ハーブ入りスパイス塩もおすすめ。周辺には、歴史散策スポットもあり都城を楽しめる。



都城焼肉三昧舟盛り御膳  
1650円(税込)



宮崎県都城市市元2-21-3 園【昼】11:00~14:00  
【夜】18:00~21:00 園不定休 園あり(15台) 園60席

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,650円 ☎約1,650円



Google Map

### レストラン Ryu リュウ ☎0986・25・1101

チキン南蛮目当てに県内外からの来客も多い。朝どれの若鶏を毎日さばき、珍しい骨付きもも肉。40年継ぎ足してきた南蛮だれで手作りするタルタルソースは絶品。宮崎牛を使用したビーフシチューもおすすめです。



チキン南蛮(もも身) 1430円(税込)

宮崎県都城市葛蒲原町25-7 園【昼】11:30~14:30  
【夜】18:00~20:30 園木曜、第3水曜 園あり(20台) 園40席

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,100円~ ☎約1,100円~



Google Map

鮮度にこだわり。自家製タルタルソースは異次元。

### 香餌莉屋 かじりや ☎080・3963・2513

都城駅から車で東へ5分。鶏料理を中心に、居酒屋メニューも多く、老若男女に親しまれる注目店。人気の香餌莉焼は、ぜひ食べてみるべき。また全国発送も可能なので土産にも。



香餌莉焼(赤鶏の炭火焼) 1050円(税込)



宮崎県都城市市年見町24-8-1 園【平日/夜】18:00~24:00  
【土、日曜、祝日/夜】17:00~24:00 園月曜 園あり(10台) 園50席

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約3,000円



Google Map

朝引き鶏を鶏ガラベースの熟成ダレで炭火焼き

### フードギャラリー 空そら そらそら ☎0986・39・3477

モチモチときめ細やかな肉質の「おいも豚」を、旨みがありながら後味あっさりとしたとんかつで。四季を感じる彩豊かな野菜と共にどうぞ。自慢のコーヒーとデザートが付いて、旅の思い出に。



ヒレカツ1870円(税込)



宮崎県都城市大岩田町5369-1 園【昼】11:30~14:30  
【夜】18:00~(完全予約制) 園日曜 園あり(15台) 園30席

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,650円 ☎約3,850円



Google Map

穏やかな時が流れる古民家で「大人カジュアル」

### 早水きゃのん亭 ☎090・1518・1140

「きゃのチキ」として単品でも提供している自慢のチキンを挟んだ「きゃのチキバーガー」。他チーズドッグやタピオカ、チュロスやポテト、かき氷など様々なオリジナルメニューを展開。



きゃのチキバーガー 400円(税込)



宮崎県都城市早水町3867 園【11:00~17:00】  
園火曜 園あり(50台) 園なし

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約200~600円



Google Map

早水文化体育館敷地内にてオリジナルメニューを展開

### OLD EARTH オールドアース ☎0986・24・6469

酒と肉のde jillが最高の瞬間を演出する。まるで即興演奏の様だ。至高のジャズライブと血湧き肉躍る。



マイルスハンバーグ弁当 1200円(税込)「to GOOK!」



宮崎県都城市大王町4-13 園【11:00~LAST】  
園完全予約制 園なし 園30席

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,000円~



Google Map

ジャズとワインで夢が膨らむ。血湧き肉躍る

### 福元洋食店 ふくもとようしょくてん ☎0986・77・5278

都城市の河中農園「よかもよか卵」を使用してとろふわに仕上げたオムライスの上に、ホロホロに煮込んだ宮崎牛スネ肉をゴロゴロと使ったビーフシチューが合わさる逸品。セットでスープ、サラダ、前菜、ドリンク付き。



オムビーフシチューセット 1958円(税込)



宮崎県都城市広原町4343 園【昼】11:00~15:00  
(LO14:00) 【夜】18:00~21:00(LO20:30) 園水曜 園あり(12台) 園約40席

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,000~2,000円 ☎約1,000~3,000円



Google Map

幅広い世代の方々へ洋食を楽しくいただける空間

### いざかや 彩色 さいじき ☎0986・23・6150

宮崎県産の赤鶏をシンプルに塩炒めした、歯応えがあり旨みいっぱい逸品をぜひ。和の空間で老若男女が楽しめる手作り料理が魅力。全てお座敷で、ご家族連れも安心して寛げる。



和牛ステーキ 1000円(税抜)



宮崎県都城市花線町1-1-2 園【昼】11:30~13:30  
【夜】18:00~22:30 園日曜 園あり(15台) 園40席

取扱い	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
地元産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約880~1,080円 ☎約2,500~4,000円



Google Map

地元民愛するチキン南蛮や新鮮なお刺身まで



朱面の巨人 弥五郎どん

市民に親しまれている弥五郎どんは、竹で組み合わされ麻の薄い着物を着た素朴な御神体で「弥五郎どんゆかりのものに触れると病気をせず、一年中元気で過ごせる」という言い伝えがあります。【問い合わせ】弥五郎どんの館 ☎0986・57・3713



発祥のまち 愛のスコール

最近全国で見かけることも多い「スコール」は、1972年(昭和47)に、都城に本社のある南日本酪農協同株式会社から発売された、日本で初めての乳性炭酸飲料。愛を謳ったキャッチコピー「愛のスコール」はいまでも人気を博しています。

### 炭火焼 めまる

☎0986・24・3322

串で提供する朝引き霧島鶏と、食材のうまみを存分に引き出した、これぞおでん!と納得の味のおでん。焼き鳥とおでんを合体したまさに最強の組み合わせ。



おまかせ10本串とおでん女将のおまかせ盛合せ 各1,320円(税込)

宮崎県都城市鷹尾2-1-5 園【夜】18:00~22:30(LO) 園第3月曜・火曜 園あり(10台) 園40席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約2,000~3,000円



Google Map

### 炭火焼ばんてい

☎0986・25・5869

イチオシの「鶏のもも焼き」には鶏肉本来の旨味を兼ね備えた、若鶏では絶対に味わえない旨味と抜群の歯ごたえが特徴。炭火で豪快に焼き上げたこだわりの逸品を、ぜひ堪能ください。



もも焼 1,667円(税抜)

宮崎県都城市久保原町9-3-22 園【夜】17:30~23:00 園月曜 園あり(10台) 園50席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約3,000~4,000円



Google Map

### 高千穂牧場 まきばのレストラン

☎0986・33・2102

厳選されたお肉やソーセージ、新鮮な野菜を豪快に楽しむことが出来る。250人収容可能な広々としたスペースは、ご家族や友人同士はもちろん団体のお客さまも。さまざまなシチュエーションに対応。



牛ロース・黒豚ソーセージセット 3,190円(税込)

宮崎県都城市吉之元町5265-103(高千穂牧場内) 園10:30~16:30(LO15:30) 園不定休 園あり(1,000台) 園250席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約1,400円~



Google Map

### 宮崎牛・都城牛 七輪焼さこま

☎0986・24・3540

人気のメニューはちょっと贅沢盛りやファミリーセット、赤身盛りなど。他にも豊富な品揃えで営業中。個室も完備しているのでお子様連れのお客さまも歓迎。バラエティ豊かなランチメニューも好評。



宮崎牛カルビランチ1,980円(税込)

宮崎県都城市南鷹尾町10-42 園【昼】11:30~14:00(LO13:30) 【夜】17:00~22:00(LO21:30) 園木曜・ランチは不定休 園あり(10台) 園50席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約980円~ 約2,500円~



Google Map

炭火(七輪)で自社牧場の宮崎牛を個室でゆっくり頂く

### Blanc de Chateau Chez ken シェケン

☎0986・46・3770

都城の繁華街から人里離れた隠れ家的なフレンチ専門店。洗練されたフロアで卓越した料理に触れる時間は心に刻み込まれる。「その素晴らしさはフレンチで」が地元流なのだ。



都城の旬の食材を使ったフレンチ 2,000円(税抜)

宮崎県都城市横市町6500-5 園【昼】11:30~15:00(LO14:00) 【夜】18:00~21:00(LO20:00) 園火曜 園あり(60台) 園100席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約2,000円~ 約3,500円~

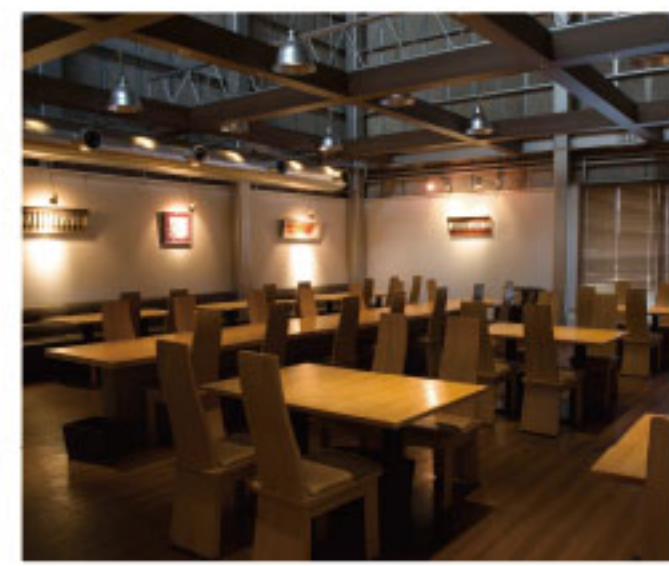


Google Map

### 霧の蔵ブルワリー

☎0986・21・8111

地産の牛・豚・鶏が堪能できる三種盛りプレートをご用意。他にも地元食材を使った料理や黒霧島などの本格焼酎・KIRISHIMA BEERをゆっくりと楽しめる。



(肉と焼酎のまち都城)牛豚鶏3種盛りプレート2,530円(税込)※オーブンローストの鶏少々お時間を頂きます

宮崎県都城市志比田町5480 園【昼】11:00~15:00(LO14:30) 【夜】17:00~21:30(LO21:00) 園無休 園あり(150台) 園約200席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約1,500~3,000円 約3,000~5,000円



Google Map

霧島酒造直営店レストラン 県内外からの来客多数

### 常盤荘別邸・霧島津 きりしまづ

☎0986・64・3876

都城市は、牛肉・豚肉・鶏肉の合計産出額が日本一。その強みを生かして誕生した「都城焼き肉三味舟盛り御膳」。日本一を一度に味わえるご当地自慢グルメ。店内から望む霧島山の景観も圧巻。



焼き肉三味 1,650円(税込)

宮崎県都城市山田町中霧島2455-2 園【昼】11:00~15:00 【夜】17:00~21:30 園火曜 園あり(60台) 園48席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約1,000円台 約2,000円台



Google Map

昭和36年創業の旅館 常盤荘の別邸レストラン

### ログテラスカントリー

☎0986・23・7200

お客様にお出しするお米・お野菜・お肉は、ほぼ自社農場で作っている。自社ブランドあやめ牛を使ったビーフハンバーグをご堪能ください。



ハンバーグ 1,157円(税抜)

宮崎県都城市都島町3594-2 園【昼】11:00~14:00 【夜】17:30~21:30 園水曜 園あり(15台) 園16席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】約1,000円 約3,000円



Google Map

「ほぼ」自社農場で作る こだわりのレストラン



歴史に触れる 島津発祥まつり

「島津発祥の地・都城」にちなんで毎年開催されている「島津発祥まつり」では、都城の歴史絵巻・明道館パレードや、歴史に基づいたさまざまな体験コーナーなども設置され、子どもから大人まで多くの人で賑わいます。



ギネス新記録 最多人数による腕組み乾杯

公益社団法人 都城青年会議所の創立55周年記念事業として「最多人数による腕組み乾杯|Largest arms-linked toast」を実施し、盆地まつり会場の1,154名で腕を組み乾杯し、新たなギネス新記録を達成しました。(2018年8月11日)

### CAFE ORIENTE オリエンテ ☎0986・26・3221

皮をパリパリに焼き上げた若鶏にモッツアレラチーズをのせ、オープンでふくらジューシーに仕上げた、味わい深い一品。夜のコースは4名様から承っております。(要予約)



夜のコースのメイン一例  
2700円(税抜)

宮崎県都城市都原町7428-1 園【昼】11:30~14:30【ティータイム】14:30~18:00(LO17:00)【夜】コースご予約のみ 閉月曜 園あり(10台) 園22席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,600円 ☎約2,700円~



Google Map

### ふるさと料理 花ゆらり ☎0986・64・3711

霧島山のふところに位置する山田町の温泉施設「かかしの里ゆらり」。その中の【レストラン花ゆらり】では、地元の野菜など、こだわりの食材を使用。宮崎県産の牛、豚、鶏肉を特製ダレでお召上がりください。



宮崎県産三種盛御膳 1500円(税込)

宮崎県都城市山田町中霧島3340-2(かかしの里ゆらり内) 園【昼】11:30~14:30(LO14:00)【夜】17:30~21:30(LO21:00) 園火曜 園あり(300台) 園30席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約800円 ☎約1,000円



Google Map

定食や一品料理など、お子様からお年寄りまで大満足

### 旬の料理とお湯の宿 常盤荘 ときわそう ☎0986・64・2246

昭和36年・春、霧島山の麓、常盤荘は小さな料理屋から始まった。都城のブランド豚「きなきなこ豚」は、脂身の甘みもしっかりしてしながらヘルシー。あっさりとしたチリ鍋を、謹製の「お蕎麦だし」でいただきます。



きなきなこ豚のトンちり鍋 3000円(税抜)

宮崎県都城市山田町中霧島2455-2 園 11:00~21:30 園不定休 園あり(60台) 園100席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約3,850円~ ☎約3,850円~



Google Map

今もいちばん大切にしている常盤荘のおもてなし

### 中華名菜 星蘭 せいらん ☎0986・62・5526

ジューシーで細やかな肉質と新鮮な地元野菜をスパイシーな黒胡椒ソースでお楽しみください。



宮崎県産牛と地元野菜・黒胡椒炒めセット 1500円(税込)

宮崎県都城市高崎町大牟田1332-8(ラスパ高崎内) 園【昼】11:00~14:00(LO13:30)【夜】17:00~21:00(LO20:30) 園木曜 園あり(50台) 園20席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約800~1,000円 ☎約1,000~2,000円



Google Map

ゆったりとした空間と贅沢な時間を提供

### がまこう庵 がまこうあん ☎0986・33・1226

都城で育まれた素材を一杯のそばに。都城盆地の環境は、必然とおいしいものが育つ場所。鼻から抜ける芳潤な香りは、産地の個性が表れる。都城と都城そばをこよなく愛す創業46年の老舗そば店。



地頭鶏そば 1000円(税抜)

宮崎県都城市吉之元町5186 園 10:00~16:00 園毎週火曜日、第1水曜日 園あり(50台) 園100席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,000~1,500円



Google Map

都城の自然に寄り添う都城そばは粋の極み

### 町家カフェ もちなが邸 ☎0986・37・0002

都城産大豆の豆腐のチーズを混ぜ合わせたロールキャベツやハンバーグなど、都城産の肉と自家栽培の野菜やハーブを使った健康的なメニューを季節ごとに楽しめる。発酵食を活かした、体が喜ぶ古くて新しい食文化をご提案。



定番の季節ごと変わるお昼御膳 1100円(税込)

宮崎県都城市庄内町12625 園 11:30~14:00 園火~金曜 園あり(25台) 園18席(庭20席)

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約700~1,300円



Google Map

明治時代の歴史的建造物で体にやさしい食文化を

### 松葉 ごろん亭 まつばごろんてい ☎0986・33・2164

自然豊かな環境の中、炭火地鶏やこんにやく、煮しめに田舎そばと粋なお料理が並び。テラス席は、千足川を見下ろすカウンター。川のせせらぎ、マイナスイオンたっぷりの特等席。



地鶏焼定食B 1680円(税抜)

宮崎県都城市高野町3830 園【昼】11:00~14:30【夜】17:00~19:00 園水曜、第1・3火曜 園あり(50台) 園50席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約1,000~2,000円 ☎約1,000~3,000円



Google Map

壮大な大自然の中、美味しい料理に巡り会える

### お箸処 北諸 きたもろ ☎0986・24・3700

宮崎県産・九州産の食材を使用しており、地産地消にこだわっています。当日仕入れた鮮度抜群の国産食材を厳選、「旬」「新鮮」「品質」ともに抜群です。手作り即席の全食無添加。



宮崎牛ひつまぶし 1980円(税抜)

宮崎県都城市志比田町11033-3 園【昼】11:00~14:00【夜】18:00~20:30 園水曜 園あり(15台) 園20席

取地産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
扱い産	大浦	霧島	都城	柳田	座敷
					バリアフリー

【価格帯】☎約650~3,000円 ☎約650~3,000円



Google Map

宮崎県では、ここだけオリジナルひつまぶし



日本一に輝いた星空  
たちばな天文台

「日本一星の美しい街」に7度も選ばれた、夜空に満天の星が瞬く高崎町。そのまちの高台にある「たちばな天文台」には、全国から多くの天体ファンが訪れます。【問い合わせ】たちばな天文台 ☎0986・62・4936



行ってみらんね!  
中心市街地中核施設  
[Mallmall]

図書館、子育て世代活動支援センター「ぶれびか」、交流センターなどを集約した複合施設で、閉店した老舗百貨店跡地等をリノベーションし、市民交流・賑わい創出の拠点としてつくられました。都城市のおしゃれスポットとして人気です。

### 霧島鶏と焼酎のお店 ぼっけもん

☎0986・51・5666

炭火で豪快に焼き上げたぼっけもん名物のぼっけもん焼きや、フレッシュな鶏だからこそ味わえる霧島鶏の鶏刺5点盛りで鶏本来の旨みをご堪能ください。地酒や地採れ食材を心ゆくまで。



(右)ぼっけもん焼き 880円(税込)

宮崎県都城市上川東2-8-7 園【昼】11:30~14:00(LO13:30)【夜】17:00~22:00 園月曜 園あり(20台) 園大1室、個3室

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,000円 ☎約2,000~4,000円

生産者直送の朝引き霧島鶏と地元の焼酎でおもてなし



Google Map

### よっ田や 都北店

☎0986・38・1881

その日のオススメの串を厳選して提供。食べるペースに合わせて焼き上げるので、ゆっくり焼き鳥が楽しめる。



おまかせ10本串 1,000円(税込)

宮崎県都城市都北町5577-1 園【夜】17:00~23:00 園無休 園あり(4台) 園43席

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約3,000円

地元で愛されて18年、よっ田やの新店舗。家族連れにも人気の



Google Map

### 焼肉 福寿園 ふくじゅえん

☎0986・38・5211

宮崎県産のお肉が堪能できるセットメニューをご用意しました。牛・豚・鶏の旨味が詰まった一品を是非ご賞味ください。



宮崎県産黒毛和牛セット(2~3人前) 1,680円(税抜)

宮崎県都城市都北町5819-3 園【昼】11:00~15:00(LO14:30)【夜】17:00~22:00(21:30) 園無休 園あり(50台) 園178席

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,012円~ ☎約3,000~4,000円

飲み放題も年中企画中。団体60名様までOK。



Google Map

### 焼肉の さこま

☎0986・38・5129

宮崎牛の全てが堪能できるさこまプレミアムセット。味はもちろん、見た目も豪華絢爛。自社牧場直送の極上宮崎牛を心ゆくまでご堪能ください。場所は10号線沿い。30人まで宴会可能で個室あり。



さこまプレミアムセット 9800円(税抜)

宮崎県都城市吉尾町766-1 園【夜】17:30~22:00 園月曜 園あり(20台) 園13席

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約3,000円~

宮崎牛完全網羅。全ての部位を豪快に喰らう



Google Map

### 盆地のキッチン グランマ

☎0986・38・1855

お客様からの「ランチでも鶏の炭火焼を食べたい!」というご要望にお応えしました。



都城産朝引き親鶏の炭火焼御膳(ドリンク付) 1,350円(税込)

宮崎県都城市都北町5225-1(道の駅都城内) 園【昼】11:00~15:00【夜】(金~月曜) 18:00~21:00 園1/1 園あり(100台) 園40席

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,000円 ☎約1,000円



Google Map

### 夢酔い酒場 さんちゃん亭

☎0986・26・0200

「宮崎名物」を、ちょっとずつ食べてみたい方にオススメの、さんちゃん亭だからできるわがままトリオ定食。「食べて!飲んで!泊まれる!」宿付き、さんちゃん亭におまかせ。



トリオ定食 1,210円(税込)(子キン南蛮・地鶏炭火たたき)

宮崎県都城市上川東4-5975-1 園11:00~22:00 園日曜(10:00~14:00お弁当のみ営業) 園あり 園90席

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約500円~ ☎約1,500~5,000円



Google Map

地元自慢の芋焼酎、地鶏料理の豊富な居酒屋

### こうべ亭

☎0986・25・3306

本格宮崎牛ステーキと人気のイタリアンスープで地元民には知る人ぞ知る名店。宮崎牛ステーキはもちろん、国産牛ステーキランチ、ハンバーグ、チキン南蛮など、バラエティ豊かなメニューにも目が離せない。



宮崎牛ヒレステーキコース

宮崎県都城市下川東1-14-6 園【昼】11:30~14:00【夜】17:30~21:00 園月曜 園あり(10台) 園45席

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,000~2,000円 ☎約1,500~5,000円



Google Map

創業30年以上のまさに老舗レストラン。

### レストラン 朝霧 あさぎり

☎0986・38・3322

脂身の少ない高級な赤身のヒレステーキと、キメの細かさで柔らかな風味が楽しめるロースステーキ。南国で育った上質な都城和牛をお楽しみください。牛はもちろん豚・鶏料理も豊富。



都城和牛ヒレステーキ・ロースステーキ

宮崎県都城市高木町6316 園【昼】11:00~15:00【夜】17:00~21:00 園不定休 園あり(135台) 園80席

取地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	バリアフリー

【価格帯】☎約1,500~6,000円 ☎約1,500~6,000円



Google Map

地どれ食材にこだわった本格肉料理レストラン



都城PRキャラクター兼PR部長

ほんちくん

ほんちくんは小学2年生の元気な男の子。特技はみやこんじょ弁と動物との会話。僕の左耳に触ると幸せになるって噂があるよ。「みんなに喜んで暮らさないぞっ、はめっくいかいね! (みんなに喜んでもらえるように一生懸命がんばるよ。)」



旧暦6月の風物詩  
六月灯  
(ろっがっどう)

「六月灯」は、旧薩摩藩領内の各地で行われる、無病息災・豊作を祈る夏祭りのことで、都城盆地に夏が到来したことを告げる夏の風物詩となっています。7月に入ると、ほとんど毎日のように市内のどこかで花火が打ち上げられ、華やかな露店の灯が並びます。



**ケヤキマシヨップ ボンチーノ**  
☎080・4625・6789

宮崎県産の果物などを使ったソフトクリームをはじめ、地場のお肉を使ったテイクアウト商品を取り揃えており、写真のハンバーガーはポテトが付いてこの価格。見逃せない。



観音池ポークメンチカツバーガー  
500円(税込)  
宮崎牛ハンバーガー 650円(税込)

☎ 宮崎県都城市都北町5225-1 ☎ 10:00~18:00  
☎ 不定休 ☎ あり(100台) ☎ なし

取扱い産地	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	パリアフリー

【価格帯】☎ 約139~1,204円

**道の駅 都城内にある  
テイクアウト専門店**



**都きゃのん亭** みよこきゃのんてい  
☎090・1518・1140

観音池ポークを独自の特許製法にて丹精込めて作成したチャーシューをたっぷり挟み、相性抜群のマヨネーズで仕上げました。



チャーシューバーガー  
600円(税込)

☎ 宮崎県都城市都北町5225 ☎ 11:00~17:00  
☎ 火曜 ☎ あり(50台) ☎ なし

取扱い産地	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	パリアフリー

【価格帯】☎ 約200~1,300円



日本の滝100選  
関之尾滝

霧島ジオパークのジオサイトであり、「日本の滝100選」にも選ばれた関之尾滝は、幅40m、高さ18mにも及び、この他にも明治時代に岩を掘って作られた人工の滝である男滝(おだき)と女滝(めだき)があります。【問い合わせ】滝の駅せきのお ☎0986・37・3405

**カレー専門店 トプカ** あいもこいもかふえ  
☎0986・36・6535

「市町村対抗ご当地グルメコンテスト」の都城市グルメを店舗メニューに取り入れました。宮崎牛カレーにチキン南蛮、味彩豚ロースのトンかつをトッピングした贅沢なカレーです。



日本一肉の町カレー

☎ 宮崎県都城市上川東1-2-6 ☎ 【昼】11:00~15:00  
☎ 【夜】18:00~22:00 ☎ 不定休 ☎ あり(10台)  
☎ 30席

取扱い産地	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	パリアフリー

【価格帯】☎ 1,000円 ☎ 2,000円

**しつかり・じっくり作るを  
モットーに地産地消を推進**



**青井岳荘 レストラン 雅楽** がらく  
☎0986・57・2177

宮崎産の鶏を使っています。中でも、揚げるとジューシーなもも肉を使用。甘酢に漬け込み、自慢の自家製タルタルソースでお召し上がりください。



チキン南蛮定食 1,000円(税込)

☎ 宮崎県都城市山之口町山之口2123 ☎ 【昼】11:30~13:00  
☎ 【夜】17:00~20:00 ☎ 第1木曜 ☎ あり(150台) ☎ 50席

取扱い産地	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	パリアフリー

【価格帯】☎ 約1,000円 ☎ 約1,000円

**こだわりの自家製タルタル  
ソースのチキン南蛮は必食。**



**桜きゃのん亭** さくらきゃのんてい  
☎0986・77・5085

臭みのない観音池ポークを使うことで、脂の甘みと肉の歯応えを楽しむことができるトンカツ定食。



とんかつ定食 1,080円(税込)

☎ 宮崎県都城市高城町石山4195 ☎ 【昼】11:00~14:00  
☎ 【夜】17:00~20:00 ☎ 水曜 ☎ あり(10台)  
☎ 40席

取扱い産地	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	パリアフリー

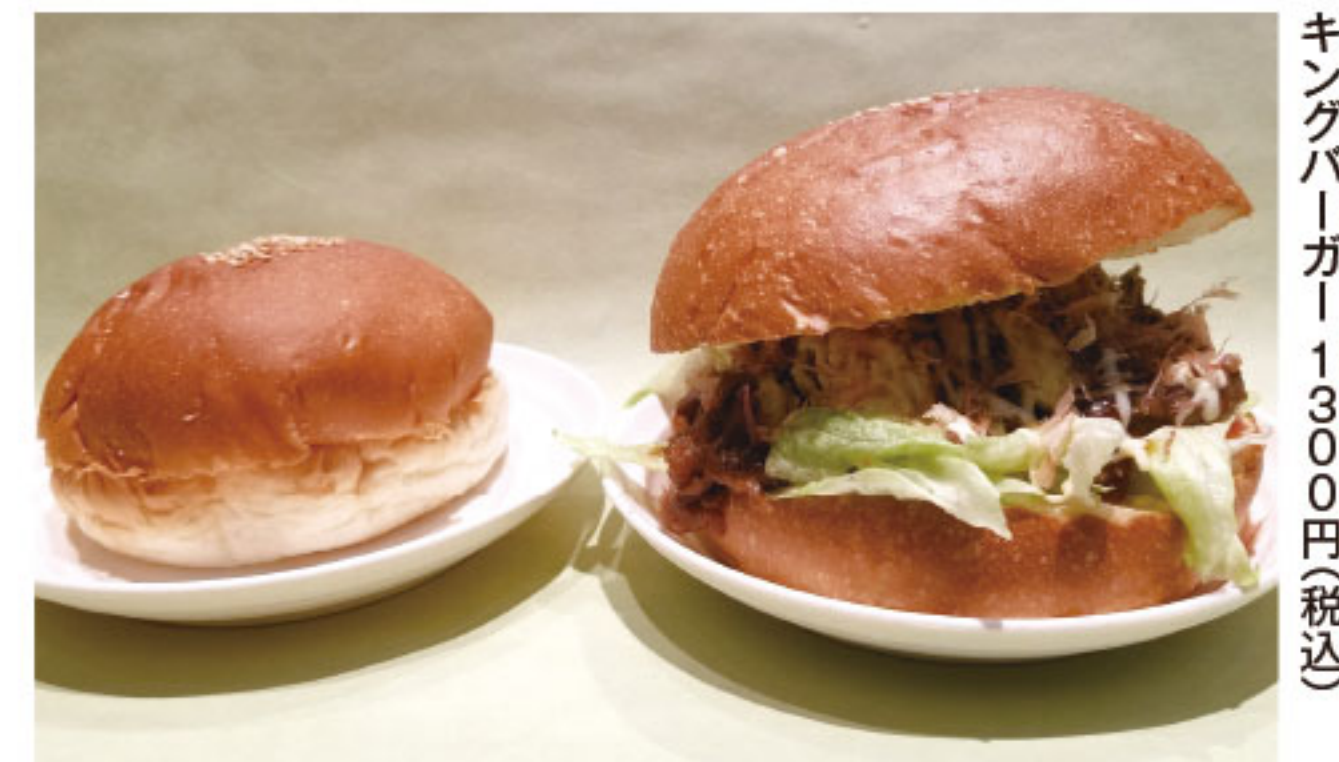
【価格帯】☎ 約600~1,600円 ☎ 約600~1,600円

**地元で採れた食材を  
使った定食屋さん**



**ATOM de きゃのん亭**  
☎0986・57・7887

宮崎牛A5ランクの牛肉をふんだんに使用したハンバーガーを、なんと130gのパンズに挟み、自慢のオリジナルソースで仕上げた、超ボリュームなまさにキングサイズバーガーです!



キングバーガー 1,300円(税込)

☎ 宮崎県都城市高木町6316 ☎ 10:00~18:30  
☎ 第2月曜 ☎ あり(50台) ☎ なし

取扱い産地	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	パリアフリー

【価格帯】☎ 約200~1,300円

**J A A T O M 内にて、様々な  
オリジナルメニューを展開中**



おもてなしマイスターが教える! 肉の豆知識  
**お肉を食べて健康に。**  
おもてなしマイスター 平川さん

お肉は太るなどのイメージを持たれがちですが、実は生活に欠かすことのできない栄養素が多く含まれており、さまざまな健康効果が期待できます。牛肉には、タンパク質や鉄分、必須アミノ酸が多く含まれていて、貧血や風邪予防、免疫力アップに効果があると言われています。豚肉には、ビタミンB1が豊富。主に疲労回復、風邪予防やストレスの緩和に効果をもたらします。鶏肉には、ビタミンAとコラーゲンが含まれていて、肌荒れや美肌づくりによいとされています。

肉の種類	栄養素	効果
牛肉	タンパク質 鉄分 必須アミノ酸	貧血 風邪予防 免疫力UP
豚肉	ビタミンB1	疲労回復 風邪予防 ストレス緩和
鶏肉	ビタミンA コラーゲン	肌荒れ 美肌づくり

牛肉はビタミンB群(B1, B2, B12)もたっぷり。中でもB12はお子さまや女性、高齢者の方に欠かせない栄養素!

おもてなしマイスター 東森さん

**カフェレスト サン・エンジェル**  
☎0986・23・7900

老舗中の老舗。地元で43年目の町の洋食屋です。チキン南蛮など、人気メニューもありますが、まず狙うべきは和風のステーキソースで味わう、六白純粋黒豚のポークステーキ。とっても柔らかいお肉に驚愕。



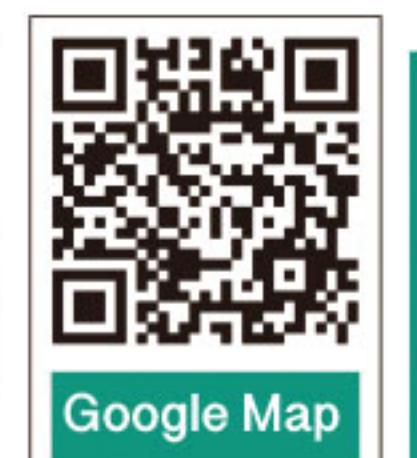
六白純粋黒豚のポークステーキ 1,000円(税込)

☎ 宮崎県都城市上川東3-1-12-1 ☎ 【昼】11:00~14:30  
☎ 【夜】17:00~21:00 ☎ 日曜※不定休あり ☎ あり(6台) ☎ 34席

取扱い産地	牛肉	豚肉	鶏肉	個室	子連OK
大浦	霧島	都城	柳田	座敷	パリアフリー

【価格帯】☎ 約650~800円 ☎ 約800~1,300円

**毎朝市場で仕入れる地元の  
新鮮食材を使っています**



日本の桜名所100選に選ばれた  
**桜の名所  
「母智丘公園」**

約2kmに及ぶ並木は、さながら桜のトンネルのようで、その美しさに圧倒されます。毎年春に開催される桜まつりでは、桜のライトアップなどが行われ、連日多くの観桜客でにぎわいます。【問い合わせ】(一社)都城観光協会 ☎0986・23・2460

お店選びはまさに旅の醍醐味。  
時間の余裕が旅の余裕と心得てお店選びを。

SHOP LIST (ショップリスト)

店名	エリア	ジャンル	電話	ページ
Blanc de chateau Chez ken	北西部	フレンチ・レストラン	0986-46-3770	P8/P26
霧の蔵アルフリー	北西部	レストラン	0986-21-8111	P9/P26
都城グリーンホテル	都城駅周辺	フレンチ	0986-25-6111	P10
常盤荘別邸・霧島津	北西部	ステーキ&かつ・和食・レストラン	0986-64-3876	P11/P25
レストランテ 星の空	北西部	イタリアン	0986-37-2992	P12
田中精肉店2F COOK・T	市内中心	焼肉	0986-22-0242	P15
焼肉 久米村/久米村精肉店	市内中心	焼肉	0986-22-0756	P15
本・宮崎肉 領山	市内中心	焼肉	0986-24-4129	P15
都城焼肉党	市内中心	焼肉	0986-51-5263	P15
鉄板焼き お好み焼き いずみ	市内中心	鉄板焼	0986-21-4030	P16
戦国焼きとり よっ田や 本店	市内中心	焼き鳥・鶏料理	0986-22-2219	P16
とり乃屋	市内中心	焼き鳥	0986-24-5074	P16
炙りや かつみ	市内中心	居酒屋・焼き鳥・鶏料理・ラーメン	0986-25-2232	P16
炭焼 いそ川	市内中心	居酒屋・焼き鳥	0986-21-7066	P17
鶏処 きじや	市内中心	鶏料理	0986-26-6099	P17
ジラジラ なんごつけ	市内中心	鶏料理	※直接来店のみ	P17
みやこんじょビレッジ	市内中心	居酒屋	0986-77-3015	P17
雨風	市内中心	居酒屋	0986-22-2398	P18
和ごころ 朝倉	市内中心	居酒屋・和食	0986-21-6274	P18
ホテル 中山荘	市内中心	和食・洋食・中華	0986-23-3666	P18
栄楽	市内中心	和食	0986-22-0469	P18
樹の恵	市内中心	和食・創作居酒屋	0986-23-9093	P19
Carte Blanche	市内中心	レストラン	0986-77-9914	P19
Trattoria Flore	市内中心	イタリアン	0986-58-7930	P19
イタリア料理 坂元食堂	市内中心	イタリアン	0986-21-3777	P19
ワインバー クラレット	市内中心	ワインバー	0986-23-5001	P20
辛麺屋 獅	市内中心	ラーメン・ソウルフード	0986-77-7685	P20
あたりや	市内中心	ラーメン	0986-25-2053	P20
カレー倶楽部 ルウ	市内中心	カレー	0986-26-1010	P20
中村牛舎	都城駅周辺	焼肉	0986-22-1729	P21
酒とつまみ SNOW	都城駅周辺	居酒屋	0986-77-8831	P21
カジュアルレストラン pa9 pa9	都城駅周辺	洋食	0986-36-4474	P21
SLF	都城駅周辺	イタリアン	0986-80-4224	P21
焼肉酒家 大門	中央部	焼肉	0986-25-9846	P22
韓国市場 炙屋	中央部	焼肉	0986-26-5200	P22
ありまん	中央部	焼肉	0986-24-1153	P22
炭火焼肉 大翔	中央部	ステーキ・焼肉	0986-36-7700	P22
フードギャラリー 空そら	中央部	ステーキ&かつ・和食・レストラン	0986-39-3477	P23
香餌莉屋	中央部	居酒屋	080-3963-2513	P23
いざかや 彩色	中央部	居酒屋	0986-23-6150	P23
福元洋食店	中央部	洋食	0986-77-5278	P23

店名	エリア	ジャンル	電話	ページ
レストラン Ryu	中央部	洋食・レストラン	0986-25-1101	P24
明日香	中央部	和食	0986-24-6240	P24
OLD EARTH	中央部	ワインバー・JAZZ BAR	0986-24-6469	P24
早水きやのん亭	中央部	テイクアウト	090-1518-1140	P24
宮崎牛・都城牛 七輪焼さこま	北西部	焼肉	0986-24-3540	P25
高千穂牧場 まきばのレストラン	北西部	焼肉	0986-33-2102	P25
ログテラスカントリー	北西部	ステーキ・焼肉・洋食	0986-23-7200	P25
炭火焼ばんてい	北西部	居酒屋・鶏料理	0986-25-5869	P26
炭火焼 めまる	北西部	焼き鳥・おでん	0986-24-3322	P26
中華名菜 星蘭	北西部	レストラン	0986-62-5526	P27
旬の料理とお湯の宿 常盤荘	北西部	和食	0986-64-2246	P27
お箸処 北諾	北西部	和食・創作料理	0986-24-3700	P27
松葉 ごろん亭	北西部	和食	0986-33-2164	P27
ふるさと料理 花ゆり	北西部	レストラン	0986-64-3711	P28
CAFE ORIENTE	北西部	イタリアン	0986-26-3221	P28
町家カフェ もちなが邸	北西部	カフェ	0986-37-0002	P28
がまこ庵	北西部	そば	0986-33-1226	P28
焼肉の さこま	北東部	焼肉	0986-38-5129	P29
焼肉 福寿園	北東部	焼肉	0986-38-5211	P29
レストラン 朝霧	北東部	ステーキ・焼肉	0986-38-3322	P29
こうべ亭	北東部	ステーキ	0986-25-3306	P29
よっ田や 都本店	北東部	焼き鳥・鶏料理	0986-38-1881	P30
霧島鶏と焼酎のお店 ぼっけもん	北東部	居酒屋・焼き鳥・鶏料理	0986-51-5666	P30
夢酔い酒場 さんちゃん亭	北東部	居酒屋	0986-26-0200	P30
盆地のキッチン グランマ	北東部	鶏料理・和食・洋食	0986-38-1855	P30
桜きやのん亭	北東部	レストラン	0986-77-5085	P31
青井岳荘 レストラン 雅楽	北東部	和食	0986-57-2177	P31
カフェレスト サン・エンジェル	北東部	洋食	0986-23-7900	P31
カレー専門店 トプカ	北東部	カレー	0986-36-6535	P32
ケヤキショップ ポンチーノ	北東部	カフェ・テイクアウト	080-4625-6789	P32
ATOM de きやのん亭	北東部	テイクアウト	0986-57-7887	P32
都きやのん亭	北東部	テイクアウト	090-1518-1140	P32

ミートツーリズム公式SNSもチェック /

Facebook 右記バーコードを読み取ってフォローをお願いします

Instagram 右記バーコードを読み取ってフォローをお願いします



表紙撮影協力:  
鉄板焼き お好み焼き いずみ  
0986-21-4030

おもてなし  
マイスターが  
オススメする  
焼酎アレンジ

▼前割りをした後の焼酎を、酒のように熱燗にする飲み方が伝統もあり美味しいのでおすすめです。

▼焼酎の水割りに粉末都城茶を1グラムほど入れるだけ!色も綺麗で、都城茶の上品な香りも楽しめる。

おもてなしマイスター 今別府さん

おもてなしマイスター 有川さん