

みやざき

宮崎
出会い
旅

本格
焼酎

酒と人が
つながる

旅BOOK

酒蔵
めぐり
7 エリア

めぐって楽しむ!

酒蔵見学と宮崎旅

宮崎県内には魅力的な酒蔵がたくさんあり、なかには見学のできる蔵元もあります。酒蔵をめぐって、宮崎の名所や食とともに楽しみましょう。

【焼酎column】

宮崎の旅と焼酎を楽しむ情報サイト…2

焼酎蔵見学の心得……………3

宮崎本格焼酎の魅力……………16

祝！ユネスコ無形文化遺産登録
世界に誇る「伝統的酒づくり」、
宮崎の本格焼酎……………30

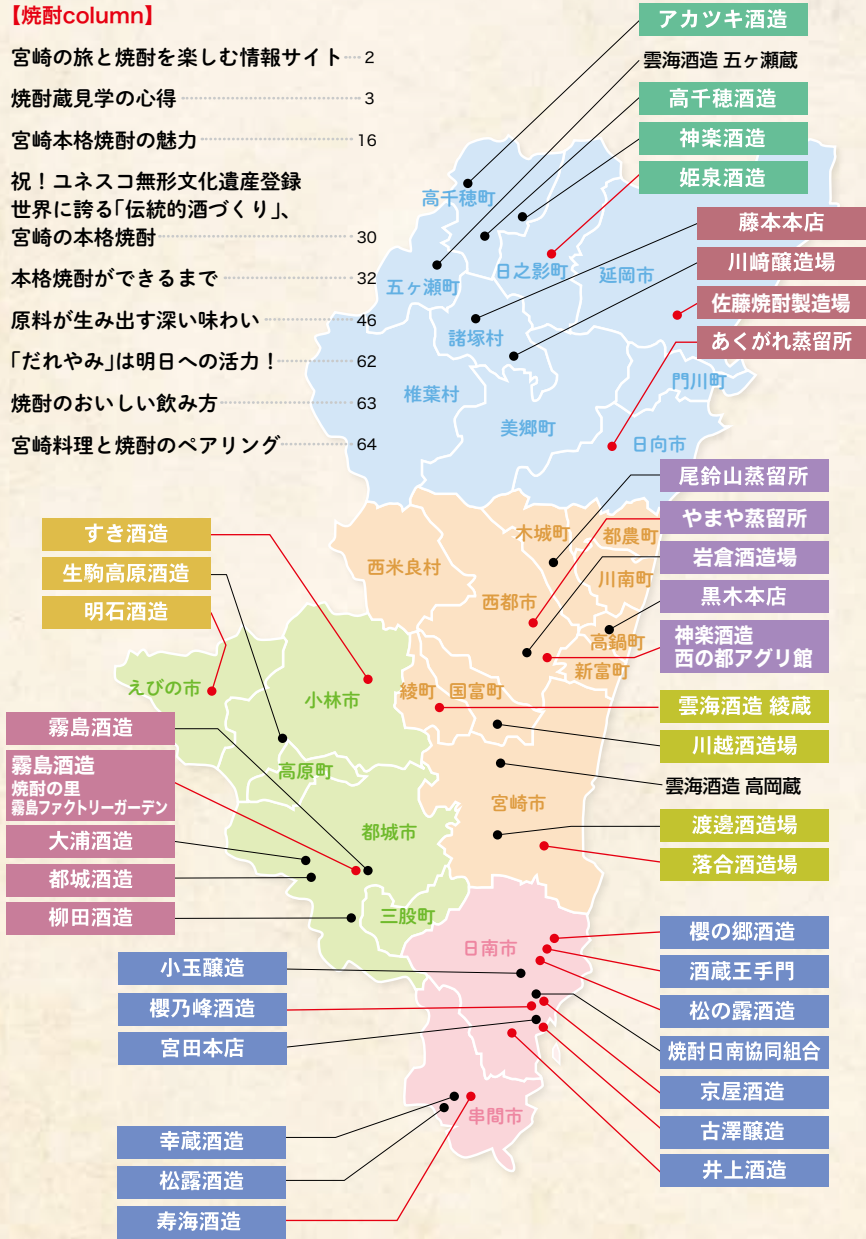
本格焼酎ができるまで……………32

原料が生み出す深い味わい……………46

「だれやみ」は明日への活力！……………62

焼酎のおいしい飲み方……………63

宮崎料理と焼酎のペアリング……………64



【 7つのエリアでめぐる焼酎旅 】

| | ページ | 見学あり | 蔵元名 | 住所 | 電話番号 |
|-------|----------------|------------|----------------------------------|---|--------------|
| 県北 | 高千穂・日之影・五ヶ瀬エリア | | | | |
| | 5 | | アカツキ酒造合資会社 | 西臼杵郡高千穂町河内 1835-5 | 0982-75-1612 |
| | 5 | | 高千穂酒造株式会社 | 西臼杵郡高千穂町大字押方 925 | 0982-72-2323 |
| | 7 | ○ | 姫泉酒造合資会社 | 西臼杵郡日之影町岩井川 3380-1 | 0982-87-2016 |
| | 延岡・日向・諸塚エリア | | | | |
| | 11 | ○ | 佐藤焼酎製造場株式会社 | 延岡市祝子町 2388-1 | 0982-33-2811 |
| | 13 | ○ | 株式会社あくがれ蒸留所 | 日向市東郷町山陰辛 212-1 | 0982-68-3550 |
| 県中央 | 川崎醸造場 | | | | |
| | 15 | | 株式会社藤本本店 | 東臼杵郡諸塚村七ツ山 2572 | 0982-65-4005 |
| | 西都・児湯エリア | | | | |
| | 18 | ○ | 株式会社やまや蒸留所 | 西都市大字三納 10029 | 0983-45-1013 |
| | 19 | ○ | 神楽酒造株式会社 西の都アグリ館 | 西都市鹿野田 11365-1 本社：高千穂町岩戸 144-1 | 0983-41-1234 |
| | 20 | | 株式会社岩倉酒造場 | 西都市大字下三財 7945 | 0983-44-5017 |
| | 20 | | 株式会社黒木本店 | 児湯郡高鍋町大字北高鍋 776 | 0983-23-0104 |
| 21 | | 株式会社尾鈴山蒸留所 | 児湯郡木城町石河内字倉谷 656-17 | 0983-22-3973 | |
| 県中央 | 綾・国富・宮崎エリア | | | | |
| | 24 | ○ | 雲海酒造株式会社 綾自然蔵 見学館 | 見学館：綾町大字南俣字豆新開 1795-1 本社：宮崎市昭栄町 45-1 | 0985-23-7890 |
| | 25 | ○ | 株式会社落合酒造場 | 宮崎市大字鏡洲字前田 1626 | 0985-55-3206 |
| | 26 | | 株式会社川越酒造場 | 東諸県郡国富町大字本庄 4415-1 | 0985-75-2079 |
| | 26 | | 有限会社渡邊酒造場 | 宮崎市田野町甲 2032-1 | 0985-86-0014 |
| | 県西 | 小林・えびのエリア | | | |
| 35 | | ○ | すき酒造株式会社 | 小林市須木下田唐池 393-3 | 0984-48-2016 |
| 37 | | ○ | 明石酒造株式会社 | えびの市大字栗下 61-6 | 0984-35-1603 |
| 39 | | | 合資会社生駒高原酒造 | 小林市東方 3351-1 | 0984-23-4130 |
| 都城エリア | | | | | |
| 41 | | ○ | 霧島酒造株式会社 焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン | 都城市志比田町 5480 本社：都城市下川東 4-28-1 | 0986-21-8111 |
| 42 | | | 株式会社都城酒造 | 都城市乙房町 2887-1 | 0986-37-3388 |
| 県南 | 42 | | 大浦酒造株式会社 | 製造場：都城市乙房町 4113-1 本社：都城市平江町 2-8 | 0986-37-3883 |
| | 45 | | 柳田酒造合名会社 | 都城市早鈴町 14-4 | 0986-25-3230 |
| | 日南・串間エリア | | | | |
| | 49 | | 株式会社宮田本店 | 日南市大堂津 4-1-8 | 0987-27-1131 |
| | 49 | | 小玉醸造合同会社 | 日南市舩肥 8-1-8 | 0987-25-9229 |
| | 49 | | 焼酎日南協同組合 | 日南市大字平野 4299 | 0987-23-3414 |
| | 50 | ○ | 京屋酒造有限会社 | 日南市平野 4299 | 0987-22-2002 |
| 51 | ○ | 櫻乃峰酒造有限会社 | 日南市大字隈谷甲 1192 | 0987-27-0271 | |
| 52 | ○ | 古澤醸造合名会社 | 日南市大堂津 4-10-1 | 0987-27-0005 | |
| 53 | ○ | 松の露酒造株式会社 | 日南市今町 2-1-16 | 0987-25-1746 | |
| 54 | ○ | 櫻の郷酒造株式会社 | 日南市北郷町郷之原甲 888 | 0987-55-4134 | |
| 55 | ○ | 株式会社酒蔵王手門 | 日南市北郷町大藤甲 898-8 | 0987-21-7717 | |
| 57 | ○ | 井上酒造株式会社 | 日南市南郷町榎原甲 1326 | 0987-68-1055 | |
| 59 | | 幸蔵酒造株式会社 | 串間市大字串間 1393-1 | 0987-72-0305 | |
| 59 | | 松露酒造株式会社 | 串間市寺里 1-17-5 | 0987-72-0221 | |
| 61 | ○ | 寿海酒造株式会社 | 串間市大字北方 1295 | 0987-72-5611 | |

宮
崎
の

旅と焼酎を 楽しむなら

こちら
も
チ
ェ
ッ
ク
!

宮崎県公式観光サイト みやざき観光ナビ

観光スポットはもちろん、モデルコースやテーマ別検索、プロ野球キャンプ情報など満載です。



宮崎県酒造組合

宮崎県酒造組合の公式ホームページ。宮崎の本格焼酎と清酒など、宮崎の酒に関する情報を発信しています。



宮崎本格焼酎応援サイト『だれやみ』

宮崎県内の蔵元紹介、銘柄や焼酎に関する情報を発信しています。県外はもとより世界に向けて宮崎本格焼酎のすばらしさを発信しています。



宮崎本格焼酎味わいマップ

宮崎県内の27蔵元より74銘柄の芋焼酎を、香気成分や味を4要素に分類し、特徴をビジュアル化（視覚化）した味わいマップです。





焼酎蔵見学的心得



1

見学OKの蔵でも、仕込みや作業工程によって見学できない時期もあります。**必ず連絡してから**でかけましょう。希望の日時と人数、交通手段を伝えるといいです。

2

見学前日から**納豆やヨーグルトは食べない**ようにしましょう。納豆菌や乳酸菌は、焼酎づくりに欠かせない酵母菌や麹菌に影響をおよぼすことがあるからです。

3

見学中は、**スタッフの指示**に従いましょう。勝手に機材や道具を触ってはいけません。また、蔵の中には危険な箇所もあります。安全に配慮して見学しましょう。

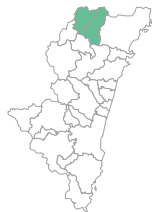
4

お酒の試飲をした後は、絶対に車の運転をしないようにしましょう。試飲をする場合は、同伴者の中でハンドルキーパーを事前にしっかり決めておきましょう。

5

写真や動画を撮ったり、SNS等に公開する場合は、**必ず蔵元の許可**をとりましょう。勝手に行うのはマナー違反です。

*そのほか各蔵元ごとに注意事項がある場合があります。それぞれに確認して、ルールを守って楽しく見学しましょう。



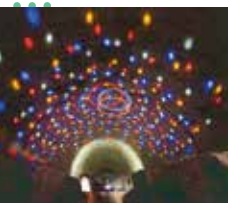
高千穂・日之影・五ヶ瀬

Takachiho · Hinokage · Gokase

神話の里は 焼酎が似合う



古事記や日本書紀のなかで、神さまが降り立った「天孫降臨の地」高千穂。そして山々に囲まれた日之影・五ヶ瀬。神秘的な神々の聖地で酌み交わす焼酎はこれまた格別。観光施設も充実した人気のエリアでだれやみ旅を。



高千穂町

高千穂 あまてらす鉄道

廃線になった旧高千穂鉄道の線路を利用して、オリジナルのスーパーカートで走り抜ける列車の旅を提供。高さ約105mの高千穂鉄橋からの景色は絶景。

岩戸の棚田や渓谷を背景にシャボン玉が舞う

📍高千穂町三田井 1425-1 ☎0982-72-3216

高千穂町

あまてらすの隠れカフェ

天岩戸神社近くにあるカフェ。ソフトクリームや高千穂ドッグ、パンケーキなどが人気。天岩戸の渓谷を眺められるテラス席もありゆっくりしたいカフェ。



天岩戸神社近く。
参拝時にぜひ立ち寄って



📍高千穂町大字岩戸 1082-21
☎0982-76-1200

高千穂町

高千穂神社

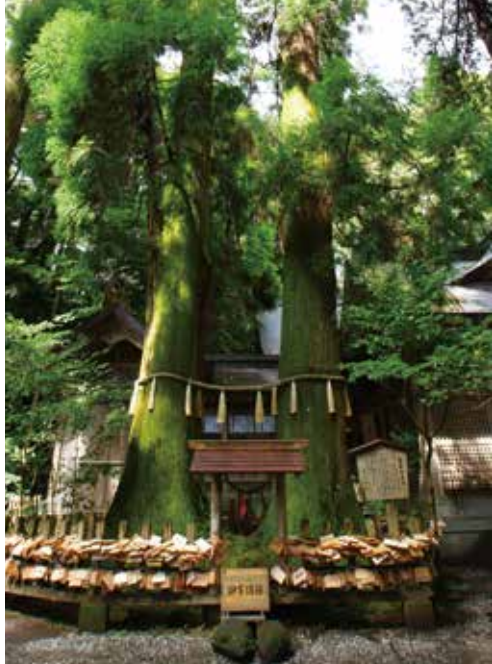
約1900年前に創建された神社。本殿、鉄造狛犬一對、御神像は国の重要文化財。夫婦杉の周りを夫婦、恋人、友人と手をつなぎ3回周ると願いごとが叶うといわれている。

📍 高千穂町三田井 1037

☎ 0982-72-2413



高千穂郷八十八社の総社



根元でつながった「夫婦杉」。手をつないで3周すると良縁に



観光夜神楽も観光客に人気



本殿側面にあるミケヌノミコトの彫刻。鬼八を退治する場面が描かれている

酒蔵 アカツキ酒造

高千穂町

あかつきしゅぞう
●1934年創業

📍 高千穂町河内
1835-5

☎ 0982-75-1612



おすすめ銘柄

- 暁 (米 20度)
- 暁 (米 25度)
- 暁 (米 35度)

酒蔵 高千穂酒造

高千穂町

たかほしゅぞう
●1902年創業

📍 高千穂町
大字押方 925

☎ 0982-72-2323



おすすめ銘柄

- 露々 (米 20度・25度)
- 高千穂零 (麦 25度)
- 日向夏みかん酒 (米 14度)

高千穂町

そば処 天庵

九州産の厳選されたそばを石臼で挽き、手打ちをする二八そば。繊細で上質なのだこしのそばで高千穂を代表する人気店。

④ 高千穂町三田井 1180-25
⑤ 0982-72-3023



手打ちそばと山菜・野菜の天ぷらを味わおう



高千穂町

たかちほ食堂

神楽面の看板が出迎える地元食堂。高千穂牛を使用したビビンバ丼や、高千穂名物かぐらうどんをはじめ、チキン南蛮や唐揚げ定食などメニューも豊富。

④ 高千穂町三田井 1398-4 ⑤ 0982-72-2207



ジューシーな
チキン南蛮をぜひ



高千穂町

肉の正木屋

中心地にある精肉店。ここでこんがり焼かれているのが、ほんのりピリ辛のタレにつけてじっくり焼いた骨付き県産鶏。酒のあてにもお土産にもおすすめ。

④ 高千穂町三田井 781-5
⑤ 0982-72-2328



クール便での発送も受付



高千穂町内の
特産品も販売中

高千穂町

高千穂 がまだせ市場

町の中心地にあり、地採れの野菜や加工品などを取りそろえる直売所「鬼八の蔵」や高千穂牛を堪能できる「レストラン和」もあり、観光の折には立ち寄りたい場所。

④ 高千穂町三田井 1099-1
⑤ 0982-73-1831 (鬼八の蔵)、
0982-73-1109 (レストラン和)



高千穂町

高千穂観光物産館 トンネルの駅

高千穂線延長工事で作られたが出水により中止、完成しながらも使用されなかったトンネルは2000年より神楽酒造の焼酎貯蔵庫として活用されている。

④ 高千穂町大字下野 2221-2
⑤ 0982-73-4050



物産館では焼酎の試飲や高千穂の物産品など豊富に揃う



木々に囲まれ厳肅な雰囲気包まれている

高千穂町

八大龍王水神社

観世音菩薩の守り神といわれる龍神を祀る神社。勝負事祈願のご利益があるとされ、スポーツ選手や企業経営者など県内外から多くの参拝者が訪れる。境内に良質な御神水が湧いているのも有名。

④ 高千穂町岩戸 6521
⑤ 0982-73-1213 (高千穂町観光協会)

酒蔵見学

日之影町

姫泉酒造

ひめいずみしゅぞう ● 1831年創業

江戸期創業の 歴史ある蔵

創業は江戸時代、現社長で七代目となる蔵元。蔵対岸の山の湧き水を使用し手造りを基本として、芋焼酎はうまみを残す無濾過での焼酎造りにこだわっています。伝統的な焼酎造りを行いつつも、さまざまな人の好みに合うように、紫芋やもち米などを用いて多くの銘柄を製造しています。

見学

要予約

[見学可能時間]
10:00~16:00

試飲

要予約

販売

④ 日之影町岩井川 3380-1
⑤ 0982-87-2016



[交通アクセス]
青雲橋バス停より徒歩15分



- ① 蔵付き酵母や麹菌が柱や壁を黒く染める仕込み蔵
- ② 店舗もあり、さまざまな焼酎を購入できる
- ③ 蔵対岸の湧き水を使い、手作業中心で焼酎を造る

おすすめ銘柄

- そば黒御幣 (蕎麦 25度)
- 無濾過御幣 (芋 20度・25度)
- 全量黒麹仕込み七代目姫野 (麦 23度)



深い渓谷の中の天然温泉



足湯で
小休憩♪

日之影町

日之影温泉駅

旧高千穂鉄道の日之影駅の駅舎を利用した温泉。温泉は2階にあり、露天風呂からは五ヶ瀬川や深い渓谷を楽しめる。鉄道車両に泊まる列車の宿を併設。

📍 日之影町大字七折 3235-5 ☎ 0982-87-2690



日之影町

道の駅 青雲橋

栗や柚子製品などが並ぶ特産販売所、「チキン南蛮」「鶏ごぼううどん」など特色あるメニューが自慢のレストラン。併設の観光協会では道路や観光案内も。

📍 日之影町大字七折 8705-12 ☎ 0982-87-2491

青雲橋：橋長410m、橋面から水面までの高さは137m。国内有数の高さ誇る



五ヶ瀬町

特産センターごかせ

国道218号線沿い、宮崎と熊本の県境にある。特産品の販売をはじめ、食堂ではご当地グルメコンテストで優勝した豚ハラミの「特ホル丼」をぜひ食べてみて。

📍 五ヶ瀬町三ヶ所 98-1 ☎ 0982-82-1400



特産品売り場には「特ホル」の冷凍も販売中



五ヶ瀬町

雲の上のぶどう

五ヶ瀬ワイナリー内にあるレストラン。ランチは町でとれる食材をたっぷり使ったメニューで好評。標高 600m という絶景を楽しみながらどうぞ。

④五ヶ瀬町桑野内 4847-1 ⑤0982-73-5470

ステキな空間
ランチで楽しんで



売店の横はワイン工場。案内人による見学は 10 名以上で事前予約制



五ヶ瀬町

五ヶ瀬ワイナリー

2005 年、“町産ぶどう 100% のワインをつくろう”と誕生したワイナリー。全体的にすっきりとみずみずしく、フルーティなテイストの口あたりでファンも多い。

④五ヶ瀬町桑野内 4847-1
⑤0982-73-5477

五ヶ瀬町

えのはの家

標高 700m の地にあり、ヤマメ料理を楽しむことができる。囲炉裏のある囲炉裏の間で、焼きたてのヤマメや刺身に舌鼓をうってみては。



④五ヶ瀬町鞍岡 4615
⑤0982-83-2326



宮崎県の「お魚ブランド」に指定されている五ヶ瀬ヤマメの卵

こんこんと沸く自慢の美人湯



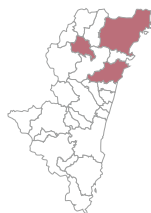
五ヶ瀬町

ごかせ温泉森の宿 木地屋

G パーク近くに位置し、スポーツ合宿から観光の客にも人気の宿。美人の湯といわれる温泉を有し、地場の自然食材を使った料理も評判が高い。

④五ヶ瀬町三ヶ所 9223
⑤0982-82-1115





延岡・日向・諸塚

Nobeoka・Hyuga・Morotsuka



森と川と海と 個性楽しむ 蔵元めぐり

雄大な日向灘に面した延岡・日向エリアと、山深き秘境・諸塚エリアは、地元原料を使用した焼酎造りにこだわる。海と山、大自然のなかで受け継がれた匠の技の一杯と、ご当地グルメを合わせて堪能できるエリア。



延岡市

愛宕山展望台

「日本夜景遺産」認定、出逢いの聖地としても知られるビュースポット。周辺には春日神社や愛宕神社もあり参拝客も多数。春には約900本の桜が咲き誇るお花見スポットに。

☎0982-22-7046
(延岡市都市計画課)



延岡市

千徳酒造



明治36年創業、宮崎県唯一の清酒専門蔵。宮崎県内各地で契約栽培されている酒造好適米「山田錦」「はなかくら」を用い、清流五ヶ瀬川の潤沢な伏流水を加えて日本酒を造り続けている。

☎延岡市大瀬町 2-1-8 ☎0982-32-2024





延岡市

ぎょうざの黒兵衛

創業70年以来かわらぬ味を守り続けている餃子専門店。餡は国産のキャベツとニラ、玉ネギ、牛豚合挽肉にニンニク。パリッと焼き上げる熟練の技をカウンターでどうぞ。

☎延岡市新町 2-3 ☎0982-32-4842

延岡市

榎元 愛宕店

辛くて旨い究極の麺グルメとしてその名も今や全国区となった「辛麺」。小麦粉とそば粉をブレンドして作るコンニャク麺と、ふわふわ玉子、ニラ、ニンニクのパンチが効いた一杯。



☎延岡市恒富町4-101

☎0982-35-1799



プラス料金で辛さの調整も可能

酒蔵見学

延岡市

佐藤焼酎製造場

さとうしょうちゅうせいぞうじょう ●1905年創業

祝子川の水と 人の手による酒造り

祝子川のそば、行藤山を望む延岡の豊かな自然の中にあります。人の手による酒造りを信条に、ライトですっきりした味わいの麦焼酎を主力にしています。地元で育てた麦を使用し、祝子川流域で収穫した、芋、米、粟焼酎も製造。関西、関東の大都市圏を中心に、海外にも展開しています。

見学

要予約

[見学可能時間]
10:00~16:00

試飲

要予約

販売

☎延岡市祝子町 2388-1

☎0982-33-2811



[交通アクセス]

延岡駅から車で約10分



- 1 杜氏・甲斐智さん「手作りで酒造りしています」
- 2 度数の高い焼酎原酒は壺樽などで貯蔵・熟成される
- 3 祝子川の地下70m、100年前に降った水を使った焼酎が並ぶ

おすすめ銘柄

- 天の刻印 (麦 25度)
- 銀の水 (麦 25度)
- くり焼酎 (粟 25度)



延岡市

直ちゃん

チキン南蛮発祥の店として全国から観光客が訪れる人気店。タルタルがのっていないチキン南蛮は、先代の味を受け継いでいる逸品。鶏ムネ肉使用でさっぱりとした味わいに。

④ 延岡市栄町 9-3

⑥ 0982-32-2052

行列必須の人気店

延岡市

再来軒

1955年創業、延岡を代表する老舗ラーメン店。豚骨スープに中細のストレート麺がよくからみ、とろりとした自家製チャーシューとも相性抜群。地方発送もあり。

④ 延岡市旭町1-3-12

⑥ 0982-32-4477



三世代で足しげく通う
常連客も多い



皮はパリパリ
なかはジューシー



延岡市

矢野若とり専門店

生後45日以内の宮崎県産若鶏のみを使用し、創業時からかわらぬ味付けで焼き上げる「若鶏の丸焼き」。旨みがつまった肉汁、食べ応えも満点でお土産としてもよろこばれる。

④ 延岡市山月町

4-4803-13

⑥ 0982-32-4200



延岡市

風の菓子 虎彦

約400年前におがたまの実を象って作られたのが始まりの看板商品「破れ饅頭」。北海道産の極上の小豆を使用し、風味豊かな粒餡、山芋と米粉を使って作る皮とベストマッチ。

④ 延岡市幸町1-20

⑥ 0982-32-5500





延岡市

ノモベーカーリー

NOMO BAKERY

開店と同時にお客で賑わう人気ベーカリー。季節を感じさせるオシャレなディスプレイの店内に並ぶ焼きたての香ばしいパンは約60種。期間限定商品などもありお客をワクワクさせる。

④ 延岡市日の出町 1-8-14

☎ 0982-35-0114

延岡市

ひでじビール



宮崎の北部、祖母傾山国定公園 行藤山（むかばぎ）の麓、自然豊かな環境で、上質な天然水とフレッシュな自家培養酵母を使用した商品造りを行っている。

④ 延岡市むかばぎ町 747-58

☎ 0982-39-0090



酒蔵見学

日向市

あくがれ蒸留所

あくがれじょうりゅうじょ ● 2004年創業

地域に根付いて 丁寧に醸す

伝統の甕壺仕込みを用いて、手間暇を惜みず焼酎造りを行う小さな蔵。創業から約20年の新しい蔵でありながら、東郷町の豊かな環境のなかで地域に根付き、県産の芋や米などにこだわって材料を使用。蔵のすぐ裏手に流れる耳川の伏流水を仕込み水として、丁寧に少量ずつ醸しています。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
10:00~17:00

④ 日向市東郷町山陰辛 212-1

☎ 0982-68-3550



[交通アクセス]
道の駅とうごうより徒歩2分



- 1 耳川を背にした小さな蔵で焼酎づくりは行われる
- 2 耳川の伏流水を用いて醸す自慢の焼酎
- 3 「見学はできれば予約を」杜氏山本豊文さん

おすすめ銘柄

- 日向あくがれ白麹仕込み (芋 25度)
- あくがれブルー (麦、米、粟、黍、稗、大豆 20度)
- 日向あくがれHONU14° (芋 14度)



日向市

大御神社

日向のお伊勢さまとして親しまれている神社。さざれ石や龍神の霊(玉)、そして洞窟の昇り龍など、古代の龍神信仰が伝わる神秘的な神社で全国から参拝者が訪れる。

📍 日向市日知屋 1
☎ 0982-52-3406



龍神信仰を裏付けるもので
あるという龍神の霊(玉)

日向市

細島牡蠣小屋 かき亭

細島湾内で育てられた細島いわがきは、実が大きくプリプリでクリーミーな味わい。店内中央にある炭焼き台で職人が焼き上げて提供してくれるので抜群の食べごろで味わえる。

📍 日向市細島 769-4
☎ 0982-60-3698



日向市

カンカン屋

精肉店・焼肉店を営んでいたという地元で人気の惣菜店。なんととってもモチモチは量り売りの「唐揚げ」。ジューシーかつスパイスが効くおつまみにもピッタリな一品。

📍 日向市江良町 4-123
☎ 0982-66-8300



日向市

日向坂 (クルスの海)

2024年、アイドルグループ・日向坂46が宮崎でのライブ開催を記念して命名。クルスの海展望台までの460mの坂道で、メンバーが走った場所としてファンの聖地に。

☎ 0982-66-1026
(日向市商工観光部交流課)



New Spot



椎葉村

菓 te-ri (カテーリ)

全国からオーダーが入る椎葉村にある小さなお菓子屋さん。年間10万個も売れる名物「バターサンド」は、宮崎県産を使用したフレーバーを挟んだ一品。贈答用にも人気。

📍 椎葉村大字下福良 1820-6
☎ 0982-67-2868



源泉を使用した化粧水や
化粧石鹸、美容液も販売

美郷町

南郷温泉 どんタロの湯



お湯は重曹泉ともいわれるトロっとした肌ざわりの美肌の湯。皮膚を軟化させる作用があるとされ、お肌もツルツルに。小浴槽では柚子や紅茶など日替わり湯も提供。

📍 美郷町南郷神門 151-1
☎ 0982-59-0100



美郷町

美郷レイクランド 美々川の湯

目の前に湖を望めるロケーション抜群の湯処。大浴場をはじめ、露天風呂や微弱電流の電気風呂、ジェットバスなど多彩なお湯が自慢。サウナもある。

📍 美郷町西郷田代 5812-1 ☎ 0982-68-2222



酒蔵

諸塚村

川崎醸造場

かわさきしょうぞうじょう
● 1895年創業

📍 諸塚村大字家代4006
☎ 0982-65-0004



おすすめ銘柄

● 園の露 (米 25度)





豊かな水と 大地の恵みがはぐくむ 宮崎本格焼酎の魅力

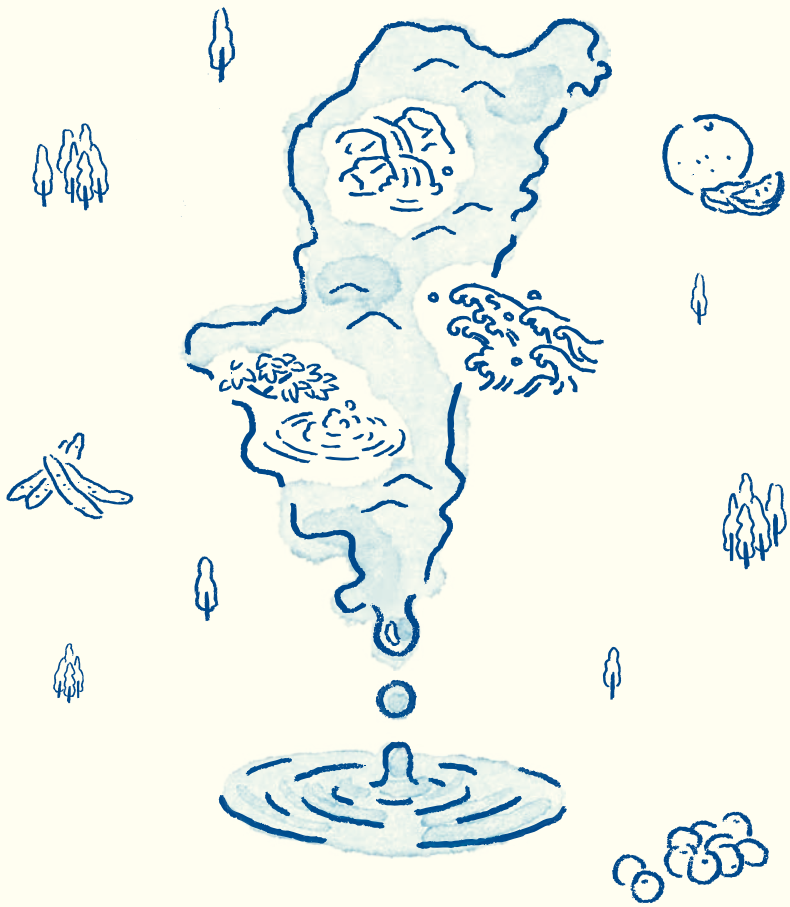


西に九州山地、東は日向灘に面した宮崎県。出の山湧水(小林市)や綾川湧水群(綾町)、妙見神水(五ヶ瀬町)など環境省の百選に選ばれた名水をはじめ、県内各地に名水が点在します。うまい焼酎に欠かせないのが水。宮崎県は良質な水に恵まれた、焼酎づくりに最適な地です。長い年月をかけて地下深くへと浸透し磨かれた天然水や清流、湧水を利用することで、おいしい、高品質な宮崎の本格焼酎が生まれています。



また、南北に長い宮崎県は農業が盛ん。きゅうりやきんかん、日向夏の収穫量は日本一になっています。北から南まで土地ごとの気候・環境を生かしたさまざまな農産物が作られているため、焼酎もバラエティ豊かな原料から造られています。メジャーな芋・麦・米はもちろん、そばや栗、とうもろこし、珍しいところではピーマンやナツメヤシ(デーツ)も原料として使用しています。原料が違えば味も香りも異なります。この多種多様な味わいが宮崎焼酎の大きな特徴となっています。





「本格焼酎」って？

「本格焼酎」とは、ひとことで言えば昔ながらの伝統製法で作られた焼酎のこと。焼酎の製法は、「連続式蒸留」と「単式蒸留」に大きく分けられますが、「本格焼酎」は日本で古くから行われてきた「単式蒸留」で仕込んだもの。また、米や麦などの穀類、芋類、清酒粕、黒糖の4品目および国税庁長官が定める49品目の原料と麴を使用し、水以外の添加物を一切使わないという条件をクリアしたもののだけが、「本格焼酎」を名乗ることができます。



太陽の恵みあふれる 大地だからこそできる酒造り

広大な平野と温暖な気候をいかした作物作りが盛んで、キュウリやピーマンなどの施設園芸、早期水稲などの米栽培も。作物が豊かな地らしく米や麦など多彩な原料を使った焼酎造りを行い未来へつなぐ。

西都市

西都原古墳群

日本遺産にも登録されている西都原古墳群。約300基の古墳が点在し季節の花々との共創は見もの。「このはな館」では地場産品のお土産物を販売。

西都原考古博物館もあり
歴史をしっかりと学べる



④ 西都市大字三宅
⑥ 0983-41-1557(西都市観光協会)

春は
桜と菜の花との
コラボレーション!



酒蔵見学

西都市

やまや蒸留所

やまやじょうりゅうしょ ●1956年創業

150年の伝統を受け継ぎ、 伝える蔵

西都市の山間で仕込まれる「本格芋焼酎 逢初 25度」は、清らかな清水兼と地元産の黄金千貫を使用した逸品。150年の歴史と技が紡ぐ品質は、フランスのKura Masterでプラチナ賞を獲得するなど、世界基準の味わい。酒蔵見学では、伝統の技を間近で体感できます。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
8:00~17:00
土・日・祝休み

④ 西都市大字三納 10029
⑥ 0983-45-1013



[交通アクセス]

宮崎交通 西都BC - 佐土原高校行き「粟野」下車、タクシーで20分



- ① 製造時期は蔵に2ヵ月泊まり込み、限界まで挑むことも
- ② 独自の横型常圧蒸留機はユニーク
- ③ スタッフが直接美味しさの秘密を教えてくれる

おすすめ銘柄

- 黒麹ゴールド仕込み まきほろ 正春 25度 (芋 25度)
- 本格芋焼酎 あいのち 逢初 25度 (芋 25度)
- 本格焼酎 逢初 麦焼酎 (麦 25度)



西都市

都萬神社

コノハナサクヤヒメを祭神とし、縁結び・安産・子育ての神として知られる。ヒメが子育ての際に母乳が足りず甘酒を作ったという伝説から日本清酒発祥の地ともいわれる。

④ 西都市大字妻1
⑤ 0983-43-1238

サウナは広くて
ゆったり♪

西都市

源泉掛け流し温泉 妻湯

浴室には内風呂、露天、半露天があり、どこからでも手入れが行き届いた美しい中庭を眺めながら入浴できる。源泉掛け流しの温泉で泉質の良さが自慢。

④ 西都市調殿 687-5
⑤ 0983-32-1108

内湯からは手入れの行き届いた中庭が見られる



露天と半露天もありどちらも開放的

酒蔵
見学

西都市

神楽酒造

かぐらしゅぞう ● 1954年創業

麦焼酎を主に 多彩な焼酎を展開

創業時は、神話の故郷・高千穂町で米を使った焼酎を製造。麦麴で仕込んだ麦焼酎を主力に、飲みやすい、飲み飽きない焼酎を提供し続けています。主力の麦のほか、芋、そば、米、粟の焼酎を製造。現在は、西都工場で製造し、高千穂町ではトンネルの駅で購入などが可能です。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
平日9:00~16:30
予約用電話番号 0983-32-0880

④ 西都市鹿野田 11365-1
(本社：高千穂町岩戸 144-1)

⑤ 0983-41-1234

[交通アクセス]
西都ICより車で約7分



- ① 主力の麦焼酎は、2月から7月頃に麦麴を使い仕込む
- ② 西都工場は西の都アグリ館で試飲や販売などを行う
- ③ 副工場長寺本貴尚さん。「見学はできれば予約を」

おすすめ銘柄

- ひむかのくろうま (麦 25度)
- 天孫降臨 (芋 25度)
- 長期貯蔵酒ひむかのくろうま (麦 25度)

西都市

入船

芸能人やスポーツ選手も多く訪れる人気の鰻料理専門店。厳選した国産鰻を秘伝のタレにつけながら備長炭で焼きあげる。呉汁とセットも入船ならではの。

④ 西都市大字南方 3316-3
⑤ 0983-43-0511



ふっくらと焼き上げられた鰻。呉汁とセットで

雄大な山々を
眺めながら♪



西米良村

西米良温泉ゆた〜と

まるやかで肌に染み入る美人の湯。露天の岩風呂を備えた「川の湯」とヒノキ風呂を備えた「陽の湯」があり、西米良の山々を望みながら入浴を楽しめる。

④ 西米良村大字村所 260-6
⑤ 0983-41-4126



内湯も広々



ロビーでは軽食なども利用できる

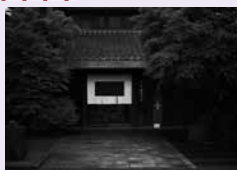
酒蔵

高鍋町

黒木本店

くろきほんてん
● 1885年創業

④ 児湯郡高鍋町大字
北高鍋 776
⑤ 0983-23-0104



おすすめ銘柄

- まるく
- 崑六 (芋 25度)
- なかなか
- 中々 (麦 25度)
- 百年の孤独 (麦 40度)

酒蔵

西都市

岩倉酒造場

いわくらしゅぞうじょう
● 1890年創業

④ 西都市大字下三財 7945
⑤ 0983-44-5017



おすすめ銘柄

- 月の中 (芋 25度)
- 月の中 20度 宮崎限定 (芋 20度)
- 三段しこみ (麦 25度)

TOPIC



26

韓国の人気俳優パク・ソジュンさんが木城町にある「尾鈴山蒸留所」のこだわりで魅了され実現した日本限定ウイスキー。焼酎蔵ならではの味わいをどうぞ。



高鍋町 たかなべギョーザ

皮や具材はすべて自家製。厳選した野菜とバランスの良い肉を使って餡を作り、冷めてもおいしいと評判の皮で包む。何個でも食べられるこだわりの味。

● 高鍋町 657
☎ 0983-22-2531

何個でも食べられる味



酒蔵

木城町

尾鈴山蒸留所

おすすめ
じょうりゅうじよ
● 1998年創業



● 児湯郡木城町石河
内字倉谷 656-17
☎ 0983-22-3973



おすすめ銘柄

- 尾鈴山 山ねこ (芋 25度)
- 尾鈴山 山猿 (麦 25度)
- 尾鈴山 山翡翠 (米 25度)

高鍋町

餃子の馬渡

餃子の町にある老舗餃子店。特徴的なもちりとした餃子の皮に地元産野菜と肉の餡がぎっしりで後を引く旨さ。お土産用の冷凍品もある。

● 高鍋町北高鍋洗井 5180
☎ 0983-22-3251



もちりした皮に
ぎっしりの餡



見晴らし最高!



都農町

都農ワイン

宮崎平野を一望する標高 150 メートルの牧内大地にある都農ワイナリー。地元産ブドウを 100% 使い、仕込まれるワインは約 40 種。国内外からの評価も高い。

📍 都農町大字川北 14609-20
☎ 0983-25-5501

都農町

道の駅 つの

地元でとれた四季折々の新鮮な野菜や果物が揃い、特にトマトの生産が多くさまざまなトマトが並ぶ。オリジナルの名物商品も開発され、お土産も充実。

📍 都農町大字川北 5129
☎ 0983-25-5055



広い店内に多くの商品がならび見るだけでも楽しめる。特にトマトやイチゴ、ブドウなどは人気



年間 6 万個売れるオリジナル商品のトマトひねり揚げ



トマトの旨味たっぷりのトマトスープ





広々とした貸切風呂もある。
1時間 1000円

滑り台や洞窟風呂など、見ただけでも気分があがる施設



敷地内には地元の物産を販売する「菜っ葉屋」もある

木城町

木城温泉館「湯らら」

お風呂の種類が充実していると評判の温泉。エステ風呂や寝湯、露天ジャグジー、洞窟風呂、滑り台など遊び心にもあふれ、とっておきのくつろぎ時間を楽しめる。

①木城町大字高城 1403-1 ②0983-32-2525

新富町

松浦牧場のみるくハウス

なめらかで甘いあとかちが特徴の松浦牧場の牛乳。その牛乳をたっぷり使ったソフトクリームが人気。また、卵不使用の濃厚なプリンも登場。プリンは店舗と町内のルーピンのみで販売。新富みるくプリン 350円

①新富町富田 1-21
②080-4613-9304

パッケージもかわいく
お土産にも



店内では試飲をしながら商品を選ぶ

新富町

新緑園

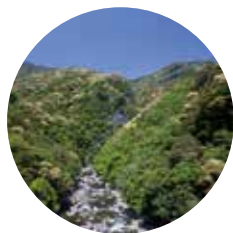
豊かな香りとふくよかな甘み、苦味のバランスがとれた日本茶を提供するお店。茶鑑定力9段という段位を取得した茶匠の作り出すお茶は全国でも評判。

①新富町大字新田 15530-2
②0983-35-1057



綾・国富・宮崎市

Aya · Kunitomi · Miyazakishi



照葉の恵み、

大地の力で多彩な焼酎造りを

ワシントンニアパームが並び南国情緒にあふれた宮崎市、西には綾町の日本最大級の照葉樹林。穏やかで個性的なうまい酒、今日も県内最大の歓楽街“ニシタチ”で楽しんでみませんか。

綾町 綾ユネスコエコパーク

綾町は日本最大級の照葉樹林を守り、全国に先駆けて行ってきた有機農業や手作り工芸の里などの取り組みが評価され2012年にユネスコエコパークに登録された。

- ⑧ 綾町南俣 442-3
- ⑨ 0985-77-3482(綾町役場内ユネスコエコパーク推進室)



綾南川にかかる綾の照葉大吊橋。長さ 250 メートル

酒蔵見学

綾町

雲海酒造綾蔵/ 綾自然蔵見学館

うんかいしゅぞうあやぐら あやしぜんぐらけんがくかん
●1967年創業

木挽BLUEが生まれる蔵で 五感を満たす

雲海酒造独自の日向灘黒潮酵母を活かした芋焼酎「木挽 BLUE」や日本初のそば焼酎「雲海」を生み出した蔵元。隣接する綾自然蔵見学館では綾の豊かな自然やこだわりの酒造りを映像で楽しめるほか、紙パックラインの見学や焼酎の無料試飲もできます。綾蔵の魅力を五感で体感して。

見学

試飲

販売

要予約

※見学コースに含む

※酒泉の杜売店で販売

[見学可能時間]

①10:30～②14:30～

※詳しくはHPを確認

⑧ 綾町大字南俣字豆新開 1795-1

⑨ 0985-77-3737

[交通アクセス]

JR宮崎駅「西2番のりば」から

酒泉の杜行きで1時間、終点より徒歩すぐ



- ① 綾の自然と酒造りの工程を大画面のスクリーンで
- ② 雲海酒造こだわりの本格焼酎をぜひ味わってみて
- ③ 「綾の自然が育む味わいを楽しんで」と綾蔵の落合さん(右)

おすすめ銘柄

- 木挽BLUE (芋 20度、25度)
- 雲海 (そば 25度)
- いいとも (麦 25度)

国富町

柚木崎菓子補

国富町で150年以上の歴史を誇る銘菓「白玉まんじゅう」。宮崎県産米を製粉して作るモチっとした生地に、程よい甘さの餡子で上品なおいしさ。

④ 国富町大字本庄 4042 ② 0985-75-2076



白玉まんじゅうは素朴でやさしいおいしさ



農家が直接農産物を納品するため鮮度は抜群

安全基準の
シールに注目



綾町

綾手づくり ほんものセンター

綾町の自然生態系農業で作られた農作物を販売。町独自の安全基準で金・銀・銅のシールが貼られ購入者の目安になっている。農産加工品、工芸品などもあり。

④ 綾町大字南俣 515 ② 0985-77-0777

酒蔵
見学

宮崎市

落合酒造場

おちあいしゅぞうじょう ● 1909年創業

一期一会の 酒造りにかける味わい

「お客様が焼酎を味わう機会は一度きり」という想いを胸に、心に残る酒造りを目指す落合酒造場。契約農家が緑肥栽培で育てた芋と鏡洲の清らかな地下水で仕込んだ焼酎は、新酒以外1年半以上の熟成を経て上品な香りと柔らかな味わいへ。本格芋焼酎の奥深さを楽しもう。

見学

要予約

[見学可能時間]
10:00~16:00

試飲

要予約

販売

④ 宮崎市大字鏡洲字前田 1626
② 0985-55-3206



[交通アクセス]
JR清武駅から車で14分



- ① 創業当時から使い込んだ三石和甕でもろみを醸成
- ② 竜猫Tシャツやロゴ入り前掛けも販売
- ③ 「赤江と焼肉の相性は抜群」と話す杜氏・落合亮平さん

おすすめ銘柄

- 赤江 (芋 25度)
- 竜猫 (芋 25度)
- 鏡洲 GINGER (麦、生姜 25度)

宮崎市

宮崎神宮

初代天皇である神武天皇をご祭神とし、家内安全や延命長寿、開運など幅広くにご利益があるといわれる。街中にありながら静寂な空気が流れる神宮の杜に位置する。



神聖な空気がただよう境内

- ④ 宮崎市神宮 2-4-1
- ☎ 0985-27-4004



たっぷりの
タルタルソースをつけて
どうぞ



宮崎市

おぐら本店

チキン南蛮発祥の店。大きくてジューシーな鶏肉を甘酢に漬け込み、たっぷりのタルタルソースを絡めて食べる。まさに宮崎のソウルフード。

- ④ 宮崎市橋通東 3-4-24
- ☎ 0985-22-2296



酒蔵

宮崎市

渡邊酒造場

わたなべしゅぞうじょう
●1914年創業



- ④ 宮崎市田野町甲 2032-1
- ☎ 0985-86-0014



おすすめ銘柄

- 白麴 旭萬年 (芋 25度)
- 黒麴 旭萬年 (芋 25度)
- 麦麦 旭万年 (麦 25度)

酒蔵

国富町

川越酒造場

かわごえしゅぞうじょう
●江戸末期創業



- ④ 東諸県郡国富町大字本庄 4415-1
- ☎ 0985-75-2079



おすすめ銘柄

- 川越 (芋 25度)
- 金の露 (芋 25度)
- 赤とんぼの詩 (米 25度)



伝説の残る青島神社

宮崎市

青島神社

周囲 1.5km の青島の中央付近にある神社。山幸彦と豊玉姫命の夫婦神を祀ることから、縁結びのご利益を求める参拝者も多い。日向之國七福神めぐりでも知られる。

- ④ 宮崎市青島 2-13-1
- ☎ 0985-65-1262



青島神社ならではの楽しみ方もある



手作りにこだわって作られたワイン

綾町

香月ワインズ

ワイン用ブドウ品種の無農薬栽培を実現し、収穫から瓶詰まですべて手作業で行う。野生酵母による自然発酵など最高品質を求めて作られたワイン。

- ④ 綾町大字北俣 2381
- ☎ 0985-40-1565

出汁の香りに食欲がすすむ

宮崎市

釜あげうどん 重乃井

野球選手や芸能人も訪れる人気店。昆布やカツオ節、椎茸等 60 年間同じ素材を使うというこだわりの出汁に、手ごね、手切りの麺は相性抜群。

- ④ 宮崎市川原町 8-19
- ☎ 0985-24-7367





手作り惣菜もズラリと並ぶ



コンテナを組み合わせたおしゃれな建物

宮崎市

HAROW 広島通

JR 宮崎駅からもほど近い、全 17 店舗が入るコンテナでできたおしゃれな施設。飲食店をはじめ共用テラスやデッキスペース等もあり賑わい創出の場に。

④ 宮崎市広島 1-5-30

2025年春全体開業
(2025年2月現在は8店舗営業中)



オリジナルハンバーガーやプリトーなどいろいろ楽しめる



宮崎市

和牛炭焼 林太郎

純和風の店内は全室個室。宮崎牛を提供しており、特に人気のカルビは分厚くカットされ、肉の旨味が味わえる一品。セットメニューも豊富に揃う。

④ 宮崎市恒久 2-12-8 ☎0985-64-2519



純和風の落ち着いた設え



厚めにカットされた
カルビは旨味たっぷり

宮崎市

屋台骨

宮崎市中央卸売市場内にあるとんこつラーメンと宮崎餃子の店。旨味とコクを引き出したスープと毎日手仕込みする麺とのバランスに、はまる人続出中!

④ 宮崎市新別府町雀田 1185

☎0985-28-2945



昼時は行列が絶えない店





鉄板で焼いてくれるパフォーマンスも楽しみの一つ



宮崎市

大淀河畔みやちく

宮崎観光ホテル内にある宮崎牛を楽しめる鉄板焼ステーキ・焼肉の専門店。ステーキは専属シェフが目の前の鉄板で焼いて提供するため最高の状態で食することができる。

📍 宮崎市松山 1-1-1 宮崎観光ホテル西館 2F
☎ 050-1722-3929



今やお土産品の代表格

宮崎市

菓子処 わらべ

お土産物で喜ばれるチーズ饅頭。わらべのチーズ饅頭はさくとしたクッキー生地のお饅頭のなかに大きなチーズが入っている。饅頭とチーズの絶妙なコラボを楽しんで。

📍 宮崎市大王町 38-1
☎ 0985-23-2043



宮崎を代表する景色

宮崎市

堀切峠

国道 220 号を南下し、県道 377 号に入ると見える大海岸には誰もが感嘆の声を上げる。宮崎を代表する景色、ベンチもあるのでたっぷり味わって。



📍 宮崎市大字折生迫
☎ 0985-20-8658(宮崎市観光協会)

祝! ユネスコ無形

宮崎の本格焼酎

「世界的酒づくり」、
世界に誇る



バラエティ豊かな宮崎焼酎

今回のユネスコ無形文化遺産の登録は、本当にありがたく喜ばしいことです。あらためて、若手の後継者を育て、日本の文化として後世に引き継いでいくべき技術だという思いを強くしました。

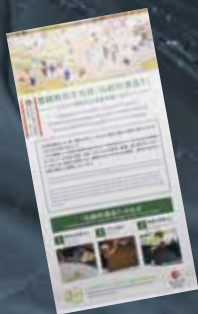
酒造りには原料特性が大きく関わります。焼酎に限っていうと、鹿児島は芋、熊本は米、大分は麦焼酎と各県特色がありますが、宮崎はタテに長い県ということもあり多種多様な原料を使っていることが大きな特徴となっています。たとえば県北は麦、県南は芋、熊本に近いエリアでは米と、原料の生産が盛んな地域でそれに合わせた焼酎が造られています。さらにそばや粟、トウモロコシなど、バラエティ豊かな製品が加わり宮崎の特色をなしています。原料が違えば味も香りも異なります。また、焼酎県として知られる宮崎ですが、清酒メーカーさんも2社ががんばっておられ、魅力的な製品を作っていますよ。

10年連続出荷量日本一!

宮崎県は10年連続で焼酎の出荷量日本一と、名実ともに焼酎県といえます。一日の疲れを癒す「だれやみ」や酒席の遊び「ナンコ」、祭りや結婚式など、まさに習俗・文化と深く結びついている宮崎焼酎です。しかし、最近では若者のお酒離れや、特にコロナ禍をきっかけに飲み方が変化してきています。以前は皆さん仕事のお付き合いで繁華街に繰り出すことも多かったですが、今は飲み会があったとしても一次会で切り上げることが多いように思います。若い人の嗜好も変わってきて、きれいな飲み方をされる人が増えましたね。

2024年12月、焼酎を含む日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

これを受けて宮崎の焼酎文化とその未来について、宮崎県酒造組合専務理事の月野千治さんにお話を聞きました。



文化遺産登録

こうした消費動向に合わせ、飲みやすい商品や女性好みの商品、匂いが強い芋焼酎のイメージを払拭するさわやかな香りの商品、ソーダ割など飲みやすい飲み方の提案など新たな開発も進んでいます。

料理とのペアリングを楽しんで

お酒と料理のペアリングは非常に大事です。観光客の方もよくおっしゃってくださるんですが、宮崎はやはり食べ物がおいしいということで、それに合わせる食中酒としての焼酎が海外でも認識されるようになってきています。若い女性の方でも、炭酸割りに限らずいろんな飲み方を料理に合わせて試していただいているということは非常にありがたい話ですね。

ワインやビール、ウイスキーなど、世界にはさまざまなお酒がありますが、発酵食品である麹を使ったお酒というのはなかなか見られない。麹文化が日本に根付いていて、そのなかで守り継がれてきた「伝統的酒造り」ということがユネスコに評価いただいたのだと思います。ですので、これを受け継いでいってくれる若手技術者を育てていくことが重要です。幸い酒造りに興味を持つ若い方もけっこう多く、農業大学などで微生物学を学ばれた方などが業界に入ってきています。科学的根拠を持った酒造りも進んでいます。

一方で、同じ原料、同じ水を使っても

必ずしも同じ味にはならないのが酒造りの奥深いところ。麹や酵母は生きていますから、気候や風土、蔵の環境、長年培った職人の知識と感覚が、それぞれの味を生み出すのです。これら伝統の技術と最新の科学、テクノロジーが組み合わせられて、今後の新しい焼酎を生み出していきたいと思います。蔵の中で菌たちがフツフツと沸きたち発酵しているさまは、「ああ、生きてるんだなあ」と感動的ですよ。

持続可能な未来へ

これからは、地域に根ざしたお酒としてはもちろん、世界に向けて宮崎の本格焼酎を発信していきたいですね。県の出先機関等を通じて、ヨーロッパやアメリカ、アジア圏などでの認知度は高まってきています。海外では、食前食後酒というのがありますが、焼酎は食中酒というカテゴリになりますから、料理とのペアリングも含めて宮崎および九州から発信していけたらいいですね。

また、今後は継続的な原料の確保や二酸化炭素の排出削減など SDGs の取り組みが必須になってきます。焼酎粕のリサイクルなどはすでにメーカーさんのほうで取り組まれていますね。「伝統的酒造り」を、持続可能な産業そして文化として未来に受け渡していきたいと思っています。

ユネスコ無形文化遺産 日本の「伝統的酒造り」

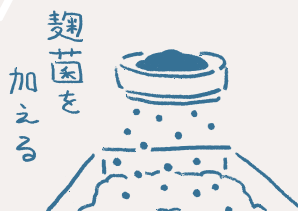
「伝統的酒造り」とは、杜氏や蔵人などすぐれた技術を持つ職人が築き上げてきた、日本が誇る文化です。室町時代にはその原形ができあがったといわれ、麹菌を使うという共通性を持ちつつ、各地の気候風土に合わせて発展し、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどを生み出してきました。今回の登録はお酒そのものではなく、酒造りの知識と技術が認められたということです。また、お祭りや結婚式などと深く結びついている社会的要素も評価されました。

本格焼酎が できるまで

伝統製法で造られる本格焼酎。現在では大量に生産するメーカーもありますが、基本的な造り方の原理は同じ。昔ながらの製法が受け継がれています。

麴造り (製麴)

蒸した米などに麴菌を植え付け、繁殖させる作業です。麴は原料デンプンを糖分に変える役目（糖化）をします。



製麴



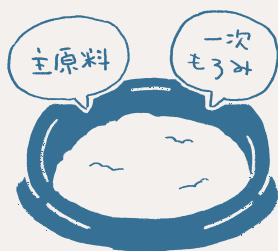
一次仕込み

麴と水に酵母を加えて、純粋な酵母を大量に増やす工程です。酵母は、糖分をアルコールに変えるアルコール発酵を行います。酒母とも呼ばれます。温度管理が大切で、前半を高く（40～42℃）、後半を低く（30～35℃）して、麴にクエン酸を生産させます。



二次仕込み

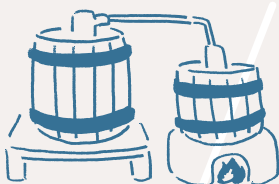
芋や米、麦、蕎麦など蒸した主原料と水を一次仕込みでできた「一次もろみ」に加え、混ぜ合わせます（二次もろみ）。主原料に芋を使えば「芋焼酎」、麦を使えば「麦焼酎」となります。発酵は2週間ほどで終わり、「二次もろみ」のアルコール度は14～20度になります。



蒸留

発酵が終わった「二次もろみ」を単式蒸留機で加熱・沸騰させ、気化させて冷却させることで、37～43度程度のアルコールを抽出します。本格焼酎は単式蒸留機で1回のみ蒸留したもので、原料が持っている香りや味わいも抽出されます。蒸留には通常の常圧蒸留と機内の気圧を下げて蒸留する減圧蒸留があり、前者は風味豊かな、後者は軽快な香味の焼酎になります。

単式蒸留

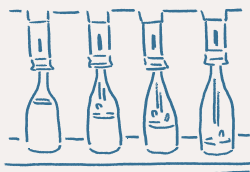


貯蔵・製品化

蒸留直後は白濁し、多くの雑味を含んでいるため、1か月から半年ほど貯蔵して熟成させます。この工程で風味が出てきたものに割水（水を加えること）し、一定のアルコール濃度にして製品化します。様々な原酒を調合することもあります。



瓶詰め





小林・えびの
Kobayashi・Ebino



焼酎の神様とともに 心晴れやかに

古くから米どころとして栄えてきた小林・えびのエリア。隣接する薩摩の芋と球磨の米、その両方の影響を受けており、アルコール度数にも薩摩の影響が色濃く残っており、25度のどっしりした飲み口が好まれています。

小林市

花の駅 生駒高原

生駒富士とよばれる雄大な夷守岳をバックに四季折々の花が咲き誇る。4月下旬にはポピーとネモフィラの競演が見られ、10月上旬からは約100万本のコスモスが楽しめる。

④ 小林市南西方 8565
⑥ 0984-27-1919

東京ドーム
2個分の園内!



カフェや売店・
ドッグランも
あるよ!



小林市

Chalet 生駒高原

花の名所・生駒高原の向かいにあり、「生駒富士」と呼ばれる雄大な夷守岳を望む絶好の場所で、小林産の食材を使った料理を味わえる。季節によって食材が変わるランチや軽食が楽しめる。

④ 小林市南西方 8565-7
⑥ 0984-25-2662



店内からも夷守岳と花の駅生駒高原の花々を一望できる

小林市

小林生駒高原葡萄酒工房

和食にも合う、ワインとして人気。こだわりの土づくりを行うぶどう畑や、醸造所を見学・体験ができツアーのあとは、テイスティングも出来る。どちらも前日までの要予約。

④ 小林市南西方 8565-7
⑤ 0984-25-2662



カフェや
レストランも
併設



内風呂は香り豊かな天然のヒノキ風呂

小林市

すきむらんど温泉 かじかの湯

肌にやさしい単純温泉。人気はフィンランド式サウナ。熱く灼けた石に水をかけてスチームを起す湿式サウナで、心地よく汗を流せるのはもちろん、新陳代謝や血行促進、呼吸器系疾病などによいとされる。

④ 小林市須木下田 356-1
⑤ 0984-25-9500

酒蔵
見学

小林市

すき酒造

すきしゅぞう ● 1910年創業

「黒瀬杜氏」直伝の技を駆使 115年を経た和甕で昔造り

明治から続く蔵元を承継、2010年に新たな蔵へ移した47個の和甕で仕込みます。杜氏の内嶋光雄さんは、明治から昭和中期にかけて南九州各地で活躍した鹿児島杜氏集団「黒瀬杜氏」の技を継ぐ一人。感覚を研ぎ澄ませ造り分ける銘柄は12種。昔の製法は守りながら独自の味づくりに挑みます。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
9:00~16:00

④ 小林市須木下田唐池 393-3
⑤ 0984-48-2016



[交通アクセス]
小林駅より車で30分



- ① 和甕が並び蔵付き酵母の宿る蔵。見学スペースから見学可
- ② 内嶋光雄杜氏(右)と後を継ぐ息子で副杜氏の内嶋一仁さん
- ③ 杜氏自ら設計した蔵。「伝須木」は蔵の「これから」も伝える1本

おすすめ銘柄

- 山猪 (芋 25度)
- 山美娘 (芋 25度)
- 伝須木 (芋 25度)

えびの市

えびの高原

日本初の国立公園に指定された霧島錦江湾国立公園の北部に位置し、えびの高原池巡りコースは火山が生んだ多様な生態系が観察できると多くのトレッキング愛好者が訪れる。

④ えびの市大字末永 1495
 ☎ 0984-35-1114 (えびの市観光商工課)

* 2025年1月現在、県道1号小林えびの高原牧園線は通行止めです。えびの高原へのアクセスは必ずこちらのサイトをご確認ください。



四季折々の
景色が楽しめる



六観音御池は霧島の火口湖の中で最も美しい

えびの市

えびの高原ホテル

標高 1200 m、えびのの雄大な自然に囲まれた高原に建つホテル。天気の良い日は露天風呂から韓国岳が眺望できる絶景が自慢で、大自然ならではの爽快感を味わいながら入浴できる。夜には満点の星空が広がり、天然のブラネタリウムを満喫できる贅沢さ。

④ えびの市末永 1489
 ☎ 0984-33-0161

美人の湯といわれ
美肌効果も
期待できる

源泉掛け流しの
天然温泉



えびの市

cafe PePe

時間を忘れそうな温かみのある空間でいただけるのは、手づくりの焼き菓子やランチ。ランチは、三種類のスパイスカレーを提供。自家菜園の野菜も使用。ショーケースに並ぶマフィンは常時約 10 種類。わざわざ買いに来る人も多い人気商品。

④ えびの市大字原田 1335 ☎ 0984-48-1840



テーブルはお父様の手作り。窓の外にはのどかな煙の風景





えびの市

テーブル席とカウンター席、
1室ある個室は畳部屋

かふえ木蓮

ランチは一種類のみの週替わり。えびの米に合うさまざまな地産地消メニューを、籠盛りで提供。春は山菜、秋はキノコやサツマイモが登場。デザートはフルーツや焼菓子などの盛り合わせにドリンクが付く。

● えびの市向江 646-5
● 0984-48-8080

えびの市

金松法然

かなまつほうぜん

無類の焼酎好きと言われた法然僧侶を祀った墓地。約240年前に住み着き村人の苦難をすくった通称・焼酎法然。

● えびの市栗下 757-10
● 0984-35-0987



お供えセットを近くのお店で購入後、参拝



酒蔵見学

えびの市

明石酒造

あかししゅぞう ● 1891年創業

原点は米づくり ブレンド技で多彩な味

農業の傍ら米焼酎を造っていましたが、戦後「人の心が丸くなる焼酎を」と先々代が造ったのが芋焼酎「明月」。米焼酎をブレンドしているのが特徴です。麴米には自家栽培米も使用。「多くの人に飲んでほしい」と南九州産の芋7品種を使い分け原酒を掛け合わせ、創意溢れる30種を揃えます。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
8:00~17:00

● えびの市大栗下 61-1
● 0984-35-1603



- 霧島山系の豊かな水で仕込む焼酎の数々。麦焼酎もある
- 「原料を楽しめる焼酎を作りたい」と5代目杜氏明石太輔さん
- 宮崎の米処、えびの市で唯一の蔵元。金松法然近く

おすすめ銘柄

- 明月プレミアム (芋 25度) ※宮崎限定
- 明月プレミアムホワイト (芋 20度) ※宮崎限定
- ?ないな (芋 25度) ※特約店限定

[交通アクセス]
えびの駅より徒歩5分



えびの市

道の駅えびの

広大なえびのの地を一望できるレストランやアーチ型の屋根もあり雨の日でも安心して利用できる。ゴロゴロのいちご果肉がたっぷりジャムが人気。

ブッフェ式の
レストランは
人気スポット

④ えびの市大字永山 1006-1
⑤ 0984-35-3338



小林市

小林 地鶏の里

自社で一貫飼育する飛来幸地鶏の肉、玉子、鶏ダシで作る自信作『親子孫井極み』。濃厚なダシと玉子、弾力がありながらもやわらかい肉の美味さが味わえる。

玉子と匕の上に
希少部位の
焼き鳥がのる



④ 小林市南西方 1247-1 ⑤ 0984-22-0262

小林市

霧島岑神社

日本最古といわれ、太古、高千穂峰の中腹、瀬多尾の池に鎮座していた歴史の古い神社で、鎌守神社と2社鎮座。

本殿の2本の柱には
竜の見事な彫刻があり、
小林市有形文化財に
登録されています。



④ 小林市細野 4937
⑤ 0984-23-0855



小林市

焼肉アンドステーキ なかにし

自社で宮崎牛の生産から販売までを手がける西ノ原牧場直営の人気レストラン。おすすめはこだわりの「宮崎牛サーロインステーキ」。

④ 小林市細野 1889-1
⑤ 0984-22-4649



上品な脂と赤身の旨みを
同時に楽しめる贅沢
なメニュー



小林市

DAIWA FARM

原料から製造まですべて自社で管理。「本物の乳製品」は良質な牛乳からと、牛に与える水もこだわる。本社では、すべての乳製品を購入できる。

④ 小林市東方 4073 ② 0984-23-5357



本社のテラス席で食べるソフトクリームは最高!



小林市

手造ハム工房・田舎夢来

霧島山麓の湧水を与え、唐芋やオリジナル酵母で育てる桑水流畜産の純粋黒豚「からいもどん」。肉質はきめ細かで、さらりとした脂身が特徴だ。看板のみそ漬をはじめ、味付けほほ肉など希少部位で作る珍味まで、自慢の黒豚を余さず使った無添加の加工品は70種以上!

④ 小林市大字東方 3941-2
② 0984-22-8686

黒豚「からいもどん」は自社の農場で肥育。生産・製造・販売までしている



小林市

kokoya de kobayashi

元公邸料理人の地井潤シェフが、小林の豊富な食材を独創的かつ親しみやすいフレンチに仕立てる。おすすめは予約不要で肉も魚も楽しめるシェフランチ。名物フレンチおでんなど一口ごとに驚きや楽しさ、感動を味わえる。



④ 小林市駅南 267
② 0984-23-1800



4月はタケノコなど山菜を使った料理が登場

小林市

風月堂

宮崎のお土産としても人気の高い『チーズ饅頭』の元祖。サクサクの生地にクリームチーズがよくマッチして多い日には1万個を製造する。一個一個手作りなのが変わらぬ美味しさのヒミツ。

④ 小林市細野 438-1 ② 0984-22-2987



チョコ、抹茶味もあり、お取り寄せも可能

酒蔵

小林市

生駒高原酒造

いごまこうげんしゅぞう
● 1998年創業

④ 小林市東方 3351-1
② 0984-23-4130

おすすめ銘柄

● 牧場の櫻 (手 22度)





都城
Miyakonojo



肉と里と 盆地の夜はにぎやかに

ミネラル分の多い火山性土壌で、藩政時代から良質な甘藷（サツマイモ）が採れる場所として知られ、栽培が盛ん。そのため焼酎づくりも芋が主流。全国トップメーカーをはじめ、小さな蔵もそれぞれ特徴のある焼酎を造っています。

都城市

関之尾公園

霧島ジオパーク内に属している「関之尾滝」を中心とした公園。エリアの一角には、アウトドアブランドの「スノーピーク」直営のキャンプフィールドやレストランカフェもある人気のスポット。

④ 都城市関之尾町 6615-2
⑧ 0986-57-8881



都城市

「道の駅」都城 NiQLL ニクル

「日本一の肉と焼酎」を中心とした地域産品が揃う。4つのカフェコートがあり、中でも「焼酎カフェ GRACE」では、市内にある4つの蔵元の代表的銘柄を1杯から提供し、量り売りもある。

24時間営業の肉のガチャで運試してみよう



④ 都城市都北町 5225-1
⑧ 0986-38-5529



都城市

ケーキハウス 紙ひこうき 広原店

洋菓子専門店。自慢のふわあわあスポンジに生クリームがたっぷりサンドされた「黄金ロール」はお土産に大人気。フルーツたっぷりのショートケーキもおすすめ。



① 都城市広原町 15-14-1
② 0986-23-2355

都城市

つまきりしまじんじゃ 東霧島神社

鬼が一夜で積んだといわれる「鬼磐階段」や「神石」など伝説と神話にまつわる見所も多い。龍神は神社の守護神として大切にされており、雲龍巻柱、龍神太鼓など数々の龍スポットがある。



霧島六社権現のひとつであり古くから崇拝を集める

① 都城市高崎町東霧島 1560
② 0986-62-1713

酒蔵見学

都城市

霧島酒造

きりしましゅぞう
●1916年創業

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

歩いて出会う。感じる。学ぶ。 五感で楽しむ霧島焼酎

原料は九州産さつまいもと国産米、仕込み水は霧島裂罅水、製造場所は都城市にこだわり、地域と自然を大切に焼酎造り続ける霧島酒造。焼酎の工場見学施設「KIRISHIMA WALK FACTORY」では工場内を歩きながら焼酎造りを学べます。霧島焼酎の香り体験やさつまいもの試食もでき、焼酎好きな方もお子さまも楽しめます。



見学

試飲

販売

要予約

要予約

あり

〔見学可能時間〕 10:00～、11:00～、13:30～、14:30～、15:30～
〔見学可能時間〕 工場見学に参加した方限定

① 都城市志比田町 5480
② 0986-21-8111

〔交通アクセス〕 JR都城駅より車で約10分

① 見学の最後は試飲と黄金千貫(さつまいも)の試食が楽しめます
② 果実感が特徴の「KIRISHIMA No.8」など霧島焼酎は約10種を展開
③ 工場前には「黒霧島」の巨大モニュメントも



おすすめ銘柄

- 黒霧島 (芋 20度/25度)
- 霧島《宮崎限定》 (芋 20度)
- KIRISHIMA No.8 (芋 25度)



ピンクのドア。
牧場内のどこにあるのか
行ってみよう



都城市

高千穂牧場

敷地総面積 42ha もの牧場内には、売店、レストラン、体験施設などさまざまな施設があり、中でもピンク色のドアのあるフォトスポットは大人気。夏になると8万本のヒマワリが咲き解放感たっぷり。

- ④ 都城市吉之元町 5265-103
- ☎ 0986-33-2102



都城市

都城ワイナリー

天孫降臨神話の残る高千穂峰の麓にあるワイナリーだから、ワインには神様の名前が付けられている。食の宝庫・都城の特産である美味しいお肉に合うワインを目指し、香り高いブドウで造られるワインをぜひ。

名前の付いた神様の
神話に想いを馳せ
じっくりと味わいたい

- ④ 都城市吉之元町 5265-214
- ☎ 0986-33-1111

酒蔵

都城市

都城酒造

みやこのじょうしゅぞう
●1956年創業

- ④ 都城市乙房町 2887-1
- ☎ 0986-37-3388



おすすめ銘柄

- あなたにひとめぼれ (芋 20度)
- あなたにひとめぼれ 麦 385 超淡麗 (麦 25度)
- プレミアム梅酒 (梅酒 14度)

酒蔵

都城市

大浦酒造

おおauraしゅぞう
●1909年創業

- ④ 本社：都城市平江町 2-8
- 製造場：都城市乙房町 4113-1
- ☎ 0986-37-3883



おすすめ銘柄

- みやござくら (芋 20度/25度)
- 優咲 (芋 25度)
- 大浦の玄米焼酎 (玄米 25度/35度)



都城市

PEM -PIZZA EARTH AND ME-



ピッツァ職人のオーナーが薪窯で焼くナポリピッツァの店。イタリアと九州産の粉をブレンドして作る生地を450℃の高温で一気に焼き上げると香ばしくてモチモチの食感に。日替わりの窯焼き料理などとともに焼き立てをぜひ。

④ 都城市天神町 19-18
⑥ 0986-66-8582

薪窯は愛知県の職人による
オーダーメイド



都城市

炭火焼肉 大翔

三股町・大盛畜産の直営店。自家牧場の肉を中心に厳選した部位を炭火焼きで提供。脂の甘さで肉を使い分け、赤身は柔らかさを追求。本日の逸品では肉の一品料理や希少部位が登場するのでお楽しみに。

④ 都城市早水町 38-1 ⑥ 0986-36-7700



「大翔コース」はサシの美しいカルビとサーロイン、赤身のランプでバランス良く構成

三股町

さちみちる 生ハム工房

三股町ののどかな場所にある直売所。ここで製造した生ハムを第3土曜日に限定直売。塩漬けから熟成まで1カ月以上かけて育て上げた生ハムは塩分控えめで食べやすいのが特徴。生ハムは、三股駅横の「よかもんや」や「テラスタママーケット」では常時販売中。



④ 三股町餅原 270-1
⑥ 080-7856-0866

毎週水～金曜日に
販売される
生ハム入りのサンドイッチ





都城市・高原町

御池

都城市と高原町にまたがる直径約1kmの湖。高千穂峰を望む観賞スポット。湖岸には野鳥の森やキャンプ場があり、野鳥の観察場としても人気が高い。

- 📍 都城市夏尾町
- ☎ 0984-42-2111 (高原町役場)



近くにある神々溝は、映画「キングダム」の撮影場所になったと言われています



源泉かけ流し湯の魅力をじっくり楽しみたい

都城市

極上の湯 山田温泉

霧島連山の麓で、地域で長年親しまれる天然温泉。館内は清潔感漂う木目調の明るい雰囲気。トロミのある「美人の湯」は根強い人気の炭酸水素塩温泉。2024年10月から露天風呂増設し人気を集める。

- 📍 都城市山田町中霧島 1913
- ☎ 0986-64-2020



都城市

鶏だしおでん時々定食 雷田 川東店

都城のソウルフード「おでん」をお屋から提供。宮崎ブランド鶏の鶏ガラに北海道産昆布等を合わせた出汁で、厳選素材を数日かけてじっくり仕込む。都城ならではのトロトロ軟骨や豆もやし、キャベツもぜひ。

- 📍 都城市上川東4-5999-10
- ☎ 0986-58-7080



定食も充実。
テイクアウトも



都城市

地どり料理 ふれあいの里 梅北本店

自然に囲まれ開放感溢れる店。テラス席で味わいたいのが鶏一羽から少量しかとれない希少部位、ぼんじり。コリコリとした歯切れの良さ、背肉は弾力のある食感で、どちらも脂の旨さが特徴。特製ニンクダレでじっくり焼くと美味さ倍増。

📍 都城市梅北町 1447-7
☎ 0986-39-5500



ぼんじりのしょうゆニンク焼き。背肉のしょうゆニンク焼き。どちらも数量限定

テラス席でのんびり



酒蔵

都城市

柳田酒造

やなぎたしゅぞう
● 1902年創業

📍 都城市早鈴町
14-4
☎ 0986-25-3230



おすすめ銘柄

- 青鹿毛 (麦 25度)
- 駒 (麦 20度/25度)
- 千本桜熟成ハマコマチ (芋 25度)

都城市

ラスパたかざき

ツルツルとした肌触りの美人の湯を源泉掛け流し。鉄分含有量が多く、茶色の湯の華が見られることも。保湿力が高く、ポカポカとした温かさが持続して湯冷めしにくいのが特徴。

📍 都城市高崎町大牟田 1332-8
☎ 0986-62-5526



デッキ付きの露天風呂。
隣には歩行浴専用棟がある



焼酎の深い味わい 原料が生み出す

水、麴、酵母、芋…

焼 酎を造るのに必要な良質な水、芋・米・麦・蕎麦などの主原料、そして麴菌や酵母などの微生物。古くから多彩な原料を使ってバラエティ豊かな焼酎を生み出してきた宮崎ですが、近年ではさらに麴の使い分けや県独自の酵母に加え、さまざまな芋を使った焼酎づくりに挑戦しています。原料を知ると、焼酎の楽しみ方がさらに深まりますよ。



主原料のデンプンを糖化させる麴
種類によってコクや仕上がりが異なる

黒麴

豊かな香りとどっしりしたコクやうま味を生み出す黒麴。クエン酸を分泌するためもろみの腐造を防止でき、暖地でも安全に焼酎を醸造できます。明治43年に泡盛麴から黒麴菌の培養に成功し、焼酎製造技術が飛躍的に向上しました。

黄麴

日本酒づくりに使われる黄麴。クエン酸を分泌しないため、気温の高い九州ではもろみが腐造しやすく焼酎製造に不向きです。しかし温度管理環境が整った現代では、黄麴をブレンドなどに取り入れる蔵もあります。

白麴

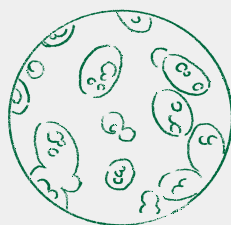
軽快でやわらかく、キレのよいさわやかな焼酎ができる白麴。黒麴菌の突然変異で、大正13年に発見されました。黒麴同様、クエン酸をつくり安定した醸造が可能な上、黒麴より扱いやすいことから昭和期から幅広く使用されるようになりました。



🏠 酵母

アルコール発酵の主役
宮崎県は独自酵母が主流

酵母は、発酵により糖分をアルコールに変える微生物。昔は蔵付き酵母と呼ばれる野生の酵母に頼っていましたが、焼酎づくりに適した純粋培養酵母の研究が進んでいます。昭和23年に宮崎県工業試験場（現・県食品開発センター）が設立され、宮崎県でも独自の酵母を開発しています。昭和30年に「宮崎酵母」を分譲。平成22年からより発酵性のよい「平成宮崎酵母」の分譲を開始しました。この2つの酵母が県内ではよく使われ、焼酎王国宮崎を支えています。このほか香りに特徴のある「C-14酵母」も分譲し、いくつかの銘柄で利用されています。



酵母菌

🏠 芋

主流のコガネセンガンに加え
新品種登場で多彩な味と香り



黄白色《芋・紅芋》

焼酎やでん粉原料の加工用と焼き芋などに使われる黄白色グループ。いずれも果肉は黄色ですが、皮の色が前者は黄白色、後者は紅色です。加工用の代表はコガネセンガンで、後者は高系14号（宮崎紅）などが有名です。焼酎にすると、芋らしい甘い香りと甘味、コクが出るのが特徴です。

紫色《紫芋》

皮も果肉も鮮やかな紫色の芋。ポリフェノール的一种アントシアニンを多く含んでいます。ムラサキマサリなど紫芋の焼酎は、ヨーグルトや赤ワインのような香りが特徴。これはジアセチルという成分に由来するもので、芋焼酎らしくないフルーティーな香味が女性に人気です。

◎色《白芋》

皮も果肉も白っぽい芋。柑橘系や花の香り成分が特に多く、すっきりとした香味の焼酎になります。代表品種は焼酎専用開発されたジョイホワイト、淡麗でフルーティーな香りが出やすいのが特徴です。さわやかな柑橘香が出やすいダイチノユメなどもこのグループです。

橙色《橙芋》

果肉がオレンジ色をした芋。代表品種はタマアカネやハマコマチです。β-カロテンを多く含みます。また、他の色の芋にないβ-イオンを含むことから、マンゴーなど熱帯系果物の甘い香りに柑橘系や花のような香りが加わった、華やかな焼酎を生み出します。

🏠 米



ふくよかな甘みや香りを持ち、すっきりした口あたりの焼酎になります。お湯割りにするとまろやかな味と香りが立ちます。

🏠 麦



フルーティーな香りと切れのある焼酎を生む麦。どんな飲み方でもおいしく、初心者にはソーダ割がおすすめです。

🏠 そば



宮崎県発祥のそば焼酎。そばの香ばしさを感じさせ、やわらかな口あたりが特徴。お湯でなくそば湯で割るのもおすすめ。



日南・串間

Nichinan・Kushima



森と温泉、 そして城下町の風情

九州の小京都と呼ばれる飫肥城下町。武家屋敷や石垣、漆喰塀など風情あふれる街並み散策が楽しい。森林セラピー基地として知られる北郷では、温泉でゆっくりした時間を過ごせる。蔵元や体験施設も充実のエリア。



飫肥城歴史資料館

日南市

飫肥城下町

九州の小京都と呼ばれる城下町。大手門や松尾の丸、藩校振徳堂、小村寿太郎記念館など見どころ満載。掘割には鯉が泳ぎ、散策するだけで江戸情緒を味わえる。

- 📍 日南市飫肥
- ☎ 0987-31-1134 (日南市観光協会)



ガイド付きの人力車も人気



飫肥城下町保存会では予約制で着物の着付け体験も



日南市

武家屋敷 伊東邸 おび茶寮

江戸時代の武家屋敷を完全復元した食事と喫茶の店。油津港で水揚げされたマグロの「生まぐろ丼まぶし」は、刺身、丼、お茶漬けと3通りで楽しめる。

- 📍 日南市飫肥 8-6-10
- ☎ 0987-55-8010



日南市

おび天「蔵」

自家製豆腐に白身魚のすり身を混ぜ合わせ、味噌としょうゆ、黒砂糖で味付けして揚げた名物。やさしい甘さとふんわり食感は江戸時代から伝わる庶民の味。

⑤ 日南市飫肥 9-1-8
⑥ 0987-25-5717



テイクアウトも店内飲食も両方あり

日南
名物!

別棟の蔵は
ペット連れ
OK



日南市

ギャラリーこだま

築140年の業種商屋敷を使ったカフェ & ギャラリー。名物の「日南一本釣りカツオ炙り重」や甘味を提供。雑貨販売コーナーも。別棟の蔵の意匠は必見!

⑤ 日南市飫肥 8-1-1
⑥ 0987-25-0602

酒蔵

日南市

小玉醸造

こだまじょうぞう
●1818年創業

⑤ 日南市飫肥 8-1-8
⑥ 0987-25-9229



おすすめ銘柄

- 杜氏潤平 手造り (芋 25度)
- 杜氏潤平 紅芋華どり (芋 44度)
- 杜氏潤平 紅芋原酒 (芋 年により異なる)



日南名物のカツオ炙り重

酒蔵

日南市

焼酎日南協同組合

しょうちゅうにちなんきょうどうくみあい
●1984年創業

⑤ 日南市大字平野 4299
⑥ 0987-23-3414



おすすめ銘柄

- 乾杯日南 (芋 12度)

酒蔵

日南市

宮田本店

みやたほんてん
●1804年創業

⑤ 日南市大堂津 4-1-8
⑥ 0987-27-1131



おすすめ銘柄

- 日南娘 (芋 20度 25度)
- 銀の星 (芋 25度)
- 宮田屋 (米 25度)



日南市

おきよせんべい 松家

明治25年の創業以来変わらぬ味。厳選したもち米と砂糖のみを使ったせんべいは、パリッとした食感とハチミツのような糖蜜が絶妙な職人技。

④ 日南市飴肥 2-6-50
⑤ 0987-25-1087

日南市

ウエノパン

古民家をリノベーションした店内に並ぶのは、クリームパンやきなこあげパン、チーズドッグなど懐かしいレトロなパン。種類によっては大小2サイズで展開。

④ 日南市殿所7-1
⑤ 080-2725-7287



酒蔵見学

日南市

京屋酒造

きょうやしゅぞう ●1834年創業

環境と人に配慮し 新たな挑戦を

創業190余年、7代目当主の渡邊眞一郎さんが守る焼酎蔵。全工程を甕壺で行う伝承の「大甕仕込み」は、一甕約800ℓという現代では希少な少量仕込みで味わいを追求しています。さらに子会社の農園で、農薬不使用・有機肥料で栽培した芋や米などを原料にしたオーガニック商品も。

見学

要予約

[見学可能時間]
平日9:00~16:00

試飲

要予約

販売

④ 日南市平野4299
⑤ 0987-22-2002



[交通アクセス]
油津駅より徒歩6分(車で2分)



- ① まろやかで上品な味わいが特徴の銘柄が多く、全国にファン多数
- ② 蔵長の甲斐利次さんが瀬戸内産の和甕でじっくりと仕込む
- ③ 甕やガラス瓶に木製杓をセットした「甕雫」はギフトにも大好評

おすすめ銘柄

- 甕雫 (芋 20度)
- かね京かんろ (芋 20度、25度)
- 京屋 雫ル (芋 20度)



本殿正面下には天の龍と海の龍の彫刻が

日南市

鵜戸神宮

日向灘を望む断崖絶壁の洞窟内にある、全国でも珍しい下り宮。社殿前の海岸にある「亀石」のくぼみに「運玉」を投げ入れると願いが叶うと伝わる。

① 日南市宮浦 3232

② 0987-29-1001



運玉



亀石のくぼみに運玉を投げ入れると願いが叶うという

酒蔵
見学

日南市

櫻乃峰酒造

さくらのみねしゅぞう ● 1877年創業

豊かな自然と歴史が 育む伝統の味

創業時から一次、二次ともに「甕壺仕込み」で、もろみの自然な発酵を促進。飴肥杉の木桶で旬の国産芋を蒸し、うま味を存分に引き出す。さらに減圧蒸留により、口当たり、風味とも絶妙なマイルドな味わいを実現。全工程を手作業・手運びで、心を込めて品質管理を行う昔ながらの蔵。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
9:00~16:00

① 日南市大字隈谷甲1192

② 0987-27-0271



[交通アクセス]

日南駅より徒歩50分(車で7分)



- ① 杜氏の福岡哲朗さんが昔ながらの蔵で日々醸す
- ② 見学は平日は3日前までに、土日祝日は1週間前までに電話予約
- ③ 「平蔵」は県内限定品やかめ壺入りなどもある

おすすめ銘柄

- 黒麹平蔵 (芋 25度)
- 平蔵紅芋 (芋 25度)
- 平蔵ゴールド (檜樽熟成) (麦 40度)

SUPヨガ体験も
できる!

日南市

にこにこショップ

一番人気の天むすは地元客はもちろん観光のお供にも好評。契約農家から仕入れる米は冷めてもうまい。ちょっぴり甘い「とび天」はお土産にもおすすめ。

④ 日南市風田 3850-10
⑧ 0987-24-0366



マリンアクティビティ
コーディネーターの
太田洋一さん

日南市

オーシャン

ブリーズ

Ocean Breeze

SUPやウィンドサーフィンなど、自然を満喫できるマリンアクティビティを提供。季節や天候に合わせ、その時々のおすすめスポットを選んでくれる。

④ 日南市大堂津 2-13-9
⑧ 080-5374-4807(電話対応 8:00~20:00)

酒蔵
見学

日南市

古澤醸造

ふるさわじょうぞう ● 1892年創業

「しみじみと 心にかよう 八重桜」

土蔵造りの醸造蔵と麹室で麹蓋を使用し、甕仕込みの甕貯蔵で全てを手づくりする県内唯一の蔵元。大らかな大堂津の気候と風土が醸す焼酎は、食事によく合い「酔ってウツリ醒めてスッキリ」の銘酒揃い。国の有形文化財に登録された歴史ある母屋や蔵とともに、五感でご堪能あれ。

見学

要予約

【見学可能時間】
8:00~16:00

試飲

要予約

販売

④ 日南市大堂津 4-10-1
⑧ 0987-27-0005



【交通アクセス】
大堂津駅より徒歩3分(車で1分)



- ① 伝統を守り新たな味を切り拓く5代目杜氏の古澤昌子さん
- ② 造設した地元産樹齢60年の鉄肥杉を使用した貯蔵庫
- ③ 見学は余裕をもって事前に電話で予約を

おすすめ銘柄

- 八重桜 いも (芋 25度)
- ひとり歩き (芋 25度)
- 一壺春 (芋 25度)

日南市

cons cafe

愛犬と一緒に遊べるドッグランカフェ。ブランコやジャングルジムなど楽しいキッズスペースも完備。食事はエビフライとチキン南ばんランチがおすすめ。

📍 日南市梅ヶ浜 2-1-35
☎ 0987-55-0175

ドッグランは
2か所ある
ワン♪



日南市

堀川レストラン とむら

焼肉のたれで有名なレストラン。宮崎牛取扱店で、良質なこだわり肉を手ごろな価格で楽しめる。店の前にはかつて木材の運河として利用された堀川が流れる。

📍 日南市園田 3-1-11 ☎ 0987-23-8989



酒蔵見学

日南市

松の露酒造

まつのつゆしゅぞう ● 江戸末期創業

飫肥城下町で 愛され続ける老舗蔵

九州の小京都として人気の飫肥城下町を流れる酒谷川沿いに、江戸時代末期に創業。以来100年以上にわたり地元で愛され続ける焼酎蔵。昔ながらの建物では、土地の特製を活かしつつ、歴代杜氏より受け継ぐ伝統と最新技術の調和から生み出す、温故知新の味わい深い焼酎づくりが魅力です。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
10:00~15:00

📍 日南市今町 2-1-16
☎ 0987-25-1746



[交通アクセス]
飫肥駅より徒歩8分(車で3分)



- 1 見学は作業のタイミングによるため電話で事前に確認を
- 2 酒質の安定化を図るため、最新システムを導入
- 3 素材本来のうま味と香りを活かした味わいに愛飲者多数

おすすめ銘柄

- 松の露 (芋 20度、25度)
- 匠蔵 (芋 20度、25度)
- 黒麹仕込み 松の露 (芋 20度、25度)



日南市

サンメッセ日南

世界で唯一イースター島の長老会から特別な許可を得て完全復刻した7体のモアイ像。金運や恋愛運など、それぞれのモアイ像に触れると願いが叶うといわれる。

④ 日南市宮浦 2650
 ☎ 0987-29-1900



フォトスポットになっている
 ヴォワイアン像



日南市

サンチェリーきたごう

鉄肥杉の香り漂う日帰り温泉。温度の異なる大小の浴槽とシアター付きの露天風呂、サウナを設置。とろりとした源泉掛け流しの湯はしっとり潤うと評判。

④ 日南市北郷町大藤甲 1519-1
 ☎ 0987-67-4737

酒蔵見学

日南市

櫻の郷酒造

さくらのさとしゅぞう ●1994年創業

オリジナルの
ブレンド焼酎作りを

森林セラピー基地にも登録された猪八重渓谷の美しく清らかな伏流水を使用。約5500個という全国でも最多級の甕で長期貯蔵と熟成を実現し、国内外でも高評価の焼酎を製造する。隣接する体験型ミニブルワリー「焼酎道場」では、見学や試飲、オリジナルのブレンド焼酎作りも可能。

見学

試飲

販売

【見学可能時間】
 10:00~16:00

④ 日南市北郷町郷之原甲888
 ☎ 0987-55-4134



【交通アクセス】
 北郷駅より徒歩20分(車で5分)



- 1 焼酎作り体験は1本1200円、1週間前までに電話予約を
- 2 社長の田中範佳さん(左)と製造統括本部長の有田忠司さん
- 3 鉄肥杉を使用し明治・大正時代の酒蔵を再現した焼酎道場にて販売

おすすめ銘柄

- 焼酎道場 シルクスイート仕込 (芋 25度)
- 無月匠 (芋 37度)
- 赤魔王 (芋 25度)



日南市

南いちご農園 コンテナカフェ



イチゴ狩りで人気の農園が道の駅敷地内にコンテナカフェをオープン。研究を重ね、一年を通して食べられるようになった生イチゴ満載のパフェは絶品!

- ④ 日南市北郷町郷之原乙 1477- 1
道の駅きたごう敷地内
- ② 090-8401-5373

数量限定の
いちごパフェ



日南市

道の駅きたごう

日本一早咲きの桜が北郷駅をピンク色に染め、人気のイチゴが真っ赤に実る北郷。お楽しみが満載の道の駅には、フレッシュな食材や魚介類、焼酎に加工品などが目白押し。物産館や食事処、コンテナカフェで大満足。

- ④ 日南市北郷町郷之原乙1477-1
- ② 0987-32-3256



南いちご農園の手づくりジャム



人気の炙り鮭と炙りカツオ

酒蔵見学

日南市

酒蔵王手門

さかぐらおうてもん ●1895年創業

粋を極めた匠の技で 世界一を獲得

飫肥城下町で創業し、良質な水を求めて現在の北郷町に移転。120余年にわたって受け継がれる匠の技に、新たな息吹を注ぎ誕生する個性豊かな焼酎の数々。味、ネーミング、パッケージとすべてにこだわり抜いた斬新な銘柄は、国内はもとより海外からも高い評価を得て最高賞を受賞。

見学

試飲

販売

要予約

[見学可能時間]
水曜・金曜・土曜
9:00~15:00

- ④ 日南市北郷町大藤甲 898-8
- ② 0987-21-7717



[交通アクセス]
北郷駅より徒歩20分(車で5分)



- ① 蔵見学コースは一人500円～、詳細はホームページを
- ② 世界一のトロフィーを手にするシニアマネージャーの児玉俊広さん
- ③ 手作業と機械化の融合と絶妙なブレンドが生み出す味わいを

おすすめ銘柄

- まだこ (芋 30度)
- 献上銀滴 (芋 20度、25度)
- あくのくろぶか (麦 28度)



日南市

マリンビューワー なんごう

1日6回出航する水中観光船で約45分のクルージング。島々の織り成す風景とガラス越しに広がる海中の景色にうっとり。間近まで来るトンビの群れも迫力。

- ④ 日南市南郷町瀬上 134-54
- ☎ 0987-64-4288
- *天候不良による運休日あり



大迫力の
トンビたち

日南市

港の駅めいっ

日本農業遺産に認定される「日南カツオ一本釣り漁業」の基地である目井津港の一角、名物・かつおめしやカツオ炙り重など海鮮メニューが人気。販売所も併設。

- ④ 日南市南郷町中村乙 4862-9
- ☎ 0987-64-1581

漁師料理がルーツの
かつおめし



日南市

Tsuyano Fresca

静かな里山に建つ一軒家レストラン。敷地内ではオーガニック野菜やキノコを栽培。イタリアンシェフであるオーナーが素材を生かした料理を提供する。

- ④ 日南市南郷町津屋野 2061
- ☎ 050-5479-7464
- * 2025年2月中旬～4月中旬は臨時休業



日南市

cafe Tete

緑いっぱいの山あいに佇む土日限定のカフェ。壁にはたくさんの絵本が並び、クロックムッシュや手づくりのスイーツと一緒にゆっくりした時間が過ごせる。

④ 日南市南郷町榎原甲 2106-15
⑤ 0987-68-1477



映画『すずめの戸締まり』をモチーフにした扉と黄色いイス



日南市

道の駅なんごう

映画『すずめの戸締まり』のモデル地とされる日南市。道の駅なんごうには映画さながらの扉が設置しており、ファンへの聖地に。扉の向こうはオーシャンビュー。

④ 日南市南郷町賢波 3220-24
⑤ 0987-64-3055



酒蔵見学

日南市

井上酒造

いのうえしゅぞう ● 1894年創業

名水と日本初の減圧蒸留で醸造

130年にわたり地域に根ざした酒造りを続けています。南九州の大自然の恵みを受けて育ったさつま芋をはじめとするこだわりの原料を、蔵内に湧き出す名水で仕込んでいます。昭和58年には業界初の「減圧蒸留 100%の芋焼酎」を導入。さっぱりしていて甘みのある焼酎「爽 飴肥杉」は蔵を代表する名酒。

見学

要予約

[見学可能時間]
9:00~16:00

試飲

要予約

販売

④ 日南市南郷町榎原甲1326
⑤ 0987-68-1055



[交通アクセス]
榎原駅より徒歩約5分



- ① 蔵の敷地内に湧き出す「榎原湧水」
- ② 地元の製鋼所と製造した減圧蒸留機
- ③ 井上酒造が手がけるさまざまな焼酎

おすすめ銘柄

- 爽 飴肥杉 (芋 20度)
- 飴肥杉原酒 (芋 38度)
- 孤独な天使 (やし 36度)

光あふれて 海道蔵めぐり



野生馬がのんびり草を食む都井岬や、紺碧の海と島々が織り成す景色など、海岸風景の美しい宮崎県最南端のエリア。カツオやブリなど名物魚料理と焼酎の相性はバツグン！グランピングなどアクティビティも充実。



夏の風物詩・都井岬火祭り



都井岬灯台



宮崎県で唯一
海に沈む夕陽が見られる

串間市

都井岬

日南海岸国定公園の最南端。緑の丘には在来種の御崎馬がのんびりと草を食み、4～5月には生まれたての春駒も見られます。都井岬火まつりは夏の風物詩。

④ 串間市大納

☎ 0987-72-0479 (串間市観光物産協会)

串間市

御崎神社

国の天然記念物である約3000本のソテツの自生地にある小さな祠。古来、航海の神様として信仰を集める。近くには国登録有形文化財の都井岬灯台がある。

④ 串間市大字大納字御崎 58- 3

☎ 0987-76-1137



串間市

TOIGLAM SOLASITA

絶好のロケーションで楽しむグランピング。全9棟のドーム型テントはスタイリッシュでバス・トイレ併設。夕食のBBQや朝食のホットサンドも好評。

④ 串間市大字大納 42-3
☎ 0987-55-7117



串間市

海のこころ

現役漁師の営む新鮮魚料理の店。一番人気のおまかせ漁師定食は季節の海の幸を刺身のほか焼きや揚げ、あら汁などで楽しめる。シーズンには伊勢えび料理も。

④ 串間市都井 4115 ☎ 090-8399-5540



おしゃべり
アウトドライフ

串間市

串間温泉いこいの里

県内最南端の温泉。炭酸水素イオンの含有量は全国でも有数とされ、湯上がりの肌はツルツル。浴場は男女日替わりで宿泊用特別室や一戸建てコテージもある。

④ 串間市大字本城 987
☎ 0987-75-2000



酒蔵

串間市

幸蔵酒造

こうぞうしゅぞう
● 1919年創業

④ 串間市大字串間 1393-1
☎ 0987-72-0305



おすすめ銘柄

- 幸蔵 (芋 25度)
- 半びどん (芋 35度)
- 麦元 (麦 30度)



酒蔵

串間市

松露酒造

しょうろしゅぞう
● 1928年創業

④ 串間市寺里 1-17-5
☎ 0987-72-0221



おすすめ銘柄

- 松露 (芋 20度、25度、35度)
- 心水(もとみ) (芋 25度)
- 松露Colorful (芋 30度)



串間市

志布志湾 大黒イルカランド

景色の美しい志布志湾に面したテーマパーク。イルカのショーのほか、ペンギンやポニー、ウサギなどの動物とふれあえるコーナーや海水の天然釣り堀も。

④ 串間市大字高松 1481-3
⑤ 0987-27-3939



よーい
ドン!



串間市

大乃屋

ご当地グルメ「串間活めぶりブリ丼ぶり」が人気。臭みの少ない黒瀬ぶりを生と漬け、味噌ダレとしょうゆダレとで味わえる。季節替わりの野菜もたっぷり。

④ 串間市西方 6524-108
⑤ 0987-72-6323



串間市

道の駅くしま

海の幸や山の幸など地どれの豊富な品でにぎわう道の駅。串間産の食材を使ったウミヤマシヨクドウは、黒瀬ぶりを使った漬け丼やサラダ丼が人気。

④ 串間市大字西方 5503-1
⑤ 0987-72-0800

串間名産のサツマイモを使った
スイートポテトフライ



人気のぶり漬け丼御膳

串間市

ママッコ

手づくりの薪窯で焼き上げる本格的なピザと、手間ひまかけたソースが自慢のパスタメニュー。なかでもエビとトマトクリームのパスタはイチオシ。

● 串間市北方 5119
☎ 090-8121-1104



串間市

手づくりサンドイッチ なかよし

オリジナリティあふれる食事系サンドとフルーツサンドが並ぶ人気のサンドイッチ店。どちらも断面は具材たっぷりで見ジュアルもバツグン。

● 串間市西方 5500-2
☎ 090-5486-1684

酒蔵見学

串間市

寿海酒造

じゅかいしゅぞう ● 1985年創業

芋・水・麴・蔵人・時が醸す味

それぞれ100年以上の歴史を持つ串間市内の5つの蔵元が協同し、県内初の協業組合として発足。赤芋や白芋を中心とした本格芋焼酎や、厳選した大麦を主原料にした本格麦焼酎、こだわり焼酎を醸造。仕込み水には自噴する自然湧水を使用し、最新の管理の行き届いた製法で品質第一の焼酎を精製。

販売

要予約

試飲

要予約

販売

要予約

[見学可能時間]
13:00~16:00

● 串間市大字北方 1295
☎ 0987-72-5611



[交通アクセス]
日向北方駅より徒歩約15分



- 1 串間市の自然豊かな大地にある蔵
- 2 カメの中に入っているもろみを攪拌
- 3 寿海酒造が手がけるさまざまな焼酎

おすすめ銘柄

- ひむか寿 赤芋仕込み (芋 20度)
- 百葉の長 (麦 25度)
- 甕ん中 (芋 25度)



「だれやみ」は癒しの時間、 明日への活力!

宮 崎県では、晩酌することを「だれやみ」と言います。「どら、だれやみをはじめむっか? (では、晩酌を始めようか?)」「今日は、だれやみでんせんとやっちよられん! (今日は晩酌でもしないとやってられない!)」など、「だれやみ」は生活の中に深く溶け込んでいます。

「だれる」とは宮崎の方言で疲れること。つまり、「だれ」を「やむ(止む)」、疲れを取ることです。おいしい焼酎を飲んで、一日の疲れを癒し、明日への活力を養う……それが「だれやみ」なのです。

また宮崎県は、人口10万人あたりのスナックの数が日本一になったこともある(2010年)ことから「日本一のスナック街」とも呼ばれます。夜の街ニシタチでしっとりママと語り合うもよし、仲間とカラオケで盛り上がるもよし、知らない人とお知り合いになるもよし。宮崎でスナックライフ楽しみませんか。

Dareyami

宮崎本格焼酎応援サイト



あなたは何派？

焼酎のおいしい飲み方

ガツンとストレートでいくか、氷でキリッとさせる？ お湯で割る？

同じ焼酎でも飲み方によって、香りの立ちのぼりかたや口に含まれたときの味わいかわってきます。あなたは何派？

ストレート



宮崎の本格焼酎は20度のものが多く、何も入れずにそのまま飲むと焼酎本来の香りと味をじっくり味わえます。

ロック



度数の高い焼酎に向いています。先に氷を入れて、十分にグラスを冷やしてから焼酎を注ぐのがポイントです。

水割り



自分が飲みやすい好みの濃さに割ります。前もって焼酎を水で割って寝かせておく「前割り」にすると味がまろやかになります。

ソーダ割り



炭酸水で割ります。夏はすっきりと飲みやすく、特産のへべすや日向夏などの柑橘類を入れると爽やかな味わいに。

お湯割り



冬におすすめの飲み方。お湯を先に入れてから焼酎を注ぐと湯気の中に焼酎の香りが溶け込んで香りも楽しめます。宮崎では焼酎とお湯の割合を6：4や7：3にするのがポピュラー。

燗つけ



昔から伝わる飲み方で、あらかじめ水割りにした焼酎を徳利などに入れて温めて飲みます。熱くしすぎないのがポイントです。



抜群の食中酒 “本格焼酎” 宮崎料理とのペアリングを楽しもう!

料理と合わせる食中酒として、抜群に魅力的な本格焼酎。料理のおいしさを一層引き立て、また食と合わせることで焼酎のさらなる長所が引き出されます。豊かな農産物に恵まれた宮崎県は、良質な素材を使ったグルメもまた多彩。焼酎と合わせたいおすすめのお宮崎グルメを紹介します。

チキン南蛮

いまや全国にファンを広げるチキン南蛮。溶き卵にくぐらせ油で揚げた鶏肉を、甘酢に浸して作る大人気のご当地グルメ。お店によって、タルタルソースありかなしかが異なるほか、コクのあるモモ肉派とあっさりしたムネ肉派に好み分かれます。焼酎と揚げ物の相性はぴったり。焼酎が口の中をさっぱり洗ってくれます。



宮崎牛

史上初! 和牛のオリンピック4大会連続で日本一となった宮崎牛。米国アカデミー賞のアフターパーティー公式メニューにも使われた、世界に誇る食材です。極上な肉質、きめ細やかなサシ、とろける甘みが広がります。ステーキでも焼肉でも、焼酎との相性はばっちりです。





鶏の炭火焼

鶏モモ肉を強めの炭火で直焼きした鶏の炭火焼。味付けは塩コショウなどきわめてシンプルで、好みて柚子こしょうをつけるのもおすすめです。豪快にいくなら骨付きをガブリ、食べやすさ重視なら一口サイズのカットをバクリ。香ばしい香りが焼酎によく合います。

ぎょうざ

年間購入頻度が2020～23年までの4年連続で日本一となり、浜松や宇都宮など熾烈なギョウザ界で近年にわかに注目されている宮崎ぎょうざ。特にキャベツの産地である高鍋町は県内ぎょうざのメッカとなっています。ビールはもちろん、焼酎で流し込めば何個でもいけます。



魚介類

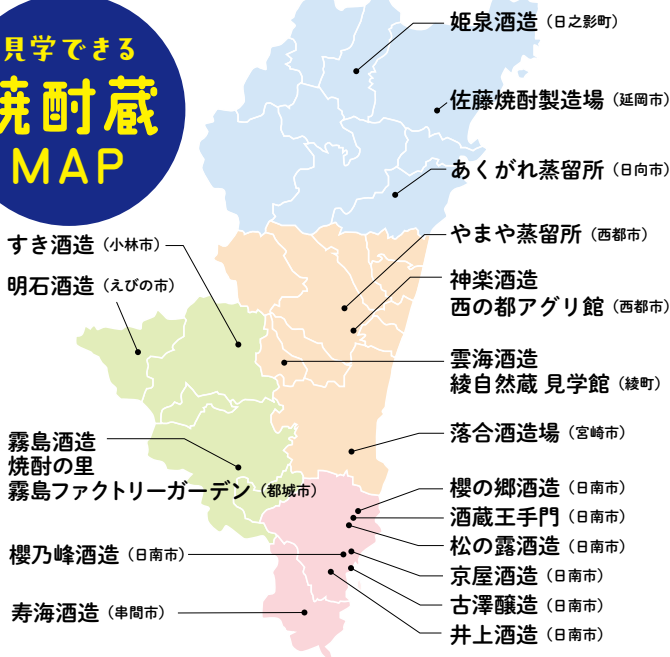
宮崎は黒潮の恵みに恵まれた海の幸の宝庫、近海かつお一本釣りは漁獲量日本一です。ほかにもマグロやカンパチ、ブリ、アジなどブランド魚も多数。意外なところではハマや金フグも特産です。南九州の甘めのしょうゆでいただければ、焼酎もすすみます。

釜揚げうどん

うどん文化も根強い宮崎。休日の朝は家族でうどん店に並ぶ光景が定番ですが、夜のうどんといえば釜揚げうどん。飲んだ後のメとして支持されています。釜で茹でた麺をダシのきいた甘辛いつゆにつけていただきます。つゆに浮かぶ揚げ玉もよし。酔いを癒やすやさしい味です。



見学できる
焼酎蔵
MAP



観光情報はコチラ



宮崎県公式観光サイト
みやざき観光ナビ



宮崎県酒造組合



宮崎本格焼酎応援サイト
『だれやみ』



宮崎本格焼酎
味わいマップ
(みやざき観光ナビHP内)

宮崎焼酎を知るならコチラ

焼酎・特産品情報はコチラ



みやざき物産館
KONNE
(宮崎県宮崎市)



新宿みやざき館
KONNE
(東京都渋谷区)



みやざき館
KONNE KITTE 大阪店
(大阪府大阪市)



堺みやざき館
KONNE
(大阪府堺市)



- ・お酒はおいしく適量をお酒は20歳になってから。
- ・飲酒運転は、絶対にやめましょう。
- ・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。

*本誌に掲載している情報は、特に表記がない場合を除いて2025年1月末時点の情報です。
以降、変更されている場合がありますので、おでかけの際は各施設や店舗にお問い合わせください。

発行・企画 **公益財団法人 宮崎県観光協会**

〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1番10号 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITENビル)

TEL.0985-26-6100 FAX.0985-26-6123

編集・制作/鉦脈社