



地鶏の名店がつくる鶏尽くし

2大看板メニューが一度に食べられます

西ノ原牧場の直営店でステーキ丼を堪能

創業70年を超える、牧場直営の丼

1 黄金地鶏さし丼 2,420円

ささみ・砂肝・レバーの刺身、むね・もものたたき、自家製味噌で仕立てたユッケがぜいたくに乗った丼です。使用している鶏は、小林育ちの名古屋コーチン飛来幸地鶏。生産から加工まで自社一貫だからこそ、新鮮な鶏刺しが楽しめます。地鶏の卵黄を4個使用!

宮崎小林 地鶏の里
 小林市南西方1247-1
 0984-22-0262
 営業時間 11:00~19:30LO
 12/31~1/2



2 富永和牛ハンバーグのオム丼 2,200円

肉肉しい赤身のうまみが楽しめる、小林産の富永牛200gを使用したハンバーグ。そしてオムレツをごはんにオン! 塩・わさび・トリュフ・タルタルの4種の調味料&ソースをかけ、味変しながら丼が堪能できます。1日限定5食(土曜・日曜・祝日は1日限定10食)。

街の洋食屋さん キッチンマカロニ
 小林市細野466-12 0984-27-3083
 営業時間 11:30~13:30LO
 (土曜・日曜・祝日は14:00LO)、
 18:00~(要問い合わせ)
 月曜日(不定休)



5 なかにし和牛サーロインステーキ丼 3,000円

自社牧場で育てたなかにし和牛のサーロイン150gは、アッサリとしながらも、コクのある肉質が自慢。皿に入った醤油ベースの特製ダレは、お肉をつけて食べても、丼に直接かけてもOK。一味が効いたピリ辛味は、ごはんが進むこと間違いナシ。1日限定10食。

焼肉アンドステーキ なかにし
 小林市細野1889-1
 0984-22-4649
 営業時間 11:30~14:00、
 18:00~21:00LO
 水曜日



6 倉菌牛ひつまぶし 3,850円

自家栽培のごはんの上には、国際線ファーストクラスの機内食にも採用された、レアの倉菌牛が乗っています。肉のうまみ、甘みが楽しめるよう、味つけは塩のみ。小林市の「日本料理おおやま」の上品な味わいのダシ、薬味をかけていただくひつまぶしです。アイスつき。

ビーフクックくらぞの
 小林市北西方4047-1
 0984-24-1515
 営業時間 11:30~14:00
 水曜日



全世代に愛される味つけに!

おむすび店が手がける初の丼

3種類の小林産牛肉を食べ比べ!

霧島連山に見立てた、雄大なカツ丼です

3 西諸牛サーロインステーキ丼 2,680円

小林のファミリーレストランの丼は、年齢・男女問わず人気の自家製照り焼きソースが味の要! 西諸牛のサーロインのうまみを引き立てる、濃厚ながらもアッサリとしたソースで、ブラックペッパーの風味も効いています。+400円でうどん・そばをつけることも可能です。

コーヒー&レストラン待夢
 小林市堤3089-14
 0984-22-8754
 営業時間 11:30~15:00、17:00~21:00
 月曜日



4 すきむらどん 1,200円

もちもち食感が特長で、おむすびにも使用している須木米を100%使用。おむすびの具材としても人気のなかにし和牛と和牛バラ肉の牛丼です。肉のうまみを最大限に引き出すため、肉でダシをとり、ほんのり甘い味つけに。紅しょうがなどが別添えなもの。

おこめ処お結びや
 小林市須木下田356-1
 0984-48-2480
 営業時間 11:00~15:00
 (土曜・日曜日は17:00まで)
 水曜・木曜



7 プレミアムこばやし牛丼 3,000円

ローストビーフは富永牛で赤ワイン煮はアン黒牛。ユッケは倉菌牛を使用し、地元和牛が一度に堪能できる至高の丼。パンチながらも、雑穀米などの"和"を取り入れ、食べやすさも重視。華やかな野菜も◎。前菜、スープ、サラダ、食後のドリンクつき。1日限定8食。

Kokoya de kobayashi
 小林市駅南267
 0984-23-1800
 営業時間 11:30~14:00LO
 月曜・火曜



8 霧島連山ふてもふてカツ丼韓国岳 3,088円

厚さ5cm、500gのとんかつです!! 地元小林市/野尻産のかんしよ豚を低温調理し、肉厚ながらもやわらかさを実現しました。平日限定3食、土曜・日曜・祝日限定5食。2日前までの予約で、数量問わず提供可能。カツは、500g、300g、120gから選べます。

道の駅ゆ〜べるのじりこばやし味彩
 小林市野尻町三ヶ野山4347-1
 0984-44-2210
 営業時間 11:00~14:30LO
 水曜日





2日前まで予約 店内飲食

常連さんから愛されるチキン南蛮

9 ちきん南蛮丼 1,100円

鶏もも肉150gをカリッと揚げ、甘酢をしっかりと絡めました。タルタルソースはタマネギの代わりに、らっきょうを使用することで、サッパリとしたあと味に、ピリ辛の赤とうがらしも肉のうまみを際立たせます。営業日はインスタグラムをご確認ください。

味噌汁つき。

クローバー 小林市野原町紙屋959 070-4812-9067 @ikoinacafe 営業時間 11:30~14:30 不定休



店内飲食

つゆくだなので、サラリと食べられます

10 肉丼定食 750円

施設直営精肉店の西諸産牛を120g使用した丼は、まるでスープのようにたっぷり入ったつゆが印象的! ごはんが進むほどよい甘さの味つけは、しっかりと炒めたタマネギのうまみがポイントです。温泉卵や紅しょうがもアクセントに♪ 大盛りも800円が提供。

四季彩館

小林市南西方1191-1 0984-22-8005 営業時間 11:00~15:00 水曜日



2日前まで予約 店内飲食

とろけるような軟骨が味わえます

13 味噌軟骨丼 800円

圧力鍋で時間をかけて、じっくりと煮込んだ豚バラ軟骨125g。オリジナルの味噌ダレと一緒に一度真空にすることで、味が染み込んだ濃厚な味噌軟骨を実現。果物やニンニクなどの素材をブレンドしたタレは、味わい深く、噛むたびにうまみが広がります。1日限定20食。

はるかぜ軟骨

小林市船野2780-19 @harukaze_321 営業時間 11:00~17:00 土曜・日曜日



2日前まで予約 店内飲食

見た目もキュートな“缶入り”丼

14 宮崎牛焼肉丼 1,290円

缶を開けると、宮崎牛がたっぷり150g入った焼肉丼が! 保温性も高く、香りが充満しないため、テイクアウトにもピッタリ。和牛農家だからこそ提供できるリーズナブルな価格で、甘辛い焼肉タレが食欲をそそります。電話予約すると、スムーズに提供可能。

OCT268

小林市野原町三ヶ野山3801-4 0984-47-0910 営業時間 11:00~16:30LO 不定休



店内飲食

卵黄をたっぷり絡ませてどうぞ

11 宮崎牛丼 1,100円

前職で肉をさばき、カットも行ってた“肉のスペシャリスト”のオーナーが厳選した、宮崎牛のバラ肉がメイン。老若男女が来店する定食屋ならではの、特製ダレで煮込んだやさしい味つけが特長。甘みをプラスする、ザラメが隠し味です。1日限定5食。予約がオススメ。

定食屋 ごはんや

小林市本町13 080-1778-5656 営業時間 11:00~13:30, 18:00~20:00 月曜・日曜日



3日前まで予約 店内飲食

スーパーの人気惣菜が丼になりました

12 炭火焼きみそ豚丼 1,380円

まるで角煮のようです! 肉厚なえびの産の豚ロース肉を柔らかく煮込み、自家製のみそダレで味つけ。炭火で焼き上げることで、香ばしさがアップし、よりごはんが進む味わいに仕上がっています。ごはんの上に敷き詰められたキャベツもアクセントに♪ 1日限定5食。

はまだストアー

小林市北西方1302 0984-23-5055 営業時間 11:00~13:00 1/1、1/2



タレと出汁、どちらも楽しめます

15 黒毛和牛赤身レアステーキ重 1,500円

ごはん・刻みのりの上には、レアで焼き上げた黒毛和牛が150g。最初はそのまま食べ、締めは出汁と薬味とともに、ひつまぶし風でどうぞ。黒毛和牛のいろいろな食べ方が楽しめるメニューです。サッパリとした赤身肉に合う、甘めの特製ダレも食欲をそそる味つけに!

炭火焼牛心 提店

小林市堤3116 0984-23-5055 営業時間 11:00~13:30LO なし



テイクアウト 店内飲食

飲んだあとの締めにもオススメです

16 いもこ豚の炭火の豚丼 1,100円

えびの市のいもこ豚のロース肉を、まずは炭火でレアで焼き上げ、特製ソースと絡めてさらに加熱。二段階にわたり炭火で焼くことで香ばしさが加わるのはもちろん、肉がふっくらとした食感に。果物を使用したソースとも相性◎です。テイクアウトは1,080円。

まんてんや

小林市船野116-3 0984-27-4649 営業時間 17:30~21:30LO 日曜・月曜日(不定休)

