



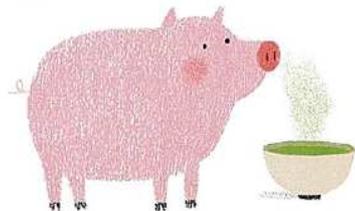
きめ細やかな肉質の茶美豚を使用



動画



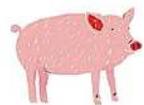
鹿児島のお茶を食べて育った豚さん。ほどよい脂の甘みがじゅわっと広がる、とってもやさしい味わい。



いただきます!



国産米を使用。
使用しているお米は店内で購入可能。



まっすぐなおいしさが
いちばん豊かだと気づいた。

●茶美豚を食べるならここ！

鹿屋市のアグリパークかのやに構える「農家レストラン 彩食豊美（さいいしょくほうび）」。2020年4月にオープンしたこの店は、「大隅まるごと感動レストラン」をコンセプトに、地域の恵みを一皿に映し出すことを目指している。主役となるのは、鹿児島ブランド豚「茶美豚（ちゃーみーとん）」。飼料の一部としてお茶（緑茶粉末）を食べて育った豚で、ビタミンEが豊富なのが特徴だ。ロースやヒレを使ったとんかつ定食が人気で、茶美豚の旨みを存分に楽しめる。茶美豚のほかにも、かごしま黒豚を使用した「黒豚ロースかつ定食」も提供。その肉質は歯切れが良く、脂身は口の中でふわっと溶けるような甘みを楽しめる。もちろん、カツカレーやしょうが焼きといった親しみやすいメニューでも、そのやわらかな肉質と旨みを堪能できる。衣の香ばしさとともに広がる甘みは、素材を知り尽くした土地ならではの味わいだ。さらに、鹿屋で育ったカンパチを使った「かのやカンパチ丼」も人気を集めている。ぷりっとした身は新鮮そのもので、魚本来の旨みをシンプルに味わえる構成。豚とカンパチが一度に楽しめるのは、この地域ならではの贅沢といえる。観光の途中に立ち寄るのももちろん、地元の方の日常使いとしても人気なスポット。大隅半島の豊かな農と食を、一度に楽しめる一軒である。

直売店

農畜産物直売所「どっ菜市场」

（場）鹿屋市笠之原町 7517-1 （電）0994-36-8899 （休）第3水

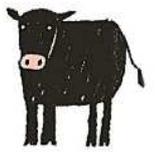


HP 動画

鹿屋のアグリパークかのや内に位置する「どっ菜市场」は、JA鹿児島きもつきが運営する県内最大級の農畜産物直売所。売り場面積約970平方メートルという広さを誇り、地元の農家や漁師から毎日届く新鮮な農産物や加工品が並ぶ。

棚にずらりと並ぶのは、朝採れの野菜や果物、鹿児島が誇るA5ランクの黒牛やかごしま黒豚、そして茶美豚。鮮魚コーナーには錦江湾で水揚げされた魚介が並び、惣菜コーナーでは地元の味を気軽に持ち帰ることができる。特に精肉売場の充実ぶりは圧巻で、地元ブランド肉を日常使いから贈答品まで幅広く手に入れられるのが魅力。

市場の中を歩けば、生産者の名前が入ったラベルや色鮮やかなポップが目を引き、楽しみながら安心してお買い物ができる。地元の人々にとっては日常の食卓を支える拠点であり、観光客にとっては鹿屋の農と食の豊かさを一度に感じ取れる拠点場所でもある。「どっ菜市场」は、鹿屋の食文化を「どっか」詰め込んだテーマパーク的存在だ。



食卓の『おいしい』はココから始まっている。





直売店

肉のもり屋 本店

〒鹿屋市輝北町上百引 3933-1 ☎ 0994-86-1141 休



今日はどの肉で、
誰を笑顔にしようか。

● 幸せを届ける町のお肉屋さん

鹿児島県鹿屋市輝北町に本店を構える「肉のもり屋」は、地元ブランド肉を扱う精肉販売店。直営の「森ファーム」で育てられた牛をはじめ、A4・A5ランクの鹿児島黒牛を中心に、肉質にこだわった確かな商品を提供している。2022年、全国和牛能力共進会（和牛オリンピック）において、森ファームから種牛の部「第3区（若雌の2）」に「はるひ」が出場し、優秀賞5席に入賞した記録をもつ。鹿児島黒牛は、味はもちろんキメの細かな肉質とバランスの取れた霜降りが特徴。柔らかく旨みがあると高い評価を得て、世界から認められているという。公式オンラインショップには、定番から贈答用まで幅広いラインナップが揃う。黒毛和牛100%ハンバーグ、黒豚ロース味噌漬、黒豚肩ロースしゃぶしゃぶ用、黒毛和牛カルビ焼肉用、サーロインステーキ、ヒレ肉など、多彩な商品を家庭用・贈答用を選ぶことができる。地元発のブランド肉を、直営店・通販・ギフトを通じて発信し続ける姿勢は、消費者に「信頼できる鹿児島味」として受け入れられている。





地元の味を、肩の力を抜いて
楽しむ場所を見つけたい。

飲食店

大衆焼肉よし

〒垂水市上町 127 ☎ 0994-32-1715 (休) 月



HP



動画

垂水で育った肉を味わえるお店



垂水の自然と風土を背景に、「地元食材」「素材の個性」を武器に掲げる町の焼肉屋。この店の看板は垂水の栄養たっぷりの温泉水を飲んで育てられた「桜島美湯豚（さくらじまびゅうとん）」。新鮮で臭みの少ないホルモンをはじめとする焼肉は、町の人々に長年愛され続けてきた。定番のレバーやタン、大腸だけでなく、ぷりぷり食感のハートや旨みの強いコメカミ、豚の鼻などの希少部位も味わうことができる。豚の他にも、厳選された和牛や、柔らかなく旨みの強い桜島鶏が並び、豚・牛・鶏を一気に堪能することができる。また、変わりメニューもこの店の魅力のひとつ。創業以来人気のラーメンや麺が主役の油そばはサイドメニューながらも焼肉と一緒にぜひ食べてもらいたい一品だ。地元で溶け込む親しみある雰囲気、地元の食材を活かした肉のセレクトと、ジャンルを越えた料理の幅広さを持った焼肉店。美味しいお肉をリーズナブルな価格で提供しているため、日常使いとしても、旅先でのハズさない一軒としてもおすすめのお店だ。

いらっしやいませ！



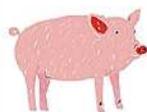


HP 動画

直売店

あっちゃんの店

〔場〕 垂水市浜平 2036-6 〔電〕 0994-32-6111 〔休〕 土・日・祝



こたわりの美湯豚を
おうちで味わおう。

● 気軽に立ち寄れるお肉屋さん

鹿児島ブランド豚「桜島美湯豚(びゅうとん)」を中心に精肉や加工品を販売する直営ショップ。運営するのは、「育ちの良さが味に生まれ、地下約1300メートルから発掘された天然温泉水と山の湧水をブレンドした水を飼育のすべての工程で使用している。そんな独自の飼育方法により、温度・湿度を最適な状態に保つことで、豚にストレスを与えない環境作りを行っている。餌にもこだわりを持ち、全植物性タンパク飼料の配合にすることで、臭みが少なく口溶けの良い豚肉を目指している。そんな桜島美湯豚は、さっぱりとしながらも甘みのある脂と、まろやかで上品な味わいが特徴だ。店内には、桜島美湯豚のしゃぶしゃぶ、焼肉用のバラ肉などの精肉をはじめ、自社工場で製造されたハンバーグ、ソーセージ、餃子などの加工品が並び、イチオシは桜島美湯豚のとんかつ。さっくりとした衣に歯切れの良い肉質が特徴のコースを使用。家庭でも手軽に桜島美湯豚を使ったお惣菜を味わうことができる。また、道の駅たるみずはまびらたるたるはあく敷地内にも「あっちゃんの店+プラス」を構えており、桜島美湯豚をお手軽に楽しむことができる。熟練の生産者が真心を込めて丹念に育て上げたこだわりの美湯豚を販売するこの店では、大隅の「美味しい」を感じることができる。

飲食店

はるかぜ食堂

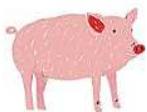
〒東申良町池之原 64 ☎ 0994-63-3259 休 木

This is カツ丼。



動画

半炒飯 500円 炒飯 500円 白飯 100円	カツ丼 700円	焼きそば 並 500円 大 550円	小 500円 中 600円 大 700円 プラス80円	ラーメン 元味 500円 今味 500円 塩味 500円 みそ味 500円
ウーロン茶 200円	生ビール 500円	お飲み物		



はるかぜのように、優しい味。



● 地域の食に寄り添う食堂

地元の食材を使ったボリューム満点の料理が食べられると評判の一軒。昼時には近隣の農家や会社員が次々と訪れ、店内は香りと笑い声に包まれる。地元産の豚肉を中心にしたメニューを手作りで提供し、食堂らしい温かさを大切にしている。看板メニューは、ふた付きのお重で登場する「カツ丼」。蓋を開けた瞬間に甘いタレの香りが広がる。衣はしっかりとタレを吸い、豚肉の柔らかさと旨みを引き立てる。毎日でも食べ飽きない、「これぞ食堂のカツ丼だ」と思わせる味わいがある。また、ラーメンや焼肉など幅広いメニューを揃え、夏季シーズンには事前予約をすると屋外でバーベキューを楽しむこともできる。座敷席やカウンター席を備え、食事処としての気軽さと家庭的な雰囲気を持ち合わせている点も食堂ならではだ。ラーメンだけをさっと食べるもよし、家族や仲間と焼肉を囲む場として訪れるのもよし。日常の様々なシーンで利用したくなるお店だ。食堂として地域の食に寄り添い続けているはるかぜ食堂。カツ丼のいい香りが漂う昼の時間、鉄板で肉が焼ける音が聞こえる夜の時間、それぞれに異なる顔を見せながら、訪れる人に「飾らない日常の食の楽しみ」を提供している。



飲食店

焼肉本舗 新村畜産

〒 肝付町前田 622-1 ☎ 0994-65-8029 休 -



SNS



動画



どんな時も、
おいしい焼肉を食べるなら「ここ」。

●おいしいお肉を好きにだけ

自社牧場である「新村牧場」で肥育された黒毛和牛を、直販店と並行して提供する焼肉レストラン。精肉店の脇に店を構え、生肉と焼肉を同じ敷地で提供できるのが強み。新村牧場では牛たちが大自然の中でのびのび成長できるように、土地、餌、水にこだわった環境で1頭1頭愛情を込めて育てている。そんなこだわりの環境で育った「新村和牛」は芳醇な甘味と口の中でのける肉質が特徴。焼肉本舗新村畜産ではA4・A5等級の「新村和牛」をリーズナブルな価格で楽しむことができる。ランチ・ディナー共に、バイキングが人気で、本格黒毛和牛はもちろん、サラダバーや焼き野菜、牛すじカレー、揚げ物、デザートなどが食べ放題。他にも、お肉の部位ごとに楽しめるお得なセットメニューも提供する。また、新村和牛だけでなく、お米も自社産。こだわりの新村和牛と地元産の自然豊かな環境で育ったお米の相性は抜群。併設の精肉店では、黒毛和牛・黒豚・国産鶏といった精肉を取り揃えており、焼肉で味わった肉をそのまま生肉として購入できる。



おいしいの根っこは土にある。

飲食店

Beef Collection HIRAMATSU

〒 肝付町富山 950 ☎ 0994-36-8111 (休) 火



おいしい日本食を
火で炙る!



SNS

写真

● 土から育てたひらまつ和牛

自社牧場「平松牧場」で育てた黒毛和牛を直送し、販売とレストランを融合させたお店。1階では自社ブランド「ひらまつ和牛」「マザービーフ」を中心とした精肉や惣菜を販売し、2階のレストランでは焼肉や鉄板焼を提供。生産から調理までを一貫して行う牧場直営ならではの新鮮な肉を味わえる。「土から育てる和牛」をテーマに牧草栽培から肥育、熟成に至るまで自社で管理。90日以上熟成させた餌を与えることで、赤身が濃く、旨みのある脂を引き出している。レストランではランチメニューとして自慢のお肉盛り合わせの「ひらまつオールスターランチ」、デザート付きの「お嬢様ランチ」、きめ細やかなサシが入った「焼きすきランチ」などを提供。ディナーでは、フィレやサーロイン、ミスジといった部位の鉄板焼きや焼肉・ステーキなど黒毛和牛の多彩な表情を堪能できる。牧場と食卓をつなぐ架け橋として、地域に根づいた肉の専門店となっている。



上品な脂。



気さくな夫婦が営む町のごはん屋さん

飲食店

食楽彩酒 ○我利多

場 錦江町城元 578-5 番 0994-22-1111 休 月



●食はアートだ！

錦江町にある古民家を改装した店舗で、「食はアートだ！」をテーマに創作料理を提供する○我利多。農家・漁師・料理人のコラボレーションで、大隈半島の新鮮な食材を堪能できるビストロ的なお店だ。ランチでは揚げ物などガッツリ系の創作料理をメインとした定食を提供。中でもおすすめなのは「地元豚ロースのタレカツ重」だ。お重に詰められたほかほかご飯の上には、上質で柔らかいお肉をサクサクの衣で包んだロースカツがのっており、よく染み込んだ甘いタレとの相性が良く箸が止まらなくなる一品。そのほかにもメンチカツと唐揚げを組み合わせたボリウムたっぷり「メンチカラ定食」やチリソースやピリ辛味噌など変わり種の「唐揚げ定食」などがあり、どれもご飯、味噌汁、小鉢、漬物がついて大満足できること間違いなし。また、日々新しい創作料理を生み出すために、時代に合わせてAIなどを活用して試行錯誤しているという。食べる人々を飽きさせないために工夫をし続けるその姿勢は、まさにアートを作り出しているかのよう。錦江町を訪れたら、ぜひ「アート」を感じに足を運んでほしい。



60年続く伝統の味



HP 動画

飲食店

花の木農場レストラン

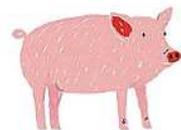
〒南大隅町根占川北 9493-9 ☎ 0994-24-4114 休 -



HP



動画



自然のめぐみのありのままを、

お母にきかっし。



南大隅町の豊かな里山に広がる「花の木農場」。その敷地内に併設されたレストランでは、農場で育てられた四元豚の「花の木ポーク」やこだわりの自家製ドレッシングを使用した料理を味わうことができる。メニューには、サクッと揚がった衣の中に肉の旨みが詰まった「特選上ロースカツ定食」や、甘辛い味噌タレが食欲をそそる「味噌ロースカツ定食」が並び、スパイシーな香りが広がるカレーや旨みが詰まったハンバーグなども人気。農場自慢の花の木ポークをさまざまな料理で堪能できる。また、デザートも外せない。地元食材と花の木農場の野菜・果物、県内産の牛乳を使用し、自然な美味しさを生かしたこだわりのジェラート。季節の果物などを使った10種類のフレーバーを楽しむことができる。開放的なテラス席では農園の緑が一望でき、のどかな風景を眺めながらのんびりとしたランチタイムを過ごすことができる。食事を終えたら、農場内を散策したり、店頭に並ぶハムやソーセージ、お惣菜を手取るのも楽しみのひとつ。「大いなる隅っこ」の里山の土のチカラと、降り注ぐ太陽のチカラを詰め込んだ花の木農場の恵みをぜひ一度味わってほしい。



Miso pork cutlet

直売店

飲食店

ナンチク直売店 & レストラン肉の蔵

☎ 曾於市末吉町深川 61-2 ☎ 0986-76-5487 休 水



おいし満足！栄養満点！
100万馬力のパワーです！



曾於市末吉町に拠点構えるナンチク。その直売店に併設された「レストラン肉の蔵」は、ナンチクの美味しい牛肉や豚肉を十分に味わえるランチ限定のお店。工場直送の新鮮な精肉を、直売店に並べるだけでなく、その場で調理し提供する仕組みは、生産から加工、販売まで一貫経営しているナンチクグループだからこそ実現できるスタイル。メニューは豊富で、国産和牛・豚肉・ホルモン・野菜を組み合わせた焼肉定食をはじめ、和牛ロースステーキ定食、かごしま黒豚を使ったとんかつ定食、自社ブランド豚「ゆずポーク」を厚切りに仕立てたとんかつ定食など、充実したラインナップが揃う。また、ゆずポークカッターやビーフカレー、ビビンバ丼、さらには皮付き豚バラの焼きしゃぶがのったとんかつラーメンといったメニューもあり、幅広いスタイルでお肉を味わえる。畜産大国・鹿児島の中でも屈指の規模を誇るナンチクが直営する「肉の蔵」は、単なるレストランではなく、地域の畜産を体感できる拠点だ。生産から販売、そして調理へとつながる一連の流れをそのまま感じられる場として、訪れる人々に鹿児島の畜産文化の豊かさを伝えている。

お肉のマイはナンチクへ！



併設している直売店では、鹿児島黒牛・かごしま黒豚、自社ブランド豚「ゆずポーク」の他、ハム・ソーセージなどの加工品や惣菜も豊富に販売。いつでも新鮮なお肉を購入することができる。



SNS

動画

飲食店

やごろう亭

〔 曾於市大隅町岩川 6134-1 〕 〔 電 0994-82-5856 〕 〔 休 火 〕

黒豚料理

やごろう亭

お肉が厚い♡
いただきます!!



HP

動画

● やごろう豚をもっと身近に



うまい！すっぱり！あまい！
これがやごろう豚!!

鹿児島・大隅で生まれたブランド豚「やごろう豚」を味わえるのが、曾於市の「やごろう亭」。運営するのは地元畜産農家・大成畜産で、生産から提供までを一貫して行う直営レストランだ。やごろう豚は、大成畜産が愛情をかけてのびのびと育てた自慢の豚で、大隅半島の大自然の中でミネラルが豊富な湧水を与えて飼育されている。臭みがなくさっぱりとした味わいと、体温でとろける甘みのある脂が特徴で、柔らかくきめ細やかな肉質は噛むごとに口いっぱいに旨みを広げる。看板メニューは「やごろう豚ステーキ」。シンプルな焼き上げで、やごろう豚本来の味わいを存分に楽しめる。しょうゆとわさびであっさりとした多くのがオススメ。そのほかに、衣をカリッと揚げた「やごろう豚カツ」や「やごろう御膳」など、バラエティに富んだメニューも魅力の一つだ。料理を支えるのは、自社農場で作ったお米や野菜、さらに自社養鶏場の産みだての新鮮な卵といった食材たち。隣接する特産品市場「農土家市」でも販売されており、地域で育った恵みを店舗だけでなく自宅でも味わうことができる。観光客にも地元の人々にも広く親しまれ、誰もが気軽に立ち寄れる食の場として、愛されるやごろう亭。大隅を訪れるなら、地域に根ざした食文化をぜひここで体験してほしい。



飲食店

焼肉・しゃぶしゃぶ赤坂

📍 曾於市末吉町本町 2-15-13 📞 0986-76-6699 📅 日・月・祝(土は夜のみ営業)



SNS

写真



うっとりする肉、赤坂にあり。

● 極上のしゃぶしゃぶ

鹿児島黒牛やかごしま黒豚を使った「しゃぶしゃぶ・焼肉・すき焼き」の専門店。昭和61年の創業以来、約40年にわたり地元で愛され続けてきた老舗で、良質なお肉をリーズナブルに食べられるのが魅力。看板料理は、鹿児島黒牛のロースを使ったしゃぶしゃぶ。脂のキレが良く、やわらかく旨みの強い肉を、曾於市特産の柚子を使用した特製タレでいただく。香り高い柚子の酸味が肉の甘みを引き立て、あっさりとした後味を生むのが特徴だ。黒豚を使ったしゃぶしゃぶも人気で、肉の弾力と脂のコクを楽しむことができる。焼肉メニューも充実しており、地元産の牛・豚を中心に、カルビやロース、ホルモン、タン塩など幅広い部位を提供。そのほかすき焼きやステーキなども味わうことができる。鹿児島黒牛・かごしま黒豚の認証店で、使用するお肉は地元のナンチク株式会社より仕入れている。またお米にもこだわっており、契約農家より毎年届く新米を提供している。地域とともに歩みながら、鹿児島の畜産文化を伝えてきた「しゃぶしゃぶ・焼肉赤坂」。その味と姿勢は、今日も曾於の食の一端を支えている。

飲食店

CHUZAN

〔場〕 志布志市志布志町志布志 2 丁目 1-6 〔電〕 099-478-8298 〔休〕 土・日・祝



トロッと卵が
より贅沢。



噛むほどに
肉の旨みがあるからです。



食べに来てね♡



●濃厚なロービー丼を味わえるお店
「中山亭」と同じく、「うちの中山」の自社
牧場直営で、極上の黒毛和牛を地元で味わ
えるお店。店内飲食に加えて精肉、お弁当
のテイクアウトの販売も充実。店内では、
黒毛和牛も肉を使った「ローストビーフ
丼」を提供。自慢のお肉、ピリッと甘辛い
特製のソース、トロトロ卵の相性は抜群で、
大盛りのカスタマイズもできるため満足で
きること間違いなし。精肉販売では、黒毛
和牛100%の手ごねハンバーグや、牛肉
切り落とし、粗挽きミンチなど豊富なライ
ンナップを取り揃えている。家庭でもうし
の中山こだわりのお肉を堪能することがで
きる。お弁当のテイクアウトでは、黒毛和
牛を使用した「肉丼」やお手頃な価格で美
味しいお肉を楽しめる「CHUZAN 弁
当」、ボリューム満点な「極上焼肉弁当」
などを販売。注文を受けてから作るため、
いつでもできたてで美味しいお弁当を食べ
ることができる。お昼のご褒美ご飯として
も最適だ。牧場直営ブランド牛をお店でも
自宅でも食べることができるお店。様々な
スタイルでお肉を味わいたい
人におすすめ。

飲食店

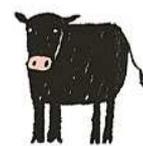
志布志バーガー

〒 志布志市志布志町帖 6617-17 ☎ 080-3392-2254 休 -



SNS

動画



ハンバーガーの正解、ここにありません。



ガブリ!!



漁港の片隅にぽつんと立つ、まるでハンバーガーのような可愛い外観が目印!



●大隅のアメリカンダイナー
2023年5月に、志布志漁港側へ拡大移転したお店。ハンバーガーをイメージした遊び心あるペイントの外観が一際目立っている。ハンバーガーは国産牛100パーセントのパティと毎日お店で焼き上げるもちり甘めのバンズが特徴。人気メニューはベーコンチーズバーガー、ダブルチーズバーガー、チーズバーガーなど、チーズを使用したガッツリ系だ。かぶりつくと、肉厚なパティのジューシーさが口いっぱいになり、肉の旨みを思う存分堪能できる。バンズや自家製ソースとの相性も抜群で、大満足できること間違いなし。他にもアボカサビバーガー、ハワイアンバーガーなど変わり種も豊富に揃い、トッピングでアレンジも可能。セットのフライドポテトやオニオンリングも外せない。また、パティとオニオンリング、チーズ、野菜などをたくさん重ねた高さ25センチのポリウム満点「タワーバーガー」もご用意。大盛りグルメとしても人気を博している。大人から子供まで、誰もがアメリカンな気分を味わいながら、肉厚ハンバーガーを楽しめる。ランチにも、ドライブ途中の休憩にもピッタリだ。



おいしいお肉を、町のみんなに。

直売店

ジャパンファーム直売店

〒大崎町益丸 646-1 電話 099-476-5895 休



毎月12日・28日は超特売日!



●愛される町のお肉屋さん

養鶏・養豚の生産、処理、加工、販売までを一貫して行う株式会社ジャパンファームが運営する直売店。自社農場で育てたブランド鶏「桜島どり」を中心に、加工品や惣菜を販売している。ジャパンファームは「農場から食卓まで」を理念に掲げ、種鶏の育成から加工・流通に至るまでを一貫管理する体制を整えている。その理念を体現する場所が、この直売店だ。店頭に並ぶのは「桜島どり」を中心とした精肉やお惣菜など。

「桜島どり」は、唐揚げやクリスマスヒーキン、ローストレッグなどの加工品としても販売されているなど、日常の食卓に寄り添うラインナップを展開している。また、毎月12日と28日には特売日を実施しており、鶏肉の2キロパックやチキンナゲット、フライドチキン等をお得に購入することができる。特売日当日は、店先に行列ができるほどの人気ぶりだ。自然のおいしさ、安全な素材へのこだわりを持ち、「食」を通して食べる人々の健康を考える。そして、働く社員と会社の健康の3つの健康のバランスを維持することを使命に、地球にやさしい食や農のあり方を考え続ける企業だ。生産者と消費者を直接結ぶ「顔の見える販売拠点」として、食の安心と鹿児島ブランドの魅力を発信し続けている。