

大隅肉本 Vol.2

アタタの知らない大隅に会いに行こう。





大隅の ここが スゴイ

温暖な気候と広大な畑地に恵まれた鹿児島県。令和5年度の畜産産出額は全国第2位と全国有数の規模を誇る。「第12回全国和牛能力共進会」（令和4年開催）においては、内閣総理大臣賞を受賞するなど多くの功績を収め、「和牛日本一」の栄冠を手にした。畜産王国である鹿児島県で、最も畜産が盛んなのが大隅半島だ。錦江湾を望み、海と山の豊かな自然にあふれる大隅半島は、肉用牛・豚・肉用鶏の県内屈指の主産地で、鹿児島の畜産を支えている。そんな大隅半島では「鹿児島黒牛」や「かごしま黒豚」、「かごしま地鶏」などの鹿児島を代表するお肉を一度に味わうことができる。地元の人も、これから訪れる人も、この本を読めばアナタが知らない大隅の美味しさを発見できる。大隅の美味しいお肉に、豊かな自然に、温かい人々に、会いに行こう。



浜田海岸



大隅肉本

Osumi nikuhon

目次

- 01 生産者インタビュー
- 03 大隅お肉マップ
- 04 食べる「飲食店」
- 30 巡る「観光スポット」
- 35 休む「ホテル・カフェ」
- 39 モデルコース・アクセス



あなたの知らない大隅に会いに行こう。



写真提供：鎌田黒豚農場



HP

大隅半島の中心、鹿屋市吾平町。自然に囲まれたこの場所で黒豚の生産から肥育までを一貫して行っているのは鎌田黒豚農場の田中義和さん。
 約9年の間、東京でサラリーマンとして働いていた田中さん。結婚の挨拶で鹿児島に訪れた際に、初めて奥様の実家が養豚場を営んでいることを知ったという。
 その時は養豚を仕事にするとは考えていなかったが、縁あって引き継ぐことを決意した。当時の鹿児島では、生産効率の高い白豚の肥育が主流となっていたが、「量より質の時代が必ず来る」と信じて黒豚の肥育へと踏み出した。



愛情で育て、感謝でいただく。



● 豚と向き合う鎌田さん

自慢の黒豚を飼育するときのこだわりは、「いい餌、いい水、いい環境」だという。特に環境づくりに注力しており、クラシック音楽を聴かせて肥育したり、成長段階に合わせて飼育場所を変えたりするなど、黒豚にストレスを溜めない工夫を重ねている。

これらは美味しい黒豚をお届けするためであることはもちろん、生きている間は、大切に愛情を持って育てるためでもある。「命をいただくことの尊さを忘れずに、感謝する。」これが鎌田黒豚農場のモットーだ。

鎌田黒豚農場で育った黒豚は甘味のある脂と旨みの強い赤身が特徴。その美味しさをダイレクトに味わうには、野菜の上に黒豚スライスを乗せて蒸した「蒸ししゃぶ」がおすすめだ。

大隅半島で美味しい黒豚を提供するため日々、豚のお世話に勤しむ田中さん。鹿児島に移住した当初は、方言が理解できずコミュニケーション面で不安を感じていたが、今では商店街を歩けば地元の人々に声をかけられるほど、すっかり馴染んだ町となった。これからは大隅半島への恩返しとして、地域活性化や次の世代の育成にも力を入れたいと意気込む。

「美味しい黒豚を作り、食べた人みんなが美味しいと言ってくれる」そんな瞬間が一番やりがいを感じるという田中さん。黒豚への愛情と、地域への愛情。鎌田黒豚農場は、今日もたくさん愛情で営まれている。

大隅 MEAT MAP

- ① モダン焼肉 中山亭 (P5)
- ② 焼肉 南州農場 (P6)
- ③ 南州農場 DINING KUTON (P7)
- ④ 焼肉 陣カ (P8)
- ⑤ ときわ食堂 (P9)
- ⑥ とんかつ 竹亭 (P10)
- ⑦ 居酒屋 ちくりん (P11)
- ⑧ ふくだめ小牧場 (P12)
- ⑨ 農家レストラン 彩食豊美 (P13)
- ⑩ とら菜市場 (P14)
- ⑪ 肉のもり屋 (P15)
- ⑫ 大衆焼肉 よし (P16)
- ⑬ あっちゃんの店 (P17)
- ⑭ はるかぜ食堂 (P18)
- ⑮ 焼肉本舎南 新村畜産 (P19)
- ⑯ Beef Collection HIRAMATSU (P20)
- ⑰ 〇我利多 (P21)
- ⑱ 花の木農場レストラン (P22)
- ⑲ ナンチク レストラン肉の蔵 / 直営店 (P23)
- ⑳ やごろう亭 (P24)
- ㉑ しゃぶしゃぶ赤坂 (P25)
- ㉒ CHUZAN (P26)
- ㉓ 志布志バーガー (P27)
- ㉔ ジャパンファーム直営店 (P28)



食べる

あぁ、
幸せってこういうこと。



飲食店

モダン焼肉 中山亭

〒鹿屋市王子町 3952-2 ☎ 0994-45-6450 年未年給



ひとくちどわかる
“鹿見島らしい”



HP

動画



こたわりの一級品を体験しよう。



赤身炙り握り

赤身肉を炙り、寿司として仕立てた贅沢な一品。火を入れることで赤身の旨みと脂の甘みが絶妙に重なり合い、運び抜かれたサシの美しさが際立つ。

●牛をまるごと味わおう
自社牧場「うしの中山」で丹精込めて育てた黒毛和牛を直送で提供する、本格焼肉と創作肉料理の店。「うしの中山」ではどの牛も一級品として育てるために飼料や環境などこだわりの方法で飼育している。牛本来の旨みを引き出した赤身と口の中でとろける後味の良い脂が特徴だ。
「第十二回全国和牛能力共進会」で日本一に輝いた実績もあり、そのブランド牛を一頭買いしている中山亭でしか提供できない極上の牛肉料理を多数取り揃えている。メニューは定番の焼肉やステーキのほか、地元野菜の盛り合わせや肉寿司なども幅広く取り揃え、昼はお得なランチメニュー、夜は贅沢にコースメニューを楽しむことができる。店舗で味わえる焼肉の他にも鹿見島黒毛和牛焼肉セットや精肉等の販売も行っている。地元の人に加えて観光客も多く利用する店内は、高級感がありながらも落ち着いた雰囲気、家族だんらんにも、会食や特別な日の食事にもおすすめ。最高級の和牛を、手頃な価格で味わうことができる店舗だ。

鹿見島黒毛和牛に
魅了される。

飲食店

焼肉 南州農場

〒 鹿屋市田崎町 464-5 ☎ 0994-41-8198 ☎ 水



バラエティ
豊富な
焼肉

焼肉南州農場は、自社農場で育てた「南州黒牛」と「南州黒豚」を中心に鮮度と味を極める直営店。「南州黒牛」は柔らかく濃厚な旨みのある特上のタンをはじめ、カルビ、コース、ハラミ、モツなどの多種多様な部位を楽しむことができる。「南州黒豚」はお通しのトントロからウインナーまで新鮮なものだけを提供。高品質の肉を手頃な価格で提供できるのも、直営店ならではの強み。看板メニューの「南州農場堪能コース」ではA5ランク主体の鹿児島黒毛和牛5種とかこしま黒豚2種を、その日のおすすり部位から選んで提供する。お肉の重量は約200gとボリューム満点で、柔らかい質感と甘みのある脂を堪能できる。お肉の他にも、焼き野菜や銀シャリ、デザートも付いて大満足のコースだ。ドリンクにもこだわりがあり、お肉を引き立てる芋焼酎やハイボール、ワインなど多数取り揃える。店内は、暖かみのある和モダンな雰囲気です。パーティーやお祝い事の食事にもピッタリだ。



牧場からの直送、
旨みまでの最短距離。



心を込めて
提供中!!

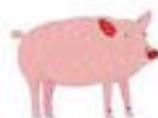
飲食店

南州農場ダイニング KÜTON

〒農産市浜田町 1250 ☎ 050-5492-5642 ☎ 水

おいしい!!

お肉ゴロゴロ
湯かマカレー!!



風ごと味わうレストラン!!



● 絶景まるごとレストラン

かのやばら園内に店舗を構える南州農場ダイニング KÜTON。自社農場である南州農場で育てた黒豚・黒牛と地元野菜をふんだんに使ったレストランだ。看板メニューの「炭火焼黒豚肩ロースステーキ」は、肩ロース肉を低温で調理した後に炭火で仕上げられており、柔らかく旨みがギュッと詰まったお肉を味わえる。塩・レモン・マスタード・オリジナルジャポネの4種のソースで味変を楽しめるのも嬉しいポイント。また、「炭火焼黒豚・黒牛ハンバーグ」には、黒豚と黒牛の両方を贅沢に使用。手ごねによるふんわりとした食感とソースの相性は抜群だ。その他にも黒豚がごろっと入ったこだわりのカレーとサクサクシューシーなカツを一度に味わえる「黒豚カツカレー」や、南州農場オリジナルのソーセージ盛り合わせ、ピザやパスタなど、農場自慢の黒豚・黒牛を多様な料理で楽しむことができる。また、黒豚をふんだんに使用したコース料理もあり、歓送迎会や特別な日の食事にもピッタリだ。テラス席では目の前に広がる錦江河と開聞岳の絶景を望め、大隅半島の自然に囲まれながらゆったりとした贅沢な時間を過ごすことができる。こだわりの食材で作られた絶品料理と大隅ならではの絶景を一緒に楽しむことができる KÜTON。大隅という土地を、五感で味わいたい人におすすめのお店だ。

飲食店

ときわ食堂

〒鹿屋市輝北町上百引 2172-7 ☎ 099-486-1353 日



ホットなかつ煮でホッとあまる。

●希少な豚を味わおう



『地元の味』
『ってマコウいうことだ。』

鹿屋市輝北町で育てられた希少な豚「輝北スターポーク」を使った定食を提供する食堂。輝北スターポークは白豚の中でわずかな頭数だけが認められているブランド豚。旨みと甘みが凝縮されており、ジューシーなのに重くなくあっさりとした食べられるのが特徴。首都圏向けへの出荷が優先される中、地元鹿屋で味わえるのは、ここ、ときわ食堂だけ。看板メニューは「かつ煮定食」。味のある器から漂ういい香りが、蓋を開ける前から食欲をそそる。輝北スターポークの良さを引き出したとんかつに甘辛い出汁とトロトロ卵の食感が合わさり、一口食べればそのおいしさが口のなかにジュワッと広がる。白米との相性も抜群で、箸が止まらない大満足の一皿。そのほかの豚料理もすべて輝北スターポークを使用しており、生姜焼きやカツカレーなど多様な方法で輝北スターポークを楽しめる。また、ミックスフライ定食やコロッケ定食などメニューも豊富。店内は昔ながらのあたたかみのある雰囲気でも通いたくなる食堂だ。町の人々はもちろん、遠方からの観光客のお腹も満たしている。





変わらない味が、
町をやさしくしている。

飲食店

とんかつ竹亭 鹿屋本店

鹿屋市西大手町 9-15 ☎ 0994-43-3383 火



鹿屋市に根づく「とんかつ専門店「竹亭」は、吟味された県内産豚肉と自家製タレを武器に、上とんかつ定食や上ひれかつ定食などを揃える本格店。とんかつはもちろん、油、パン粉、タレ、お米、味噌、漬物に至るまで、すべての食材にとことんこだわっている。とんかつはジューシーだが決してしつこくなく、さっぱりとした味わいで、胃もたれすることなく美味しく堪能できる。令和6年に店舗をリニューアルしたことで、リニューアル前と変わらない座席数を構えながら、ゆったりとしたスペースでの食事が可能となっている。竹亭らしさを守りながら、スタッフの目が届きやすい空間を作り上げ、お年寄りや足の不自由な方もより利用しやすくなった。

「行列のできる絶品とんかつ」として、その実力と信頼は地域に深く刻まれて



地元で愛される味。
暮らしとともにある美味しさ。



動画

知る人が知る隠れ家。



SNS

予約



七輪焼き四種盛り



鶏茶漬



もも肉のたたき



丁寧に焼かれた地鶏が

心まであたたためてくれる。

●炭火が香る隠れ家

鹿屋市・田崎町の竹林の奥に佇む一軒家風居酒屋「ちくりん」。神社の裏手、闇に溶け込むような佇まいが「隠れ家」を思わせるこの店は、地元で長年親しまれてきた風情あるお店だ。囲炉裏のある店内は木の温もりを感じる事ができる。夜は店舗全体がライトアップされ、幻想的な雰囲気にも包まれる。居酒屋でありながらも料亭のような高級感溢れる店内でゆったりと落ち着いて料理を味わうことができる。料理の主役は、鹿児島県の食文化でも名高いさつま地鶏。大隅半島にそびえ立つ高嶺山周辺で育てられた地鶏を使った炭火焼きや七輪焼き、握り寿司などを人気メニューとして掲げている。卓上でじっくり焼くことのできる七輪焼きは、地鶏の旨みを閉じ込めた特別な美味しさ。またさつま地鶏を使った刺身(ささみ)やもも肉のたたきなど様々な種類の鳥刺しを提供している。地鶏料理のほかにも、牛ホルモンの鉄板焼きや出し巻き卵など居酒屋ならではの一品メニューも豊富。コース料理もあり、地鶏料理を存分に楽しむことができる。



直売店

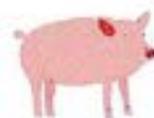
ふくどめ小牧場

鹿屋市獅子目町 81-1 ☎ 0994-48-2324 📅 日・月



SNS

ホームページ



小さな牧場だからできる、
おいしい肉の追求。

● こだわりの本格加工肉

鹿屋市獅子目町に佇む「ふくどめ小牧場」は、生産から加工、販売までを一貫して手がけるクラフト養豚場。家族経営の小さな牧場だからこそ実現できる、丁寧なものづくりを掲げている。ここで育てられているのは、日本唯一の品種である「サドルバック」と、「幸福豚（こうふくとん）」。「サドルバック」は人肌でも溶けるような脂身の柔らかさと旨みが特徴で、ヨーロッパでは「幻の豚」と呼ばれている。「幸福豚」は「サドルバック」の血統を活かしたオリジナルの品種で、脂の旨味を受け継ぎながらも赤身の多さと柔らかさを合わせ持っている。加工肉においては、ドイツで食肉加工技術を学び、国家資格「マイスター」を取得した福岡洋一さんが加工・製造を手がけており、スパイスを独自に配合するなど、風味づくりに強いこだわりを持っている。工房はガラス張り、加工の工程を見えるように設計されており、「隠さず見せる」ことで命をいただく責任を伝える場になっているという。直売所では、こだわりのハム・ソーセージなどをはじめ、幸福豚ハンバーグやしゃぶしゃぶ用肉など多彩な商品を取り扱っている。オンラインショップでもギフトセットとして全国発送を行っており、贈答用にもおすすすめだ。



きめ細やかな肉質の茶美豚を使用



動画

ちゃーみーとん

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!



まっすぐなおいしさが
いちばん豊かだと気づいた。

国産米を使用。
使用しているお米は店内で購入可能。

●茶美豚を食べるなら「ちゃーみーとん」

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、かこ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」

鹿屋市笠之原町 7517-1 ☎ 0994-36-8899 第3水



食卓の『おいしい』は
ココから始まっている。

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鹿屋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。

細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、そして茶葉豚。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。





直売店

肉のもり屋 本店

鹿屋市輝北町上百引 3933-1 ☎ 0994-86-1141



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（と）」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、黒豚ロース味噌漬け、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・贈答用に選ぶことができる。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 ☎ 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、ぶりぶ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。地元で受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！





直売店

あっちゃんの店

〒重水市平 2036-6 ☎ 0994-32-6111 ☎ 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」が味に出来ます。がキャッチフレーズの大間ニート産菜。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ロースを使用。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、大間の「美味しい」を感じることができる。

飲食店

はるかぜ食堂

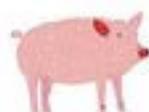
〒東中根町池之原 64 ☎ 0994-63-3259 📍 木

This is かつ丼。



動画

ゆめ お飯 お味噌汁 お漬物 お茶 お水	焼きそば 大 550円 中 500円 小 450円	ラーメン 元味 今味 塩味 ゆめ味
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------



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の魅力。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。





どんな時も、
おいしい焼肉を食べるならいい。

● 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、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どける肉質が特徴。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

〒 野付町富山950 ☎ 0994-36-8111 火



● 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日以上熟成させた脂を与えることで、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

食楽彩酒〇我利多

錦江町城元578-5 ☎ 0994-22-1111 ☽ 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〇我利多。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ピストロ的なお店だ。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。

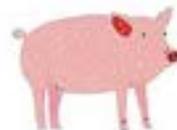


HP 動画

飲食店

花の木農場レストラン

〒南大隅町豊か山北 9493-9 ☎ 0994-24-4114



自然のめぐみのありのまま、

お目にかかろう。



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」が並ぶ。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、デザートはジェラートも外せない。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、店頭で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。「大いなる隣っこ」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 ☎ 水



おいし満足！栄養満点！
100万馬力のパワーです！



お肉のウマイは
ナンチクへ！



曾於市末吉町に拠点を構えるナンチク。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存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、ゆずポークカツカレーやビーフカレー、ピビンバ丼、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畜産文化の豊かさを伝えている。



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。

飲食店

やごろう亭

〒曾於市大隅町老川 6134-1 ☎ 0994-82-5856 火

黒豚料理

やごろう亭

お肉が厚い♡
いただきます!!



● やごろう豚をもっと身近に



うまい！さっぱり！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たけのがオススメ。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した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、今も曾於の食の一端を支えている。

飲食店

CHUZAN

〒志布志市志布志町志布志 2丁目 1-6 ☎ 099-478-8298 🕒 土・日・祝



トロと卵が
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」と同じく、「うしの中山」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
 味なお肉を楽しめる「CHUZAN 丼
 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「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



SNS

ウェブサイト

ポテト
満点



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パンズが特徴。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広がり、肉の旨みを思う存分堪能できる。パ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。他にもアボワさびバーガー、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

〒大貫町益丸 646-1 ☎ 099-476-5895

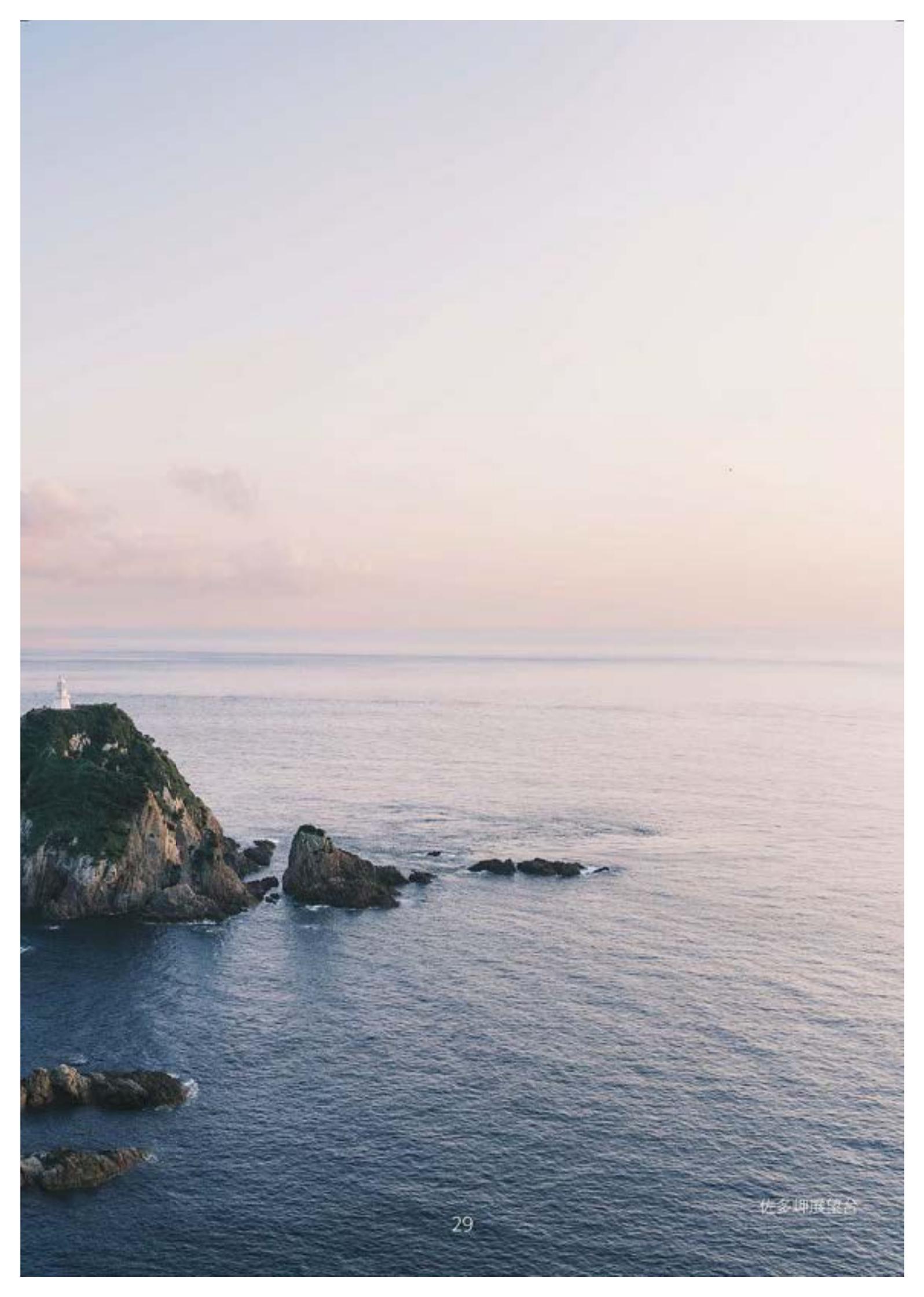


毎月12日-28日は超特売日!



●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チキン、ローストレップ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。



巡る

大隅を巡る。そして出会う。

01



菅原神社 (荒平天神)

📍 鹿屋市天神町 4014 📞 -



動画

青い海と白い砂に朱の鳥居が映える、自然のパノラマを背負った“海に浮かぶ天神島”。満潮時にはまるで海上に浮かんでいるように見え、学問の神・菅原道真が鎮座する場所として、合格祈願や夕景を求める旅人に静かな魅力を放っている。

02



鹿屋航空基地史料館

📍 鹿屋市西原 3丁目 11-2 📞 12/29~1/3



動画

海軍航空の創設期から現在までの鹿屋の歴史を通して“平和”について学ぶ場所。小説「永遠の0」にも登場する零式艦上戦闘機五二型の復元や特攻隊員の遺影や遺書、海上自衛隊の装備の変遷を通して、戦争の影と平和への願いが展示されている。静かな館内に立つと、過去を見つめ、未来を考えたいくなる。

03



浜田海岸

📍 鹿屋市浜田町 668 📞 -



動画

約 2 キロにわたって広がる白砂と穏浅の海、樹齢百年を超える松林が浜辺を縁取り、海の青さと松の緑のコントラストが美しい景勝地。錦江湾越しに桜島や開聞岳を望むことができ、波の音と松の香りに包まれながらゆったりとした時間を過ごせる。

04



輝北天球館

📍 鹿屋市輝北町市成 1660-3 📞 月・火



写真

宇宙をイメージして造られたユニークなデザインの天文台。その内部に据えられた口径 65cm のカセブレン式反射望遠鏡は夜だけでなく、昼間にも青空に輝く一等星を見ることができる。

05



鹿屋市鉄道記念館

📍 鹿屋市共栄町 20-2 📞 月



動画

1987年(昭和62年)に廃線となった旧国鉄大隅線の記憶を色濃く刻む場所。木造平屋の館内には運賃表や信号機、工具など400点を超える展示が並ぶ。ジオラマやディーゼル気動車の展示もあり、子どもも大人も時間を旅するようなノスタルジックな体験ができる。

06



桜花の碑

⑨ 鹿屋市野里町 ⑩ -



動画

旧野里国民学校の校舎跡に行む「桜花の碑」は、昭和20年春、人間爆弾「桜花」作戦を行った神雷部隊の隊員たちが出撃前に最後の別れの杯を交わした場所として知られる。作家・山岡荘八の筆による碑文が刻まれ、宿舎として使われた学校跡という土地が戦争と平和を静かに問いかける舞台となっている。

07



神徳稻荷神社

⑨ 鹿屋市新栄町 1771-4 ⑩ -



動画

1676年(延宝4年)建立と伝えられ、2018年に社殿を再建した稲荷神社。入り口に構える透明な鳥居と赤色の千本鳥居が並ぶ参道が印象的で、縁結びの大石や軽さを占う「うんだま石」や厄割玉といったユニークな祈願方法も揃うフォトジェニックな神社である。

08



串良基地跡地下壕第一電信室

⑨ 鹿屋市串良町有里 4963 ⑩ 12/29~1/3



動画

串良基地跡の「地下壕第一電信室」は、特攻隊員たちが出撃前に最後の電信を送った場所として静かに時を刻む場所。地下壕は、当時のまま今も残っており、壕内を見学することができる。

09



道の駅たるみず 湯ったり館

道の駅たるみずはまびら たるたるばあく

⑨ 垂水市牛根舗 1038-1・垂水市浜平 2036-6 ⑩ -



動画

桜島を望む「道の駅たるみず」は、足湯と地元グルメが楽しめる癒しのスポット。少し足をのばせば、海辺に行む「道の駅たるみずはまびら」へ。新鮮な海の幸や大隅の特産品が並び、海風とともに垂水の魅力を満喫できます。

10



轟の滝

⑨ 新付町波見 ⑩ -



動画

荒瀬川の下流に位置する三段構造の滝で、落差はおよそ6m。濃密な緑に囲まれ、水しぶきとともにマイナスイオンが漂うその場所は、夏場には涼を求める人々の憩いの場となっている。周辺もよく整備され、護岸された水辺から気軽に水遊びができる。祠やお堂が佇む風景が昔から大切にされてきた場所でもある。

11



二階堂家住宅

📍 肝付町新富 5595 📞 月

1810年頃に建てられたと伝わる、寄棟造りの茅葺屋根が美しい旧家。「オモテ」と「ナカエ」の二棟が直交する雁行型の構造を持ち、江戸期の武家住宅の姿を今に伝える。

国の重要文化財に指定され、往時の静かな暮らしを感じられる。



写真

12



雄川の滝

📍 南大隅町根占 📞 -

落差 46m、幅 60m の大滝で、柱状節理の岸壁とエメラルドグリーンの滝壺が印象的な滝。駐車場から約 1.2km の遊歩道を進むと、溪流と森のざわめきが滝の轟音へと重なり、自然と一体になる時間を味わえる。



動画

13



花瀬自然公園

📍 錦江町田代川原 📞 -

花瀬川周辺に整備された自然豊かな公園で、川床には平滑な溶結凝灰岩の「石畳」が幅約 60 m、長さ約 2 km にわたって続き、四季折々の花や藤、桜も彩りを添える。公園内にはオートキャンプ場やバンガロー村などアウトドア施設も整っており、自然と寄り添う時間をゆっくり過ごせる場である。



動画

14



神川大滝公園

📍 錦江町神川 2382 📞 -

豪快にしぶきをあげる高さ約 25 m・幅 30 m の雄大な神川大滝と小滝があり、移り変わる季節の山々の景観を醸し出す森林浴に最適な自然公園。遊歩道を進むと、高さ 68 m の吊り橋「虹のつり橋」から滝を見下ろしながらの空中散歩も楽しめるスポット。



動画

15



佐多岬展望台

📍 南大隅町佐多馬場 416 📞 -

本土最南端の岬として知られる佐多岬は、北緯 31 度線上に位置し、断崖の先には大輪島と、日本最古級とされる佐多岬灯台が行む。亜熱帯植物が茂る遊歩道や、天候が良い日には屋久島や種子島を望むこともできる。



写真

16



溝ノ口洞穴

㊤ 曾於市財部町下財部4907 ㊤ -



動画

霧島山系の湧水が何千年にもわたって岩を浸食してできた洞穴。入口の横幅 14.6m・高さ 6.4m、探検記録で確認された長さは 209.5m。火山国日本の地形発達を現す貴重な例であるとして、曾於市初の国指定文化財となった。お釈迦さまの誕生日(4月8日)に近い日曜日には岩穴祭りが開かれ、地元の伝承とともに人々に親しまれている。

17



道の駅すえよし

㊤ 曾於市末吉町深川 11051-1 ㊤ -



動画

地元産の木材を活かした木造の落ち着いた建物づくりが印象的な施設。直売コーナーでは地元野菜や末吉の特産品であるユズやユズを使った加工品、黒豚や黒毛和牛も並ぶ。

18



ダグリ岬遊園地

㊤ 志布志市志布志町夏井 211-2 ㊤ 火



動画

日南海岸国定公園ダグリ岬に位置する志布志湾を望むアミューズメントスポット。観覧車やゴーカートなどの定番アトラクションに加え、夏期にはプールもオープン。子どもから大人まで、一日を通してゆったり楽しめる遊園地だ。

19



若潮酒造

㊤ 志布志市志布志町安楽 215 ㊤ 土不定休・日・祝



動画

焼酎造りの技と文化を、志布志から世界に向けて発信する蔵元。伝統的な木樽蒸留機による酒造りの見学や世界に一つだけのオリジナル焼酎のブレンド体験も可能。直売所では代表銘柄だけでなく生産本数の少ない限定のお酒も取り扱っている。

20



大慈寺

㊤ 志布志市志布志町志布志 2丁目 1-19 ㊤ -



動画

室町時代に創建され、京都の臨済宗妙心寺派の末寺とされる歴史ある寺。明治2年の廃仏毀釈で一時は廃寺となったが、明治12年に再建。かつては16支院、100名超の修行僧の学問の拠点でもあったと伝えられる。門前に立つ金剛力士像は県指定文化財とされている。

休心

宿泊

フェアフィールド・バイ・マリオット・鹿児島たるみず桜島

〒 鹿児島市浜平 2057-3 ☎ 0994-35-1625 ⑨ -



● 錦江湾と共に過ごす時間

垂水の海景と桜島や開聞岳の絶景を望める、垂水ならではの魅力にあふれたデザインホテル。温かみのあるおもてなしと木のぬくもりを感じる客室。バスタブのないレインシャワー仕様の浴室は、全身を柔らかな雨で包まれるような心地よさで、旅の疲れを癒すことができる。シンプルさと快適さを提供することでストレスのない旅を支える。敷地内には道の駅「たるみずはまびら」があり、地域の魅力を存分に味わうことができる。



宿泊

KOTOBUKI HOTEL

〒 鹿児島市北田町 5-40 ☎ 0994-36-8045 ⑨ -



「この街と食と大地とつながるホテル」をコンセプトに、築30年以上の建物をリノベーションして生まれ変わったライフスタイルホテル。鹿児島市の中心部にそびえ立ち、観光にもビジネスにも便利な立地。1階の24h KIOSKでは隣接しているチーズ工場 Kotobuki cheese の各種チーズやセレクト雑貨などを販売。夜には1階のBAR BEBUで落ち着いた時間と特別なドリンクを楽しむことができる。こだわりの空間で旅の疲れを癒そう。



緑豊かな庭の先に広がる憩いの空間

SNS

住宅街にひっそりと佇む倉庫をリノベーションした、季節の草花に囲まれたガーデンカフェ。彩り豊かなバケットやペンスのランチプレートや、季節に合わせた多様なメニューを展開する手作りデザートには地元農家の食材を使用しており、マスター自慢のハンドドリップコーヒーとの相性もピッタリ。おすすめは季節のグラスショートケーキ。人々の集いの空間として自然に囲まれたこのカフェで、ゆったりとした週末時間を過ごそう。



12:00 ~
OPEN
~ 19:00

オ
ス
ス
メ



ラズベリー入りショコラケーキ ¥450

ビターなショコラの中に、時折感じる甘酸っぱいラズベリーがアクセント。ふわっとした食感なのにずっしり食べ応えのある、ショコラ好きにはたまらない一品。添えてあるクリームとの相性も抜群。



カフェ

Araheam / Pot a cup of coffee

☎ 豊屋市東原町 2848-3 ☎ 0994-45-5564 ☎ 火

植物に囲まれて飲む自家焙煎珈琲

緑に包まれた心地よい空間で、スペシャルティコーヒーと地元の食材を使った手作りスイーツを楽しめるカフェ。季節のフルーツを使ったタルトやほんのりラム酒の香るプリンなど、こだわりのデザートが豊富でどれもコーヒーとの相性抜群。カフェメニューの他にもこだわりの自家焙煎コーヒー豆やTシャツなどのオリジナルグッズも販売。

オ
ス
ス
メ



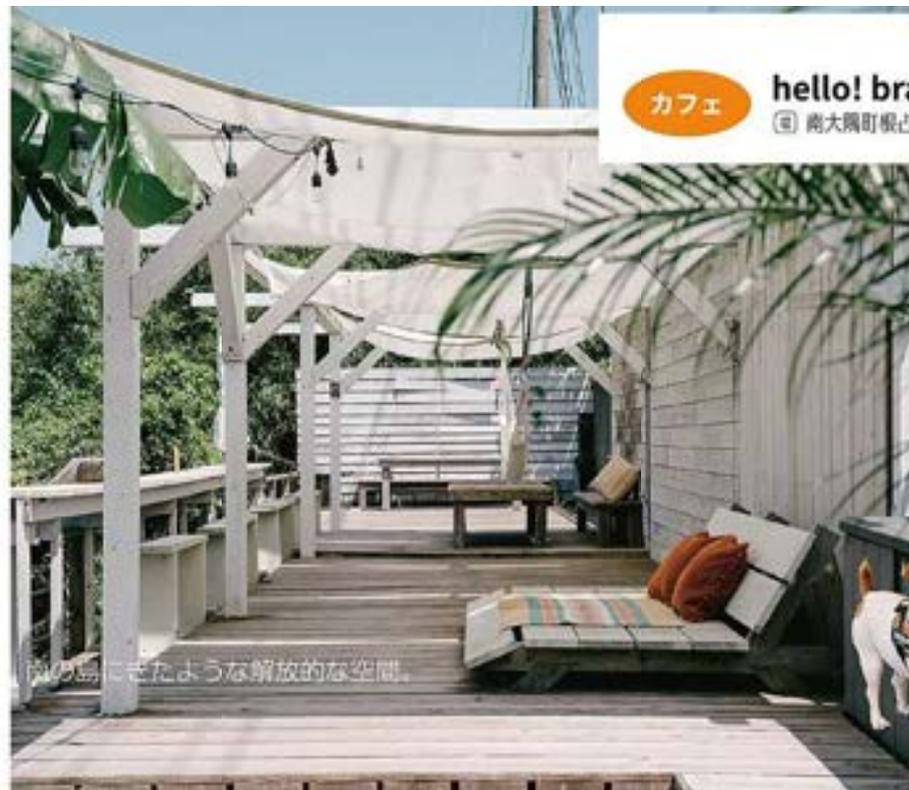
FLAT DOG ¥660~

もっちり食感の桐生酵母ロールにふくどめ小牧場のソーセージとケチャップ、ザワークラウト、2種のチーズを挟みサンドメーカーでプレス。コーヒーとの相性も抜群。



SNS





島の島に似たような開放的な空間。

カフェ

hello! brand new days guesthouse & café

〒 南大隅町横占辺田 908-1 ☎ 090-4645-4270 📅 不定休



ハロー
テンちゃん

🍷 海辺でふわふわなドーナツを楽しもう

波のきらめきと潮風を背景に、自家農園の果実が香るカフェ&ゲストハウス。南大隅産のパッションフルーツや自家農園で育てた完熟パイナップルを使用した特製ドリンクや国産小麦を使用した種類豊富なドーナツが並び、古民家を自らの手でセルフリノベーションした宿泊棟では、夜空の星灯りや海音に包まれながら友人と語ることが



SNS



🍷 まるでパンの美術館

真っ白な店内には、ペーカリーで焼き上げられた地元の食材を使ったパンがずらりと並び、パンだけでなくランチプレートも種類豊富。パスタやサンドイッチの他にもハンバーグやステーキなどの選べるメインに、地元野菜を使った副菜やスープのセットもあり、どれも彩り豊かで満足度高し。月ごとに提供される地元食材を取り入れたオリジナルドリンクもぜひ味わいたい一品だ。焼きたてパンの香りに誘われて、つい何度でも通いたくなる。



カフェ

TAKE BAKERY & CAFÉ

〒 鹿児島市北田町 5-5 ☎ 0994-45-7321 📅 -



オ
ス
ス
メ



菜園 ¥390

こだわりの食パンに季節の野菜をたっぷりのせた一品。ジャガイモ、ナス、トマト、ブロッコリー、レンコンなど色彩豊かな様々な季節の野菜が敷き詰められており食べ応え抜群。

荒平天神



御神

got a cup of coffee

FLAT DOG
4660



植物11~



鹿屋航空基地
史料館

delicious



とんかつ竹亭

神徳稻荷神社



KOTOBUKI HOTEL



ホテル

旅する胃袋

- 8:30 鹿児島中央駅 出発!!
- 9:00 桜島フェリー乗船
デッキで風を浴びながら15分の旅。
到着したら垂水方面へ =3
- 10:10 荒平天神 P31
海に浮かぶ天神島。
自然のパラマが魅力的な
- 10:50 鹿屋航空基地史料館 P31
鹿屋の歴史を通して“平和”を学ぶ。
- 11:50 とんかつ竹亭 P10
とんかつ 食べるぽろぽろ!!
思えば味が味わえる
- 13:30 神徳稻荷神社 P32
透明の島居と赤い千本島居が印象的
- 14:40 Pot a cup of coffee P37
緑に包まれた空間でホッとひとやすみ ☕
- 16:00 KOTOBUKI HOTEL P36
オシャレなホテルで旅の疲れを癒し。
すぐ隣のTAKE BAKERY&CAFEもオススメ

ACCESS





花瀬自然公園



肉の蔵

フェアフィールド・バイ・マリオット
鹿嶋島・たろやま 桜島



鹿嶋島の絶景を楽しむ



ドライブの楽しみ
Meat Meets Dance / JAZZIC PARK

旅する胃袋

9:00

鹿児島空港 出発!!

東九州道を抜けて、曾於へ。
山々の景色に癒される。

10:10

溝ノロ洞穴 p34

曾於市初の国指定文化財。
差し込んできた光がとっても神秘的な

11:30

ナンキウレストラン肉の蔵 p23

黒牛の香りが広がる!
ゆっくり食べる贅沢なお昼を

12:50

道の駅 すえよし p34

地元の人々の笑い声がかんたかに安心する。
スナックにお土産を採りてみる

14:50

花瀬自然公園 p33

石畳の上を水が流れる。四季折々の花が
季節ごとに違った表情を見せてくれる

16:10

ラスガーデン+カフェ p37

庭の緑を眺めながら、甘いスイーツと系エ茶。
ゆっくり深呼吸したくなる空間が

17:30

フェアフィールド・バイ・マリオット・鹿児島「たごすけ桜島」 p36

木の香りと温もりに包まれ、ホッと一息。
敷地内にある「たごすけはまぐら」にも足を運んでみてよ

2025年11月発行

発行：鹿児島県大隅地域振興局農林水産部農政普及課

所在：〒893-0011 鹿児島県鹿屋市打馬2丁目16-6

TEL：0994-52-2140