

Act 3 名店の味に、新たな感性を添えて。

イノベート  
gourmet  
クリームあんみつ  
1,150円(税込)  
寒天・白玉・つぶ餡・  
あんず・わらび餅・ア  
イスのほか、季節の  
果物をトッピングした  
贅沢なあんみつです。



あんみつのトッピングは、季節によって変わります。



継承  
gourmet  
テイクアウト用いなり寿司  
おいなりさんコン吉  
兵六のシャリを受け継ぐ一品。「五  
目」「黒糖」「ごまとガリ」の3種の  
いなり寿司は、手土産に最適。  
3個入 330円(税込)  
6個入 簡易パック650円(税込)/  
折・袋付き730円(税込)

甘味とおいなりさんをご用意。  
のんびりとした時間  
をお楽しみいただけます。



甘味処 はな茶ん  
店主  
平川 千春さん  
鹿児島市生まれ。高校卒業  
後、2024年まで地元企業に  
勤務。2025年、実家の寿司  
店「兵六」の跡地に「甘味処  
はな茶ん」をオープン。



ちや  
甘味処 はな茶ん  
鹿児島市西谷山2丁目13-1  
☎ 099-267-3985  
☎ 11:00~16:00 (15:00LO)  
☎ 火・金曜  
Instagram.....>



Pick up 食材  
栗

あんみつに添える栗  
の渋皮煮には、鹿児  
島県産の良質な栗を  
使用。栗本来の豊か  
な風味と、上品な甘さ  
が特徴です。



継承  
gourmet  
手羽先餃子  
朝挽き鶏の手羽先に、地元産  
野菜をふんだんに使用した  
肉餡がぎっしり。皮はパリッと  
サクサクで中はジューシー。  
寒い季節はお鍋の具材とし  
ても◎  
1本 270円<揚げ>(税込)  
5本入<冷凍>1,250円(税込)

Pick up 食材  
鶏肉&鶏卵

鹿児島県産の鶏肉は、  
柔らかな肉質とコク  
のある旨味が特徴。鶏卵  
の生産量は、鹿児島県  
が日本一※です。  
※農林水産省調べ「令和5年  
畜産物流通統計」より



35年以上愛される手羽先餃子と  
季節の味わいを丁寧に包んだクレープ。  
「甘い」と「しょっぱい」の組み合わせを、ご堪能ください!

実家の居酒屋「一番鶏」で  
人気メニューだった手羽先餃  
子の味を守りたい、そして自  
分ならではのオリジナルメ  
ニューを販売したいと考えて  
創業したのが当店です。私自  
身は甘いものが好きのため、  
クレープを提供しようと決  
意。研究のため、県内外のク  
レープをほとんど食べ歩きま  
した。たどり着いたのは、手間  
暇かけた季節のトッピング  
を、もちもちの生地で包む極  
上のクレープ。  
生地に使用する卵は鹿児  
島県産、ほうじ茶のジュレは  
霧島製茶の茶葉で仕込むな  
ど、可能な限りふるさとで採  
れた食材や果物を使用して  
います。  
手羽先餃子とクレープと  
いう「甘い」と「しょっぱい」の  
コンビは、何度も往復して楽  
しめる至福の組み合わせで  
す。「包む」という共通の手仕  
事で、おいしい幸せをお届け  
しています。

ICHIBANDORI(一番鶏)  
店主  
中村 太紀さん

霧島市生まれ。2017年に東  
京からUターン。霧島市国分  
で両親が営んでいた居酒屋  
の店名を受け継ぎ、2018年  
にクレープと手羽先餃子の  
店をオープン。



イノベート  
gourmet

栗のクレープ  
1,350円(税込)  
霧島産「丹波栗」を贅沢に  
使用。濃厚なマロンペ  
ーストをはじめチョコレート  
アイス、ほうじ茶のジュレ、  
紅茶の生チョコ、リンゴの  
コンポートなど、手作りの  
トッピングが光る。



ICHIBANDORI(一番鶏)  
霧島市国分中央3丁目18-8  
☎ 090-9402-1416  
☎ 11:00~なくなり次第終了  
☎ 水・木曜  
Instagram.....>

