

おいしさの継承とイノベート

歴史ある味が受け継がながら、新しい楽しみ方が生まれている鹿児島の食。

Act  
3

名店の味に、新たな感性を添えて。

※営業時間や価格などは変更になる場合があります。

④電話番号 ⑤営業時間 ⑥休み

イベート  
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。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、土手産に最適。  
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  
お楽しみいただきたいです。

目指したのは、お客様に気兼ねなく立ち寄っていただけ  
るお店。長年、兵六をご利用い  
ただいたお客様のほか、SNS  
をご覧になつた若い世代にも  
ご来店いただいています。  
当店です。

看板メニューは旬の味覚を  
楽しめる甘味と、兵六のいなり  
寿司をアレンジした特製おい  
なりさん。あんみつに添える栗  
の渋皮煮は母が仕込んでいま  
す。店内を彩るお花や和小物  
も、四季の移ろいに応じて装飾  
をチェンジ。冬は、火鉢の優し  
いぬくもりでお客様をお迎え  
しています。季節を感じられる  
和の空間で、ほっとするひとと  
きをお過ごしください。

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。

甘味処 はな茶ん  
鹿児島市西谷山2丁目13-1  
④ 099-267-3985  
⑤ 11:00~16:00 (15:00LO)  
⑥ 火・金曜

Instagram →

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 &amp; 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。

※農林水産省調査「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「しおぱい」の組み合わせを、ご堪能ください!

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開店。

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創業したのが当店です。私は甘いものが好きなため、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とことん食べ歩きました。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。「包む」という共通の手仕事を、おいしい幸せをお届けしています。

イベート  
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  
④ 090-9402-1416  
⑤ 11:00~なくなり次第終了  
⑥ 水・木曜

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。



Pick up 食材

かしま  
サステナ  
Gourmetイベート  
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。