



**ポークリブ**  
2P 1,680円  
北薩産桜薪を使用し、自家製スモーカーで燻製。コク深いウイスキーベースのソースも魅力。



**ブリスケット**  
1/2ポンド 2,160円  
柔らか燻した霧島産和牛肩バラ肉は、黒ビールと牛脂のソースで至福の味わいに。



**スモークチキン**  
150g 880円  
出水産鶏むね肉をオリジナル調味液に漬け込み、じっくり燻製した特製スモークチキン。

## B.B.SMOKEHOUSE

11:30~14:00、18:00~24:00  
阿久根市港町40

水・木曜、不定休 現金〇 クレジットカード〇 電子マネー〇



Instagram



**Café Boulange Mai**  
@cafeboulangemai

国産小麦と高千穂バターが上品に香る王道クロワッサン。バイカラーが目を惹く、期間限定クロワッサンも大人気

焼きたてパンの香り

燻製の香り



♡ **ブルドポー** 100g 980円

アメリカンBBQとクラフトビールを楽しめる「B.B.SMOKEHOUSE」。8種のスパイスをなじませ、じっくりと火入れした鹿児島県産豚肩ロースは、手でほぐせるほどの柔らかさ。◆阿久根産黒糖を使ったオリジナルソース、甘夏ラードが香るトルティーヤと召し上がれ🌟

CHECK!



CHECK!



♡ **クロワッサン** 170円

身体にやさしいオリジナルパンが評判の「Café Boulange Mai」の一押しは、鹿児島県産島砂糖と高千穂バターを使用した「クロワッサン」。パリッとした食感と優しい甘さが魅力です。季節ごとに、異なるクリームの入ったクロワッサンも登場します🍌



**クロワッサン**  
ガナッシュ 390円  
仏産クーベルチュールチョコレートを使用した、口溶けのよいガナッシュクリームがたっぷり。



**キーマカレー**  
ドッグ 390円  
手作りの無水カレーと南大隅町にある南州農場のウインナーをサンド。スパイス香るおいしさ。



**エッグベネディクト**  
480円  
クロワッサンにカリカリベーコン、トマト、霧島産卵のポーチドエッグをサンド。



Instagram

## Café Boulange Mai

8:00~18:00  
鹿屋市旭原町3624-1

月・火・第1・第3水曜休 現金〇  
クレジットカード× 電子マネー〇(PayPayのみ)



**うなぎ太郎**  
@unagitarou1



♡ **うな井** (写真は特上)

並 2,100円 上 2,800円 特 3,500円 特上 4,200円

大崎町唯一のうなぎ専門店「うなぎ太郎」。歴史を受け継ぎ、現在は3代目が腕をふるっています🔥うなぎを知り尽くした職人だからこそできる目利き・さばき・串打ち・焼き、そのすべてにこだわり抜かれた「うな井」は、一口で幸せになるおいしさ🌟大隅産うなぎと秘伝のタレ、そして東串良産のお米が最高の組み合わせです😊

🍡うなぎ 🍷名店の味 🍴大隅産

CHECK!



◀おいしい香りの動画をコチラからチェック



## うなぎ太郎

11:00~14:00  
曽於郡大崎町永吉8371

月・火曜休 現金〇 クレジットカード〇  
電子マネー〇(Payどんのみ)



シェアしたくなる

🔍 鹿児島のおいしい“香り”

五感でたどる、おいしい鹿児島。今号は「香り」をテーマに、食欲をそる香ばしさや味わい深い余韻をまとう品々をご紹介します。



イトインOK



持ち帰りOK



お取り寄せOK

※表示価格は全て税込価格です。  
※営業時間や価格などは変更になる場合がございます。

蒲焼きの香り



**ひつまぶし** 3,700円  
まずはそのまま、次に薬味と、最後はかつお節と昆布で丁寧にとった出汁とともに楽しめる。



**うなぎ弁当** (左写真は特)  
並 2,100円 上 2,800円 特 3,500円 特上 4,200円  
職人が火力にこだわり、皮はパリッと、身はふっくら焼き上げたおいしさを自宅でも。



**うなぎ蒲焼き** (冷凍)  
3尾 11,700円 (送料別)  
注文後5日以内に発送し、ギフトボックスでお届け。1尾から注文も可能。



Instagram



オンラインshop