

出店日 15.16.17日



霧島鶏 鉄板焼き 炊クワ 1,000円

宮崎市より 霧島鶏

宮崎県内の指定農家が、長期育成に適したメス鶏を約65日間、丁寧に長期飼育致しました。綺麗な水とハーブを加えたオリジナル肥料を食べて育つ霧島鶏。鶏特有の臭みも極力抑えた、高タンパクで低カロリーの美味し鶏肉に仕上がっています。

初出店

出店日 15.16.17日



霜降りハンバーグ丼 1杯 1,100円

宮崎市より 平家の郷

創業40年 国内産牛100%のハンバーグは、創業から長年愛される商品となりました。遠赤外線による炭焼き技法でお肉の表面をパリッと焼き上げ、中に肉の旨味とジューシー感を閉じ込めています。

出店日 15.16.17日



トンテキ焼 やわらかホルモン焼 各1パック 500円

川南町より さんきょうみらい豚

しっとり甘い脂身ときめ細やかな肉質が特徴のさんきょうみらい豚のみを使用した、トンテキとやわらかホルモン焼です。噛むと噛むほど肉の旨味が楽しめる一品です。

出店日 15.16.17日



猪肉煮込み 1パック 800円

美郷町より 美郷ノ蔵

宮崎県東臼杵郡美郷町の「美郷ジビエ工房」のジビエは、高タンパク・低カロリーであって、ダイエットメニューとしても注目されている食材。急速凍凍して臭みのない旨みをギュッと閉じ込めた、天然のお肉の味をお届けします。

出店日 15.16.17日



焼肉丼 1杯 1,300円

宮崎市より 玄風館 × MATSUNO

タレ焼肉の本場福岡で人気の焼肉店「玄風館」のたれを使用した焼肉丼です。牛肉をこの秘伝の焼タレで焼きます。ピリッと辛さが食欲をそそります!ぜひご賞味下さい。

出店日 15.16.17日



自家製 餃子 350円

宮崎市より 中華菜館 東天閣

ふかふかの生地に包まれた中身の餡は、温暖な気候で育った地元宮崎産豚肉をふんだんに使用し、宮崎の太陽をたっぷり浴びた県産キャベツ・玉ねぎを東天閣独自の割合でブレンド。シンプルながらも味わいのある味付けに仕上がっています。

出店日 15.16.17日



ビーフシチュー 1パック 750円

宮崎市より TAKE restaurant&café

食の郷が育まれる時から食を提供するまでのストーリーを、食べる瞬間に感じてもらいたいという思いで作っています。

出店日 15.16.17日



金豚香港餃子 金豚餃子 1パック 400円 500円

青島より 青島肉肉食鳥

金豚餃子は、香港飲茶由来の本格餃子です。使うのは、九州自産の食材と、食肉のプロフェッショナルの青島肉肉食鳥(アオシヨウ)が厳選した豚肉です。美味しく引き立つよう、肉の挽き方や食材の鮮度、調理工程に至るまで細部に心を尽くした金豚餃子です。

第2回

# 肉フェスティバル

3/15 16 17  
FRI SAT SUN

アミュひろばにて開催!

宮崎駅西口 うみ館

MATSUNO Miyazaki Gastronomy

時間 11:00~19:00 ※最終日のみ18:00まで



アミュひろば

出店日 15.16.17日



ニクバルメンチカツ 300円

都城より 道の駅都城 NIQLL

お肉王国のメンチカツ「都城メンチ」。都城の旨味が集まる「道の駅都城NIQLL」が、お肉の旨味やお肉への愛情がギュッと詰まったメンチカツをお届けします。この機会にご賞味ください。

初出店

出店日 15.16.17日



鶏もも炭火焼 1,200円

宮崎市より 裸一貫

厳選した備長炭を使用し、しっかりと火力のバラつきがないように火を通して肉本来の旨味を引き出しています。3種類の塩をブレンドし、長年の経験から職人が培った最適な分量で絶妙な風味に仕上がっています。

出店日 15.16.17日



肉巻きおにぎり たれ 350円 400円

宮崎市より 本家 宮崎肉巻きおにぎり

宮崎の自然の中で大切に育てられた豚のモモ肉を、特別にブレンドした生薬醤油ベースの特製たれに漬け込み、ご賞味に仕上げたとってもジューシーなおにぎりです。お食事やおやつどうぞ。

出店日 15.16.17日



ソーキ煮 1パック 700円

宮崎市より 沖縄キッチン Douchi

宮崎出身の沖縄大好食品主作する沖縄料理キッチンです。沖縄のお肉の定番ソーキ(豚軟骨)と沖縄ももすく天ぷらをお召し上がりください。

出店日 15.16.17日



鶏から揚げ 1パック 600円 1,000円

小林市より ひっぱり蛸

当店独自のブレンド調味料でじっくり味付けした鶏肉を揚げています。やみつきなるとろける揚げ蛸です。

出店日 15.16.17日



寶龍牛串 1,000円

西都市より 齋藤牧場

自社生産黒毛和牛の【寶龍牛】をふんだんに使って皆様と美味しさを安心・安全をお届けしています。テイクアウトでも人気のメンチカツ・コロッケも揃っています。

出店日 15.16.17日



ジャークチキン弁当 1パック 850円

清武町より Luke's Jamaican Jerk Chicken

生粋のジャマイカ人が作る本場ジャークチキン!ピリ辛ジャークソースに漬け込んだモモ肉を、ドム缶缶詰の炭火で焼いたジャマイカのソウルフードです。宮崎にジャマイカ料理を広めたいとの思いでキッチンカーを始めました。ジャマイカの定番料理カレーチキンもご用意します!カリブ海の味をぜひご賞味あれ!

出店日 16.17日



宮崎県産 牛白三スト ビーブル 1,800円

木城町より Trattoria Kijori-na

地産地消にこだわり、宮崎県産のお肉を使った料理を提供します。美味しいご飯を食べる幸せな時間、楽しいひと時を目指して、シェフが愛情込めて作っています。

出店日15.16.17日



太陽のラガー 月のダークラガー 700円

青島より 青島クラフトビール

北米産麦芽・まわが糸ホップと日本産サイレンを使ったフルーティでスッキリとしたどろしのクラフトビールです。クラフトビールに慣れていない方でも飲みやすく、とっても美味しいビールです。

出店日15.16.17日



トリップコーヒー 500円

宮崎市より MARUHAMU coffee

機械を使用せず手製し焙きたれた、焙煎から選別した豆を低温焙煎させた自然なコッロロ豆を使用しています。味わいのバランスが絶妙なスペシャル系トリップはぜひお試しください。

出店日 16.17日



きのこ(エリンギ)からあげ 1パック 600円

佐土原町より OMUSUBI MURA

ひき肉と調味料を合わせた手作りがけです。鶏肉のハリとひき肉のまとまり。コッロロ豆を使用しています。味わいのバランスが絶妙なスペシャル系トリップはぜひお試しください。

出店日 15.16.17日



中村食肉 豚肩ロース肉 味漬漬 238円

赤鶏炭火焼 598円

生餃子 398円

有田牛ハンバーグ 700円

焼肉のたれ 278円

中村食肉 マキシム 498円

肉のくしき 焼肉のたれ 238円

肉のくしき 焼肉のたれ 278円

肉のくしき 焼肉のたれ 278円

肉のくしき 焼肉のたれ 278円

肉のくしき 焼肉のたれ 278円

健康やきとりさつきさんの焼鳥串販売会

・大塚店 3/19(火)~20(水) ・恒久店 3/15(金) ・西池店 3/20(水)

古澤農園さんの日南星みかんの販売会

・恒久店 3/20(水)

ひっぱり蛸さんの焼き販売会

・恒久店 3/21(木)

このマークのついた商品は、お買上げポイントとは別に記載のポイントが追加されます。