

レシピのみみつ



タカエビ

南さつま市の特産品。別名「薩摩甘海老」とも呼ばれ、甘エビのような甘さが特徴です。

南薩産の新鮮な魚介類にこだわった海鮮丼専門店として、今年5月、the SUNSET LOOKOUT内にオープンした『南薩食堂』。ここでは、セットブリッジを眺めながら、さまざまな種類のネタが乗った名物丼「南薩海鮮丼」(1980円)を味わえます。季節の地魚、かんぱち、カツオ、ちりめん、タカエビ、だし巻き卵が桶にたっぷり。魚介だしがおいしい、あおさと豆腐の入ったおみそ汁はかわりもできます。テラス席もあり、海風を感じながら食べる海鮮丼はおいしさもひとしお。SNS映えも間違いなしです。

南さつま市

南薩海鮮丼



当店オリジナルの甘口醤油「南薩海鮮醤油」に辛味の効いた生わかびを混ぜて食べるのがおススメ



the SUNSET LOOKOUT
南薩食堂(なんさつしょくどう)
南さつま市加世田高橋1934-79
☎0993-76-8788
🕒11:00~15:00(L.O 14:00)
🗓水曜



レシピのみみつ



たけのこ

竹林の多いさつま町は早掘りたけのこの産地。香り豊かで歯ごたえがよく、全国に出荷されています。

地元産のたけのこ黒毛和牛を使った、さつま町ならではの当地グルメ「黒毛和牛たけのこ丼」(1000円)を提供しているのは、地元の方に愛される『醍醐食堂』。年間を通して提供できるよう、新鮮なたけのこを水煮し、真空パックにして保存。牛肉は全国肉用牛枝肉共励会でも受賞歴のある「さつま福永牛」を使用しています。醤油、みりん、んにくで下味をつけた牛肉を、たけのこ、玉ねぎと一緒に炒め、特製ダレで仕上げた甘めの具材は、糸唐辛子のほのかな辛味とマッチし、誰もが納得の味です。

さつま町

黒毛和牛 たけのこ丼



ほかにもたけのこのフライや野菜で壁や縁を表現した「鶴田ダムカレー」も提供しています

醍醐食堂(だいごしょくどう)
薩摩郡さつま町轟町24-6
☎0996-53-1919
🕒11:30~14:00/17:30~21:00
(19:30までにご来店がない場合は閉店)
🗓日曜

レシピのみみつ



鶏卵

出水市は全国有数の鶏卵の産地。現在、市内約20店舗の飲食店で出水産の卵を使った各店自慢の「たまご料理」を提供しています。



親子丼は昼も夜も食べられます
テイクアウトも可能です

味処 魚松(あじどころうまつ)
出水市昭和町50-27
☎0996-62-0655
🕒11:30~14:00(L.O 13:30)
17:30~22:00(L.O 21:00)
🗓日曜 ※ランチは月・火・水・金曜のみ



令和元年、令和2年ともに鶏卵産出額が日本一になった出水市では、出水産の鶏肉と鶏卵を地域をあげてPRしています。出水市にある『味処 魚松』の「親子丼」(650円)には「地元で生産された食材を使い、出水を盛り上げたい」というオーナーの地元愛が込められています。脂の甘みがおいしい出水産の南国元気鶏と玉ねぎをだしで煮込み、黄身が双子の大きな卵「黄身2らんらん」を回し入れ、とろとろ半熟に。昔ながらの調理法で作る親子丼は、どこかほっとする懐かしい味です。



出水市

親子丼



ご当地丼

地元の特産品を使った、その土地ならではの「ご当地グルメ」。長く愛されてきたものから新名物まで、あちこちからご紹介。『ご当地丼』とは鹿児島弁で「あちこちの美味しい」という意味です。

レシピのみみつ



ちりめん

志布志湾で水揚げされた背の部分が白いちりめんは「背白(せじろ)ちりめん」と呼ばれる高級品です。

志布志市内の商店街にある『井や和華』。50種類以上ものメニューを取りそろえる人気の定食屋です。中でもイチオシは、「天然鱧入り志布志湾三味丼」(1210円)。ほのかな塩味が絶妙の釜揚げちりめんの上に、さっくり揚げた天然鱧の天ぷらと濃厚なウニが乗った一品です。鹿児島の商店街グルメナンバーワンを決める「Show 1 グルメグランプリ」で優勝した実績も。そのまま食べても、もちろんおいしいですが、特製のおだしをかける、さわやかな柑橘の香りです。さらに食が進みますよ。

志布志市

天然鱧入り 志布志湾 三味丼



鱧はとっても栄養豊富なヘルシーフード。ぜひ食べに来てくださいね



井や 和華(どんやわか)
志布志市志布志町志布志2-1-14
☎099-472-2607
🕒11:00~14:00/17:30~20:00
🗓月曜



☎…電話番号 🕒…営業時間 🗓…休日
※全て税込価格です。