

延岡辛麺

秘伝のスープに、細かく刻んだ唐辛子、にんにく、ニラ、挽肉をたっぷりに加え、卵をからめた「延岡辛麺」。延岡発祥ソウルフードのひとつで、そば粉と小麦粉で練られてコシを強くした通称「コンニャク麺」と呼ばれる麺が特徴。中でも「枳元」は店舗数も多く、もっとも馴染み深い味といえる。

「コシが強い」「コンニャク麺」が特徴

釜あげうどん

うどん文化が定着する西日本でも独自の釜あげうどん文化を作り上げた宮崎県。もちろん延岡市内にも多くのうどん専門店が点在する。麺の太さや硬さ、だしつゆの味は店舗により様々。もっともよく知られているのは「天領うどん」。

大人から子供まで毎日釜あげ

あんかけ焼きそば

ゆでた麺をフライパンで焼き、独自のスープをたっぷりかけた中太麺が特徴の「延岡あんかけ焼きそば」は、ジャンルを問わず様々な店舗で提供される人気メニュー。創業40年以上の歴史を持つ専門店「珉珉」がその代表格。

麺を揚げず、焼くのが延岡流

日本のバークユー

最高のロケーションで、延岡が誇る「日本一」の素材を堪能。

水質ランキング日本一に輝いた「五ヶ瀬川」、日本一の大きさを誇る「オオスリバチサンゴ」の群落、さらに快水浴場百選「特選」に選ばれた「下阿蘇ビーチ」など、延岡は「日本一」と呼ぶにふさわしいロケーションの宝庫である。そんな大自然を背景に、日本一の「宮崎牛」や漁獲量日本一の「ウルメイワシ」、そして国内地ビール2大コンテストW金賞受賞の「ひでじビール・太陽のラガー」をはじめ、地元産の新鮮食材を豪快に炭火で焼いて味わうBBQは、まさに「日本一のバーベキュー」だ。

【ノベ☆スタ ケータリングBBQ サービス】

BBQセットをご希望の場所までお届けし、準備、片付けまで行うサービスです。
※お届けできる範囲がございますので、お申込みの際にあらかじめお問い合わせ下さい。

☆料金：お一人様 3,900円(税込) ☆参加人数：4名様から

☆食材内容 (1名様分)

宮崎牛カルビ(A4ランク) 100g / 宮崎ポークバラ肉 100g
宮崎inチキン 50g / ウインナー 50g / 焼きおにぎり 2個
地元産野菜セット / 地元産椎茸 / ソフトドリンク

☆オプション

ひでじビール 太陽のラガー・樽生(10リッター) 10,000円(税込)
・瓶ビール 500円(本・税込)
季節の魚貝類 / フルーツ
※酒類はハンドルキーパーのいらっしゃるお申込みの方に限ります。

宮崎牛ありかどう！
サンキューセット ¥3,900 (税込)

団体セットイメージ

【お問合せ】 ☎0982-29-3835
延岡市東本小路131番地5(延岡市民協働まちづくりセンター内)

タルタルあり

全国的に知られているのはタルタルソースをたっぷりかけた洋食スタイル。宮崎県民に愛されるファミリーレストラン「味のおくら」はそのスタイルを確立させた店として有名。

タルタルなし

チキン南蛮の原点は、甘酢ダレのみで味わうというシンプルなもの。その元祖スタイルを継承し、チキン南蛮ファンの聖地として有名なのが「元祖チキン南蛮 直ちゃん」。

のべおか発祥チキン南蛮

大衆に支持される味を徹底追求

延岡市は「祖母傾国定公園」と「日豊海岸国定公園」という海と山の2つの国定公園と、「水郷」と称されるほどの清流に恵まれた大自然の宝庫。そんな大自然が生み出した海の幸・山の幸を活かした伝統的な郷土料理の味は全国トップレベルだ。

【発祥の地】

昭和40年代に延岡で誕生したチキン南蛮。一般的に知られるタルタルソースをつけたスタイルと、こだわりの甘酢ダレだけで味わうシンプルなスタイルが存在する。

【こってり派？あっさり派？】

脂ののったジューシーな「もも身」にタルタルありのこってり派。
さっぱりとした「むね身」でタルタルなしのあっさり派。

好みはそれぞれ
「タルタルありなし」
「こってりあっさり」
「むね身」

延岡チキン南蛮キャラクター「チキなん番長」