

地酒をのしもう



SL蒸気機関車が目印。



ひむかのくろつま 2014
化粧箱入り2,057円

神楽酒造 株式会社 トンネルの駅

高千穂観光物産館
TONNERU NO EKI



▲常時温度17℃前後、湿度70%前後に保たれているトンネル内部は、原酒を熟成させるのに最適。

☎0982-73-4050
高千穂町下野2221-2 FAX:0982-73-4030
営業時間 9:00~18:00
<http://www.kagurashuzo.co.jp/>



レトロ感漂う原点の“黒”

黒麹の持つレトロ感漂う奥深い濃厚な味わいでありながら、香りは“優優”たる華やかさ、そして喉に感じる清々しい後切れの良さをお楽しみください。



高千穂酒造 株式会社

黒麹を用いてひと手間かけた「全量仕込み」で造る「高千穂」や地元の人々に愛される純米焼酎「露々」、春が旬の宮崎産日向夏みかんを使用した、爽やかな風味が特徴の春限定リキュール「日向夏」など、伝統ある確かな技術で生み出す多彩なバリエーションが自慢。



☎0982-72-2323
高千穂町押方925
8:30~17:30
土・日 有
<http://www.takachihosyuzo.co.jp/>



雲海酒造 株式会社



宮崎の
本格芋焼酎
日本有数の照葉樹林に囲まれた綾町の本格焼酎蔵で、蔵人達が丹精込めて造り上げました。



お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。
お酒は楽しく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

雲海酒造株式会社
www.unkai.co.jp

☎0985-23-7896

アカツキ酒造 合資会社

昭和9年創業の老舗が地元産の米を使い、全工程をすべて手作業で丹精込めて造りあげる「本格米焼酎 暁」。飲み口がまるやかでお湯割りやロックなど、さまざまなスタイルで楽しめる。



☎0982-75-1612

高千穂町大字河内1835-5
有



※写真はイメージです

■高千穂牛ステーキランチ1,900円〜 ■高千穂牛ステーキコース(ディナー)2,400円〜
テーブルステーキコースは、玉ねぎの甘さたっぷりの和風ソースが、高千穂牛の旨みを引き立てる。



日本一の高千穂牛が堪能出来るレストラン「和(なごみ)」併設された「JA高千穂地区ミートセンター」では高千穂牛の加工販売、地方発送も行っている。



直売所「鬼八の蔵」は、地採れの新鮮野菜や農産加工品、手工芸品が並びだけでなく、鬼八の蔵オリジナルのスイーツも充実している新しい感覚の直売所。

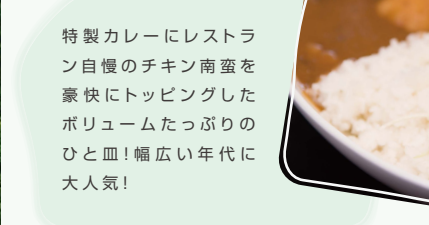


高千穂がまだせ市場

鬼八の蔵 ☎0982-73-1831 レストラン和 ☎0982-73-1109

高千穂町三田井1099-1
<http://www.town-takachiho.jp/gamadase/>
がまだせ市場 検索

■鬼八の蔵 定休日:不定休 営業時間:9:00~18:00
■JA高千穂地区 ミートセンター 定休日:第2水曜日 営業時間:9:00~18:00 電話:0982-73-1129
■高千穂牛レストラン「和」 定休日:第2水曜日 営業時間:11:00~14:30(L.O.14:00)/17:00~21:00(L.O.20:30)



高千穂で採れた野菜がたっぷり入った体にやさしい定食。野菜の旨みがいきたスープが旅の疲れを癒してくれそう。

特製カレーにレストラン自慢のチキン南蛮を豪快にトッピングしたボリュームたっぷりのひと皿!幅広い年代に大人気!



道の駅 高千穂

☎0982-72-9123 高千穂町三田井1296-5
営業時間:9:30~19:00(12月~2月は18:00まで) 定休日:なし 駐車場:有

道の駅 レストラン

☎0982-72-3100 高千穂町三田井1296-5
営業時間:10:00~18:00 定休日:なし 駐車場:有

高千穂峠を一望できる情報発信基地。巨大な神楽面モニュメントが目印。物産館では地どれ農産物や特産品・加工品・工芸品が充実。レストランでは高千穂の食材をつかった郷土料理が充実!野菜たっぷりで体にもやさしいだご汁定食や、チキン南蛮カレーは根強い人気!

