



YASAI
NO
TSUKADA

野菜の塚田

MIYAZAKI NO
SHINSEN
YASAI WO
OTODOKE



佐土原なす

バター醤油焼き

四八〇円

〔税別〕

数量限定



十勝野バター使用

じっくり焼くので提供
までにお時間がかかる
がございます。

柔らかくてトロける
忘れられない舌触り

宮崎県外ではなかなか食べることのできない宮崎伝統野菜の佐土原なす。こんがりとした焼目をつけ今年もシンプルな焼きなすにしました。柔らかく肉厚な実にしみ込むバター醤油は旨みを引き出し、口の中に溢れ出るなす汁と相性抜群の十勝野バターを使用。ホイルで閉じ込めたなすの甘み、そしてふわトロの食感をお楽しみください。

※天候により入荷なき場合はご了承ください

佐土原なす研究会の皆さん



江戸時代から宮崎県の佐土原町を中心に栽培されていた佐土原なす。栽培が難しく幻となってしまうのですが、保管用の種からたった4粒だけ発芽。そこから少しずつ、佐土原なす研究会の皆さんの努力で復活をとげました。



夏バテ予防に、旬のぼりぼりネバネバ

西都豚巻きオクラ 炭火焼串

五八〇円〔税別〕



西都オクラ生産者の皆さん

ハリがあってぎゅっと実が詰まり、味が濃い西都のオクラ。夏バテ予防の栄養爆弾とも言われる旬のオクラを豚バラで包んで炭火で旨みを引き出しました。



じとっこ入りの薬味たっぷり

ピリ辛きゅうり

四八〇円〔税別〕

皮をていねいにおむいて食べやすくしたタタキきゅうり。三つ葉とすりこまで大人のピリ辛に仕上げました。

クリーミーで優しい微発泡の宮崎ブルー

青いスコールサワー

五〇〇円

〔税別〕

南国宮崎おなじみのスコールと、セレブに人気？フランス生まれのリキュール「ヒポノティック」を使ったオリジナルサワー。どこか懐かしい味のする期間限定サワーです！



宮崎県都城
南日本酪農協同株式会社
南九州ではおなじみの牛乳メーカー「デリーイ牛乳」が、牛乳嫌いの子供たちにも飲んでもらいたくつてきたのが「愛のスコール」。

塚田の BLUE

MIYAZAKI
DRINK
2015



青鹿毛ソーダ割り

五三〇円

〔税別〕

強炭酸でパチッと爽快な香ばしき濃厚な大麦の甘さと旨みは、ソーダ割りでお本領発揮。わずかにスモーキーで、ローストしたような香ばしい風味がたまらない、くせになる一本です。ソーダでスッキリ、濃厚なお料理に良く合い、ウラの「ればニラ炒め」にもパッチリ！



柳田酒造
合名会社



宮崎焼酎三兄弟の
長男こと
杜氏の柳田正さん
宮崎では唯一の麦焼
酎一筋の小さな蔵。
宮崎焼酎三兄弟の
長男とも呼ばれる
柳田正さんは三代
目杜氏として蒸溜
にこだわり、麦焼酎
と向き合う。