

ワタシを満たすのは、オニクだけ。



駅前ニクまみれ



5.1(金)・10(日)

[時間] 11:00-21:00*

[場所] アミュひろば

*5.1(初日)…15:00-21:00 / 5.10(最終日)…11:00-20:00

クラフトビールやワイン

日本酒にハイボールも登場!

[主催]アミュプラザみやざき [協賛]プレミアムウォーター株式会社、株式会社DREAM BEER、株式会社パーソナルネット、ピーロート・ジャパン株式会社、レントオール宮崎(株式会社凌駕)
[後援]宮崎市、宮崎市観光協会

<p>チキン南蛮 チキン南蛮専門店 金の皿</p> <p>初出店</p> <p>宮崎名物「チキン南蛮」!全国の百貨店の物産展に宮崎県代表として出店しているチキン南蛮専門店「金の皿」。オリジナル甘酢ダレと手作りタルタルソースが絶品!</p>	<p>熟成ローストビーフサンド YAKINIKU HITOKIWA</p> <p>初出店</p> <p>専用熟成庫で旨味を引き出したサガリや宮崎和牛赤身肉を使用したローストビーフを、当店系列のヒトキワベーカーリーの食パンで贅沢にサンド。特製タレで旨味増!</p>	<p>サムギョプサル串 韓国酒場ミレシジャン</p> <p>初出店</p> <p>宮崎の韓国料理「韓国酒場ミレシジャン」の一番人気商品「厚切りサムギョプサル」を串で再現しました!宮崎和牛を使用した和牛ブルコギ焼きもご用意!</p>	<p>本格ケバブ GRILL HOUSE</p> <p>初出店</p> <p>宮崎で唯一本格ケバブが食べられるお店。宮崎県産鳥も肉を16種類のオリジナルスパイスに2日間漬け込みスパイシーでジューシーな仕上がりになっています。</p>	<p>トンテキ[さんきょうみらい豚] さんきょうみらい豚</p> <p>初出店</p> <p>やわらかな旨味のある脂身と、さっぱりとした赤身で一度食べたら忘れられないブランド豚「さんきょうみらい豚」から、豚肉の旨味を満喫できる「トンテキ」をご用意!</p>	<p>地鶏炭火焼 宮崎地鶏屋 嵐坊</p> <p>本場の鶏もも炭火焼きは、鶏肉はもちろんな炭、塩などにもこだわり抜いた自信作。創業当時から続く当店自慢、伝統のとも焼きです。鶏本来の旨みを一気に凝縮!</p>
<p>宮崎牛サイコロステーキ[倉庫牛] 倉庫牛 宮崎牛専門店 ビーフクックらそ</p> <p>自社牧場で育った黒毛和牛「倉庫牛」のサイコロステーキをご用意!霧島連山の大自然に囲まれたらそ牧場で育てた倉庫牛こだわり赤身の肉をご堪能ください。</p>	<p>特選牛レアカツ 天下第一羽先</p> <p>毎年好評をいただく九州産黒毛和牛を使用した「特選牛レアカツ」。牛カツの旨さを引き出す、極上のトッピングも多数ご用意!</p>	<p>メキシカンフード Mr.Perez's Kitchen - ベレスキッチン -</p> <p>メキシコ人シェフによるメキシコ料理店。お肉をジューシーにスパイスやハーブで味付けグリルや鉄板で焼くカルネアサダ、ポコアサダなど、メキシカンお肉メニューをご用意!</p>	<p>宮崎牛串 精肉店卸直営 焼肉 黒牛</p> <p>精肉店卸直営「焼肉 黒牛」。新鮮で旨みあふれる宮崎牛をその場で豪快に焼き上げました。卸直営ならではの品質と価格で味わえる贅沢な一皿です。</p>	<p>熟成ローストビーフ Coco Bowls</p> <p>「体作りができる」がコンセプトの高タンパク質レストラン。改良を重ねた低温熟成ローストビーフをメインにご用意!赤身肉のさっぱりとした旨みを存分に楽しめください。</p>	<p>名物ネギ塩タン串 炭火七輪焼 げ屋ホルモン</p> <p>炭火七輪焼き「げ屋ホルモン」名物!人気のネギ塩タンを豪快に串刺ししました。香ばしく焼き上げ、写真映えも食べ応えも抜群のダイナミックな一本です。</p>
<p>ニクルメンチ[都城メンチ] 道の駅 都城NIQLL</p> <p>日本一の畜産王国 都市。そんな日本のお肉王国、都城だからできる「素材」との距離の近さを活かした、サクサクでジューシーかつ食べ応えのあるメンチカツをご用意!</p>	<p>ジャマイカンジャークチキン Luke's Jamaican Jerk Chicken</p> <p>ジャマイカ人が作る本場ジャークチキン!ジャークソースに漬けた鶏肉をドラム缶グリルの炭火で焼いたジャマイカの郷土料理。今、日本でも話題のジャークチキンを是非!</p>	<p>ローストチキン ローストチキンココロギ</p> <p>厳選した鹿児島県産ハーフ鳥をスパイスをつけて1日ねかせたものをロースターで油を落としながら1時間かけて焼き上げた、ココロギのローストチキンを是非ご賞味ください。</p>	<p>鶏からあげ からあげ屋 KUROMARU</p> <p>黒にんにくの旨みを極めた特製ダレにじっくり漬け込み、外はカリッと中はジューシー。コク深いのに後味さっぱり、やみつき必至の自信作「くろから」。</p>	<p>肉巻きおにぎり 本家 宮崎肉巻きおにぎり</p> <p>宮崎県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姜醤油ベースの特製のタレに漬け込み、贅沢にご飯に巻いて仕上げたとってもジューシーなおにぎり。</p>	<p>炭焼きタンドリーチキン サジョワン</p> <p>本場インド人がつくるインド料理店の香り高い本格炭焼きタンドリーチキンをはじめ、炭焼きメニューを各種ご用意!人気のカレーも合わせてお楽しみください。</p>

<p>みやざきクラフトビール B.M.B Brewery</p> <p>毎年恒例の肉フェスにあわせてお肉に合うビールをたくさんご準備!清武新工場になり、生産量とファンションアップ!肉とB.M.B Breweryのビールを乞うご期待!</p>	<p>みやざきクラフトビール NOVORU 樽醸造所</p> <p>宮崎市にある樽醸造所を拠点に、広島通りに直営店Yadoもオープン。多種多様で本格的な美味しいビール造りにこだわっています。飲み比べセット、持ち帰りの缶もご用意!</p>	<p>みやざきクラフトビール 宮崎ひでじビール by Kyushu Craft STAND</p> <p>世界大会受賞多数!宮崎・延岡「むかばさ山」の大自然からゆっくりと時間をかけて生まれるクラフトビール!選りすぐりのビールを会場にお持ちします。ぜひお試しください!</p>	<p>焼酎 みやざきクラフトビール 霧島酒造</p> <p>清冽な地下水「霧島製水」を使用し、「美しい水のきれいなビール」をコンセプトに醸造したKIRISHIMA BEERと、こだわりの原料を厳格な品質管理のもと、造られる本格焼酎。</p>	<p>みやざきワイン 都農ワイン</p> <p>海見える丘で地元産ぶどう100%を使ったワインづくりをしています。宮崎の豊富な日照を受けたぶどうで造るワインは華やかなスタイルに仕上がりに、宮崎の食と相性抜群!</p>	<p>日本酒パー 日本酒パー 花右衛門</p> <p>全国の美味しい日本酒を20~30種類を1グラスか、飲み比べセットでお楽しみ頂けます。是非この機会に色々なお酒をお召し上がりください。</p>	<p>ハイボールパー ONE 48 BAR</p> <p>初出店</p> <p>5大ウイスキー生産国(スコットランド・アイルランド・アメリカ・カナダ・日本)。その中でも肉に合うボビュラーから希少なウイスキーをカジュアルに楽しんでください。</p>
---	---	--	---	---	--	---

*写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。*ご提供メニューは内容が変更になる場合がございます。*イベントの開催や内容は、状況によって変更・中止になる場合がございます。予めご了承ください。