

道の駅たるみずはまびら敷地内にある「あっちゃん」の店+プラスは、垂水市で豚肉の加工販売などを行っている大隅ミート産業の直営店。オリジナルブランド豚「桜島美湯豚(びゅうとん)」がお手頃価格で購入でき、その場で調理したハンバーガーなどがテイクアウトできる。

美湯豚は地下から湧き出た天然温泉水と山の天然水ブレンドした水で育てられた豚。温泉水は免疫力や抗酸化作用などを高める作用があるため、病気に強く健康な豚が育つ。また、全植物性タンパク飼料のおかげで臭みが少なく、口どけのいい肉質が特徴だ。

テイクアウトのおすすめ



あっちゃんの店
+プラス

垂水市



温泉水で育った豚は健康&美味。
メニュー選びで悩むのが楽しいお店。

は「BBT(ビッグ美湯豚)りやきバーガー」(600円)。100%黒豚のバテにオリジナルソースと特製マヨネーズがベストマッチ。これだけでお腹いっぱいになるボリューム大の一品だ。

ほかにも根強い人気を誇る「肉巻きおにぎり棒」(350円)や「たるたるメンチドッグ」(400円)など種類も豊富。どれを選ぶか、思わず長居してしまいそう。



あっちゃんの店+プラス
 垂水市浜平2107-9(道の駅たるみずはまびら敷地内)
 0994-36-8229
 月曜日(祝日の場合は火曜日)
 10:00~17:00



Instagram



牛肉の品揃えがとにかく充実。
A5ランクの美味しさは伊達じゃない。

2020年4月にオープンした、JA鹿児島もつき直営の「アグリパーク」の「や」その施設内に農畜産直売所「どっ菜市场」がある。

売り場面積は、直売所施設としては県内最大規模を誇る約971平方メートル。主に大隅地域の農家の方々が月精込めて育てた野菜や果物、加工品、漁港から直送された新鮮な魚介類のほか、鹿児島黒牛、黒豚、鶏肉など豊富な肉類を販売している。

特に牛肉はJA鹿児島もつきの管内で肥育された鹿児島黒牛の、しかも日本一に輝いたA5ランクの肉だけを販売している。ヒレやサーロインなど一般的な部位だけでなく、ミスジ(腕肉



の一部)やカイノミ(中バラの一部)、ザボン(肩ロースの一部)といった希少な部位の品揃えも充実。詳しく知りたい方は、店舗スタッフに質問すれば丁寧に教えてくれるから安心。品質はもちろん、価格も大満足間違いなしだ。

アグリパークのや内には地元食材や「茶美豚(ちゃーみーとん)」を使用したメニューが豊富な「農家レストラン(彩色豊美)」もあるので、ぜひこちらにも足を運んでほしい。



どっ菜市场
 鹿屋市笠之原町7517-1
 0994-36-8899
 第3水曜日、1月1日~3日
 9:00~18:30



どっ菜市场

鹿屋市



Instagram



生産から販売まで貫いた衛生管理と品質管理体制で、高品質な食肉を製造・販売しているナンチク。その加工品を直接購入でき、味わえるのが「ナンチク直売店&レストラン肉の蔵だ。和牛肉に豚かしら肉、和牛ホルモンに野菜も付いたコスバ最高の平日限定メニュー「焼肉定食」(1000円)が大人気だが、自社ブランド豚「ゆずポーク」を使用

牛 豚 鶏
ナンチク直売店 & レストラン肉の蔵

曾於市



食べて満足、買って満足。
平日も週末も行きたくなるお店。

した「厚切りとんかつ定食」(1000円)もおすすめ。

ゆずポークはナンチクグループ農場でオリジナルの配合飼料に、曾於市特産のゆずを添加した餌を与えて育てた豚。臭みが少なく、香りと旨みが強いのが特長で、カツカレーなどでも提供している。

また、毎週末に特売日、毎月最終週の金・土・日には「肉の日イベント」を開催している直売店にもぜひ。工場直送の新鮮な肉が求めやすい価格で購入できるとあり、常にたくさんの人でにぎわっている。黒牛全商品が驚きの3割引などになることもあるそうなので、内容や定休日などはインスタグラムでチェックを忘れず。



ナンチク直売店&レストラン肉の蔵

〒曾於市末吉町深川61-2
☎0986-76-5487 休水曜日(ただし不定休あり)
🕒直売店9:30~18:30(土・日は~17:30)
🕒レストラン肉の蔵11:00~14:00



Instagram



どのメニューも全部一押し、の焼肉店。
問題は塩で食べるか、タレで食べるか。

2021年10月に店舗名を変更した「大衆焼肉よし」。家族や友人と気兼ねなく楽しめるお店として地元民に親しまれているこちらのお店では、大隅産のお肉をロースターでじっくりと焼いて味わうことができる。特に豚のホルモンは充実しており、ハラミ(横隔膜)やコブクロ(子宮)、上ミ、タン、コラーゲンたっぷりの鼻といった珍しい部位もある。同市にある大隅ミート産業からオリジナルブランド豚「桜島美湯豚(びゅうとん)」を直接仕入れているので、すべて500円均一という料金設定もうれしい。お店で独自にブレンドした特製塩で楽しむもよし、手作りのタレで楽しむもよ



し。どちらもお肉の美味しさがより引き立つように工夫されている。ほかにも「桜島美湯豚のベーコン」(750円)や、オープン時から根強い人気を誇る「名物山葵カルビ」(900円)も一押し。さらに裏メニューとして、ポイルしたコブクロの刺身の特製タレで和えたものも。垂水を訪れたら、ぜひとも足を運んでほしいお店だ。

牛 豚 鶏
大衆焼肉 よし

垂水市



Instagram



大衆焼肉 よし

〒垂水市上町127
☎0994-32-1715
休月曜日(休日の場合はその翌平日)
🕒ランチ11:30~14:00、ディナー17:30~22:00

道の駅おすみ弥五郎伝説の里に隣接している「黒豚料理 やごろう亭」。同じく曾於市にある大成(おおなり)畜産のオリジナルブランド豚「やごろう豚(どんく)」を堪能できる直営店だ。

やごろう豚は凝縮された重厚な旨みが楽しめる「黒豚」と、柔らかくさっぱりとした三元豚の「OX」の2種類があり、同店の一番人気は「上ロールステーキ(黒豚2310円、OX1980円)」。柔らかく、ジューシーな甘みがたまらないこの一品は、臭みが少なく、肉本来の味が醤油やわさびなどでさっぱりと味わえる。平日限定だがOXを使った生姜焼き定食や自家製みそ漬け定食もあり、価格もお得な



曾於市認定のブランド豚。
ステーキで味わってほしい一品。

牛 豚 鶏
黒豚料理
やごろう亭
曾於市



黒豚料理 やごろう亭
 住 曾於市大隅町岩川6134-1
 ☎ 099-482-5856
 休 火曜日、1月1日
 時 11:00~15:00 ※現在、ランチのみ営業



あふれる肉汁が食欲をそそる。
うさぎとのふれあいに癒される。

雄大な霧島連山を背にした自然豊かな環境が自慢の末吉元気牧場。その直営店舗として5年ほど前にオープンしたのが「SOO あぐりーず 愛し野うさぎカフェ」だ。

牧場オリジナルの配合飼料2種と厳選した牧草、地下150mから汲み上げられた天然水で育った「高井田牛」のおいしさを県内で味わえるのはここだけというところもあり、地元曾於市だけでなく隣接する都城市からも足を運ぶ人が多いのだとか。

人気は「ハンバーグランチ(1200円)」と「ステーキランチ(1500円)」。ハンバーグからあふれ出す肉汁がデミグラスソースにさ



らなる深みをプラス。バターとガリックチップを乗せたステーキも食べ応え十分だ。ご飯や味噌汁、手作りのお惣菜などはセルフ方式となっており、自分の好みで量を調整できる。

また店内にはケージごと約20羽のうさぎが飼育されていて、ミニルームで直接触れることも可能。うさぎグッズの販売や里親も募集しており、うさぎ好きにはたまらない空間となっている。



SOOあぐりーず 愛し野うさぎカフェ
 住 曾於市末吉町深川8248-1
 ☎ 070-4761-8787 休 木曜日
 時 11:30~17:00(16:30OS)
 ※ディナーは予約制(焼肉3000円~)

牛 豚 鶏
SOOあぐりーず
愛し野
うさぎカフェ
曾於市





こだわり
POINT

国見山麓から湧き出るミネラル豊富な湧水を使用している。

黒木養豚／肝付町

美味しい豚肉を目指した 創意工夫と実践力。

黒木養豚の豚舎はすべて手作り。飼育頭数が増えることに増築し、手作りする事でコスト削減も実現している。飲料水は豚舎のすぐ裏手にある国見山麓から湧き出るミネラル豊富な湧水を使用。もちろん水質検査も毎年行っている。

薩摩藩初代藩主・島津家久が飼育を奨励したことから、鹿児島全土に広がったというが、黒豚。その美味しさの秘密はどこにあるのかを知るために、肝付町の黒木養豚を訪れた。

黒木養豚さん・進さん親子を中心とした家族経営で養豚業を営んでいる黒木養豚。種雌豚約120頭を有し、常時1500頭近い豚を飼育している。飼育期間は約8カ月で年間約2000頭をJA食肉かごしまに出荷。その確かな味が認められ、鹿児島県経済連を通じて大阪と神奈川の販売先と産直事業を行っている。

「今取り組んでいることを信じて、地道に続けていくこと。それしかないと思っています」と話す黒木さん。さまざまな工夫と、それを実践する実直な思い。それがかごしま黒豚の美味しさを支えているのだと実感した。

さらに朝の7時から夜の8時まで太陽光に近い電球で電照することにより、種雌豚の発情再起の短縮、ストレス軽減を図っている。豚舎は毎朝2時間近くをかけて清掃し、種雌豚が分娩舎に移動する際には疾病防止のために蹄の先まで洗浄し、ブラッシング消毒後に移動するなど徹底的な衛生管理を行っている。

また、自宅のすぐ後ろにある裏山で、冬はイタリアンライグラス、夏はローズグラスと緑餌を栽培して母豚に与えているのも大きな特徴。緑餌を与えることで良好なポディーコンディションを維持でき、産子数が増加するというメリットもあるそうだ。



裏山で栽培したイタリアンライグラスを餌として与えている。



「豚の日々の状態は、養豚生産管理システムを使って記録しています」と語る黒木進さん。





志布志畜産直販店

志布志市



工場直販の新鮮さと低価格が自慢。
豚の内臓肉のレパートリーが充実。

志布志市で豚や牛の食肉を製造販売している志布志畜産。工場敷地内に直販店を併設しており、精肉だけでなく自社で製造したバラエティー豊かな商品も販売している。
重さが2〜3kgもある国産豚肉ブロックが並んでいる商品棚は迫力満点。肉の中心までしっかり冷やすために、工場で丸一日冷蔵したものを店頭に並べているそうだ。
工場直販なのでとにかく新鮮。そして思わず二度見するほどの低価格が自慢。工場のスタッフが休憩時間に購入するのも日常茶飯事とのことで、実際に撮影中に購入する方もちらほら。また、レバーや直腸、タン、



カシラなど豚の内臓肉を豊富に販売しているのも特徴。内臓肉は精肉より鮮度が落ちるスピードが早いいため、一般的な肉屋に並ぶことは珍しい。この鮮度や品揃えこそが、工場直販店ならではの魅力だ。
最近ではオリジナル商品にも力を入れており、黒毛和牛を使用した「黒毛和牛ビーフカレー」は志布志市のふるさと納税の返礼品にもなっている。



品質・価格とも申し分なし。
毎月開催のイベントもおすすめ。

「ファーマーズマーケット 素敵太くん市場」は、JAおおたくん市場が運営している農畜産物直売所。2016年4月にオープンし、地元の新鮮で安心・安全な農産物、惣菜や加工品、精肉、鮮魚と、地元の食材にこだわった商品を販売している。
精肉はそお産の鹿児島黒牛や黒豚、「茶美豚(ちゃーみーとん)」、鶏肉などを取り扱っている。なかでも牛肉は、格付け最高ランクA5等級のみを販売。品質・価格とも申し分のない肉が、所狭しと店頭に並べられている。
また、内臓類やミンチ類など種類も豊富。ハムやソーセージといった加工品も充実しているので、選ぶ時間も



楽しい。
さらに、毎月10日は魚の日、15日は野菜の日、29日は肉の日、子牛のせり市期間中は生鮮3品市(青果・精肉・鮮魚惣菜の特価市)といったイベントを定期的に開催。季節ごとのお買い得商品が充実しており、地元民だけでなく近隣の市町村からもたくさんの方が訪れる。



ファーマーズマーケット 素敵太くん市場

曾於市



志布志畜産直販店
 住 志布志市志布志町安楽5972-8
 ☎ 099-473-2915
 休 日曜日、12月31日〜1月4日
 時 10:00〜18:00



ファーマーズマーケット 素敵太くん市場
 住 曾於市大隅町境木町72
 ☎ 099-479-3920
 休 月1回定休日あり、1月1日〜4日
 時 9:30〜18:30



主に鶏の生産から販売までを手掛け、某チキン専門店の認定工場を持つジャパンファーム。大崎工場のすぐ目の前にある直売店では、もも肉や手羽元、砂肝などの部位はもちろん、肉だんごや唐揚げなどの加工品が種類豊富に販売されている。ほとんどが冷凍、部位商品の多くは1kg(〜)もあり、価格もかなりお得。まとめて購入される方が多いというのも納得だ。



牛 豚 鶏
直売店

大崎町

鶏肉はいつでも家族の強い味方。
種類豊富な商品をお得に購入。

とができる。

また、毎月12日はひよこの日、28日はわとりの日として特売日も設けている。どちらも通常800円のものも肉が500円になるなど、ほかにもお得な商品が毎回目白押し。地元の方だけでなく、遠方からもたくさんの方が訪れるイベントとなっているので、ぜひ足を運んでみてはいかが。
※価格はすべて時期によって変動する場合があります。

ジャパンファーム直売店

〒大崎町益丸651
☎099-476-5895
☎不定休
🕒10:00~18:00(日曜日は~17:00)



生まれも育ちも生粋の大崎牛。
おいしいお肉は人を幸せにする。

「三代祖(曾祖父)に当たる種牛も含めて大崎町で生まれ育った牛」として誕生した最高級のブランド牛「大崎牛」。大崎町のふるさと納税返礼品として絶大な人気を誇るが、この大崎牛を唯一、店舗で提供しているのが「肉のたかしや」だ。
店長の前田隆博さんの親兄弟が営む前田畜産は繁殖と肥育を一貫して行っている牧場で、実は大崎牛誕生に尽力した産みの親の1人でもある。「肉のたかしや」の肉はこちらの牧場から直接仕入れたものを使用しているため、たとえば特上三角バラ・特上ロースが各1380円、特上カルビが1280円とかなりお得な価格で大崎牛を堪能することができる。

大崎牛は、柔らかくでき細かい肉質、ほどよい霜降り、品のある甘さが特徴。味はもちろん、見た目も圧倒的に美しい。食べる前から、見ているだけで幸せな気分になさしてくれる肉だ。
「大崎生まれで大崎育ち。丹精込めて育てた肉が、おいしくないので食べては下さい(笑)。ぜひ一度、食べていただきたいです」
取材中、何度も前田さんが発した言葉だ。元々は畜産農家の方に食べてほしいと始めたお店。今では大崎町民が特別な時に利用する、町にとっても大切なお店になった。もちろん町外の人にもウエルカム。ただし、要予約なのでお忘れなく。

肉のたかしや

大崎町



Facebook

肉のたかしや

〒大崎町宿671-1
☎090-2964-4129
☎日曜日、12月31日、1月1日
🕒18:00~22:00(21:00OS) ※要予約



まず驚かされるのがその大きさ。モ肉一枚を丸ごと使っており、そのボリュームに圧倒される。赤身が多いのでとってもヘルシー。女性客や年配の方にも人気があり、ペロリと食べる方が多いのだとか。



福祉農場「花の木農場」の敷地内にある「お食事処花の木」。約35ヘクタールの農場でのびのびと育った「花の木ポーク」を使用したとんかつや生焼きなどの定食が楽しめる。蜂蜜入りの味噌ダレとたっぷり刻みねぎを使った「ねぎ味噌かつ定食」(1100円)も人気だが、店舗スタッフが自信を持っておすすめするのが「オカワラジ定食」(1000円)。

また、すべての定食には豚特有の臭みが少ない雌豚のみを使用している。ご飯の量(大・中・小)を選べる細やかな心配りもうれしい。農場内にはテラス席からの眺めが素敵な「Cafe terrace Hananoki」もあり、加工品や敷地内で栽培した野菜やお茶なども販売している。農場は自由に散策できるので、食後にのんびり歩くのもありかと。



花の木農場
お食事処花の木

南大隅町



その大きさ、まさに「わらじ」サイズ。
特有の臭みが少ない雌豚のみを使用。



花の木農場 お食事処花の木

〒南大隅町根占川北9439-9

☎0994-24-4114

🗓水曜日

🕒11:00~13:30 ※現在、営業時間短縮中



HP



桜が舞うような艶やかな色の豚。
秘伝のタレと相まってさらに旨し。

錦江町の飯屋ファームのブランド豚「舞桜豚(まおうとん)」。まるで桜の花びらが舞っているような、艶やかな桃色をした子豚たちが元気に走り回っている姿を見て名付けられた豚だ。この舞桜豚を使った「ヒレ肉のタレカツ重定食」(950円)を提供しているのが、同じく錦江町にある「食楽彩酒 ○我利多(マルガリータ)」。店主の中村俊明さんは、地元の食材を使った数々の加工品を生み出しているアイデアマンだ。舞桜豚は自家配合した飼料によって豚肉特有のにおいが少なく、肉の甘みや旨みは逆に高まっている。そんな肉の美味しさをさらに引き立たせているのが、中



村さん秘伝のタレだ。実は中村さんの実家は以前旅館を営んでおり、その際食堂で提供していたカツ井とほぼ同じレシピで作ったタレで味付けをしているとのこと。このタレが肉と相まって、極上のハーモニーを奏でるといわけだ。同じく舞桜豚を使った「ヒレカツ定食」(950円)もおすすめです。



食楽彩酒 ○我利多

〒錦江町城元578-5

☎0994-22-1111

🗓月曜日

🕒ランチ11:30~14:00、ディナー18:00~22:30



食楽彩酒
○我利多

錦江町



HP



こだわり
POINT

高隈山系の天然水を使用。
放し飼いはせず、衛生管理
には特に力を入れている。

地どりの鶏はま / 鹿屋市

天然水とゆとりの平飼い。 うまい地鶏には理由がある。



鹿屋市の中心部から車で約20分。山間の道路を一本入った静かな場所に、2002年創業のさつま地鶏・黒さつま鶏専門店「地どりの鶏はま」がある。

さつま地鶏は、鹿児島県の畜産試験場が薩摩鶏の雄とロードアイランドレッドの雌をかけたあわせて第1世代を誕生させ、そこからさらに交配・選抜を繰り返して作り出した県産地鶏。旨味成分であるアミノ酸が多く含まれており、コクのある旨味が楽しめる。純血種で飼育が難しく、飼育日数が長いのも特徴だ。

一方、黒さつま鶏は、雄はこいし(基石)といわれるような白黒の羽で、雌は真っ黒な外見をしている。薩摩鶏と横斑プリマスロックとの交雑鶏で、比較的飼育しやすい。旨味成分であるイノシン酸が多く、煮ても焼いても硬くならず、冷めても美味しい肉質が自慢だ。

代表の濱田洋一さんによると、

「地どりの鶏はま」では眼前にそびえる高隈山系の天然水を使用し、約3000羽を7棟の鶏舎で飼育しているとのこと。どちらの鶏も1平方メートルに5羽ほどの飼育密度で平飼いし、通常の2〜3倍以上の期間、じっくりと大切に育てている。安心・安全、同時に新鮮であることを大切にしているため放し飼いはせず、衛生管理にも力を入れているそうだ。

飲食店向けの卸がメインだが、店舗での直接購入も可能。「新鮮な鶏肉を提供したい」との思いから、電話やファックス、メールでの予約が必要だ。

ネット販売による県外からの注文も多く、以前は一羽セットや丸鶏のみを販売していたが、最近ではタタキの販売も開始し、非常に人気が高いそうだ。こだわりの鶏肉が気軽に手に入るのはありがたい限り。鳥刺しは鹿児島島の甘い醤油との相性も抜群なので、まだの方はぜひ。

さつま地鶏のたたきスライス。
食べる直前に軽く温めると、
より鶏の味が感じられる。



6年の歳月をかけて誕生した黒さつま鶏。メイン写真はさつま地鶏。

21 地どりの鶏はま

鹿屋市下高隈町5883-1

☎ 0994-45-3390

🗓 水曜日、日曜日

🕒 9:00~16:00



新村畜産は、鹿児島県産黒毛和牛を自社で生産・加工・販売している6次産業の会社。牛にとって快適な飼育環境が整備された自社牧場で、繁殖・哺育・育成・肥育の一貫体制で牛を飼育している。



そんな新村畜産のお肉を余すことなく堪能できるのが「焼肉本舗新村畜産」。牧場直営ならではの品質・価格で、鹿児島県産黒毛和牛を楽しむ。

ランチ・ディナーともに人気のバイキングでは、牛すじカレーや牛丼、サラダ、デザート、フルーツなどが食べ放題。コースによって、特上カルビやホルモン、サーロインなどが選べる。



旨味たっぷりの牛すじカレーもぜひ！
味よし・コスパ良しの大人気焼肉店。



焼肉本舗 新村畜産
 肝付町前田622-1
 0994-65-8029 年中無休(元日は除く)
 ランチ11:00~14:00
 デイナー17:00~21:30(21:00LO)



Instagram



選ばれて、磨かれた牛肉。
赤身と油の絶妙なバランスに舌鼓。

鹿屋市にある平松牧場では、牧草を栽培する土づくりからこだわり、子牛を産んだ経産牛を独自の給餌プログラムや飼育方法で育て「平松マザービーフ」としてブランド化している。そのマザービーフを鉄板焼きや焼肉で味わえるのが「ビーフコレクションヒラマツ」だ。



飼育期間が長いほど風味が増し、香りが濃く、脂の質がさらっとしているのがマザービーフの特長。濃厚な味わいの赤身は、噛めば噛むほどに旨味を感じることができ。おすすめは鉄板で味わう「赤身ステーキランチ」(150g/1900円)だ。



Beef Collection HIRAMATSU
 肝付町富山95 0994-36-8111 火曜日
 ランチ11:30~14:00LO
 デイナー18:00~21:00LO
 ※1階の生肉・惣菜販売は10:00~18:00

Beef Collection HIRAMATSU

肝付町



HP