



NiQ café

PicNiQ (ピクニック)

多彩な料理で新しい「おNiQ」の楽しみ方を提案し、お弁当や総菜など数多く取りそろえた「PicNiQ」。宮崎牛100%のメンチカツやブランドポークを使用したカツサンドなどオリジナルメニューを提供します。



Shochu café

GRACE (グラス)

市内4つの蔵元の代表銘柄と道の駅オリジナル焼酎をグラスで販売。呑み比べやおみやげ用に180mlボトルで量り売りもおおすすめです。その他、日向夏やへべす、あまおうを使用したノンアルコール飲料も提供します。



iMO café

Oimo. (オイモドット)

あふれる蜜の甘さとねっとりした食感が特徴の「極蜜熟成やきいも」と、それを使用したスイーツを提供。水やエづくりからこだわり、独自の方法で熟成させることで、甘みを最大限に引き出した紅はるかを使用しています。



Fruits café

Bontino (ボンチーノ)

宮崎県産を中心とした旬のフルーツを使用したジェラートやソフトクリーム、フレッシュジュースなどを楽しめるカフェ。ジェラートには、有機栽培の都城産挽茶や自然栽培ブルーベリー、イチゴなどを使用し、素材の香りや風味を十分に感じられます。



宮崎自動車道 都城インターチェンジから車で約5分



下記の二次元コードからアクセス！



Instagram



facebook



公式サイト
<https://coconiql.co.jp/>



「道の駅」都城NiQLL

☎ 0985-0004 宮崎県都城市都北町5225-1
☎ 0986-38-5125 ☎ 0986-38-5530
✉ info@coconiql.co.jp

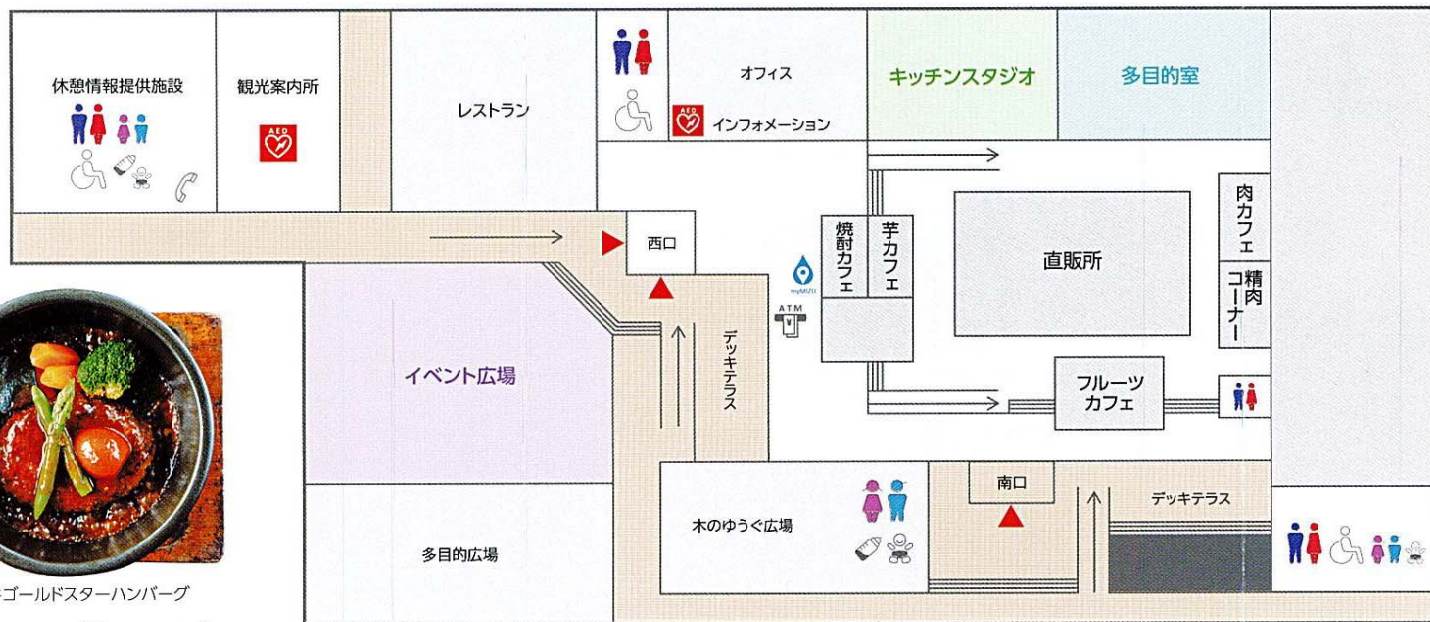


「道の駅」都城NiQLL

買いニクル！ 食べニクル！ 遊びニクル！
ミンナココロニクル！

今日の暮らしを大切にすると、都城は、もっともっと美味しくなる

4つのカフェコート、キッチンスタジオ、木のゆうぐ広場。多彩な空間が暮らしの楽しさを広げます。



宮崎牛ゴールドスターハンバーグ

Kitchen Granma

キッチン Granma (グランマ)

肉を中心とした都城の食材を見て、感じて、食べて体験し、感動に変えるレストラン。ハンバーグは宮崎牛100%のハンバーグをアツアツの石焼き鍋で提供。客席でオリジナルソースをかける「ジュワツ」という音とともに香りが広がるライブ感あふれる一品です。他に都城産豚肉のローストカツ、宮崎牛を使った焼肉ランチなど肉料理が充実。夜は焼肉のコースメニューも用意しています。



営業時間

直販所	9:00~19:00
多目的室・キッチンスタジオ	9:00~22:00
イベント広場・多目的広場	9:00~21:00
観光案内所・木のゆうぐ広場	9:00~18:00

イベント広場・多目的広場

イベント広場では朝市や多彩なイベントを開催。貸出にも対応します。屋根があるので天候を気にすることなく使うことができます。人工芝の多目的広場は憩いの場所として自由に使うことができます。



キッチンスタジオ

可動テーブルでレイアウトは自由自在。プロジェクターやカメラでライブ感を演出できます。道の駅ではめずらしい燻製室を併設。ベーコンやソーセージなどの肉の加工体験ができる肉のふるさと都城ならではの施設です。燻製教室も開催します。

多目的室

広い多目的室は三分割できるので、大規模なセミナーからプライベートな会合、体操教室など幅広く対応できます。30分単位での貸出しで、プロジェクターとスクリーンを完備しています。

直販所

地場産品や特産品が並び直販所。生産者直送の野菜や果物、加工品のほか、地元の人気ベーカリーのパン、高千穂牧場の直販コーナー、交流のある福岡や北海道の道の駅の商品が並びコーナーもあります。

木のゆうぐ広場

地元産材を使用したすべり台などの遊具、市立図書館と連携する絵本コーナーを備えた遊び場。木の温かみあふれる空間には親子トイレや授乳室を完備しており、ママと子どもに優しい広場になっています。利用できるのはおおむね小学3年生までで保護者の同伴が必要です。