

(別紙1)

【令和5年度「宮崎県産乾しいたけ料理の店」認定店 提供料理一覧】

① 宮崎肉魚青木

【あおき名物季節の土鍋ご飯】

宮崎県産地鶏鶏ガラ、宮崎県産乾しいたけ等から出しを取り、炊き上げた当店名物の土鍋ご飯です。



② 山椒茶屋 宮崎店

【スペシャルうどん】

宮崎和牛、えび天2尾、鶏肉、山菜の入った贅沢な一品です！

うどんの出汁には諸塚村産乾しいたけも使用しており、しいたけの香りと甘みをたくさんのトッピングとうどんとともに堪能していただけます！

あれもこれも食べたい時には、迷わずこちらをどうぞ！！



③ 山椒茶屋 高鍋店

【冷やし山かけそば】

暑い日に是非おすすめの一品です！

かけ汁の出汁には諸塚村産乾しいたけを使用しており、しいたけのきいた甘めの出汁が細麺の蕎麦と山芋にからんで美味しいです！

暑くてあっさりしたものが食べたいときにぴったりです！是非ご堪能ください！



④ 山椒茶屋 えびの店

【釜揚げうどん】

もちもちの麺がクセになる釜揚げうどんです！

つけ汁の出汁には諸塚村産乾しいたけを使用しており、しいたけの香りと甘みを堪能していただけます！また、釜のゆで汁をつけ汁に入れて飲むとまろやかで優しい味になり、これもまた美味です！ぜひご堪能ください！



⑤ 山椒茶屋 野尻店

【えび天うどん】

えび天が2尾入った人気の一品です！

うどんの出汁には諸塚村産乾しいたけを使用しており、しいたけの香りと甘みがえび天の衣にたくさんしみこんでもう絶品です！もちもち食感のうどんとも相性抜群です！ぜひご堪能ください！



⑥ 山椒茶屋 熊本大津店

【肉そば】

宮崎和牛が入った人気の一品です！

そばの出汁には諸塚村産乾しいたけを使用しており、しいたけの香りと甘みが細麺の蕎麦と牛肉に最高にマッチしています！

ゆず唐辛子や一味唐辛子などの薬味を入れても風味が変わって美味しいです！

ぜひご堪能ください！

