



全部ハズレなし！編集部がオススメする

ご当地の美味しいお土産ベスト10 【宮崎県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください。

<http://www.jalan.net/news/article/95660/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：宮崎県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

南国情緒あふれる日南エリア、古墳や遺跡、景勝地の多い高千穂エリアなど多彩な魅力を持つ宮崎県。ベスト10には個性のご当地スイーツ、名物の鶏料理、豊かな太陽が育む野菜や果物を使ったお菓子などバラエティ豊かな品がランクインしました。



チーズまんじゅう

108円（1個）／販売元：お菓子の香菊

さっくりしたクッキー生地でチーズを包んだ宮崎県生まれの洋風まんじゅう。1980年代に誕生し、県内の菓子店で作られるようになった。まわりの生地、中のチーズともに各店ごとに個性がある。



鶏炭火焼

1,080円（180g）／販売元：（有）スモーク・エース

小口切りにした鶏肉に下味をつけ、強火の炭火で炭の色が付くまでこんがり焼き上げた郷土料理。炭火の効果による燻製のような独特の香りと鶏の食感が特徴。



なんじゃこら大福

380円（1個）／販売元：お菓子の日高

ビッグなサイズにまず驚き、食べてみると名前通りの「なんじゃこら」となる大福。つぶ餡の中に栗、イチゴ、クリームチーズが入り、一口ごとに違った味わいが広がる。



青島ういろう

470円（白・黒各5切れ）／販売元：三松ういろう本店

宮崎県を代表する観光地・青島で明治10年（1877年）頃から売られていたと言われているういろう。うるち米と砂糖が原料の素朴なお菓子で、白砂糖を使った「白」と黒砂糖を使った「黒」の2つの味が昔からある定番。

5



青島せんべい

540円(2枚入×6袋) / 販売元: お菓子の日進堂

丁寧に焼き上げられた薄焼きせんべいにクリームをサンド。さらりと甘いホワイトクリームとピーナッツの香り漂うナッツクリームの2種でどこか懐かしい味わい。

6



鶏のささみくんせい

162円(1本) / 販売元: 雲海物産

宮崎県ならではの鶏のささみの燻製。雲海物産では宮崎県産の新鮮な鶏のささみを、日向産の塩などで味付けし、独自のチップで燻煙。熟練の職人が、旨味・色・香りにこだわって作っている。

7



宮崎マンゴーラングドシャ

702円(10枚) / 販売元: 宮交ショップアンドレストラン

甘さと香りが格別で、高級フルーツの呼び声も高い宮崎県産マンゴーを使ったスイーツ。マンゴーを煮詰めて作ったジャムが練り込まれたクッキー生地で、マンゴーチョコレートをサンド。

8



ゴボチ

360円(1袋37g) / 販売元: デイリーマーム

宮崎の大地でたっぷり日光を浴びて育ったごぼうを、無添加にこだわったチップスに。ぱりっと軽い食感で、ごぼうそのものの風味が生きている。味はプレーン、ピリ辛、ブラックペッパーの3種。九州限定のゴボチYUZUSCO味もある。

9



からいも団子

648円(6個) / 販売元: 味のくらや

蒸かしたからいも(さつまいも)と餅を混ぜた柔らかい餅で風味の良いつづ餡を包み込み、きな粉をたっぷりまがして食べる宮崎県の郷土菓子。

10



ぼうちーず

189円(1本) / 販売元: パティスリー・ハラ

サクサクのサブレ生地でクリームチーズを包み、アーモンドの粉で作った生地を絞りじっくり焼き上げたスティックスイーツ。外はさっくり、中のクリームはしっとり。

10



日向夏マドレーヌ

150円(1個) / 販売元: お菓子の日高

宮崎県原産の柑橘・日向夏を使ったマドレーヌ。日向夏特有の酸味と風味が、しっとりマドレーヌの中にしっかりと生きていて、爽やかな味わい。



『九州じゃらん』
編集長
長田 佳子

チキン南蛮、肉巻おにぎりなど、オリジナリティ溢れるご当地グルメが人気の宮崎県。お土産にも「チーズまんじゅう」「なんじゃこら大福」などユニークなものがランクイン。鶏肉やフルーツ、新感覚の「ゴボチ」など、南国の豊かな食文化を感じさせるラインアップとなりました。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>