

宮崎観光のプロ、シーガイアのスタッフがおすすめする 「鶏の炭火焼き」の美味しいお店11選 焼酎と相性抜群！テイクアウトもOKな夜の宮崎グルメをご紹介します。

日に日に暖かさが増し、焼酎のお湯割りにするか水割りか、はたまたロックにすべきか悩ましい季節となりました。焼酎と相性抜群な“宮崎の食”といえば「鶏の炭火焼き」で間違いありません。

鶏の炭火焼きは「もも焼き」とも呼ばれており、鶏のもも肉を豪快な炎の中で一気に焼き上げた黒い見た目が特徴。味付けは塩のみとシンプルですが、程よい弾力の鶏肉からあふれ出す肉汁と炭火焼きのスモーキーさが相まって、とてつもない旨味が口の中に広がります。ここに焼酎（ビールでもOK）を投入すると、んーたまりません！

鶏の炭火焼きプラス数品のおつまみに、最初の一杯はビールで、そこから焼酎に切り替えれば一人2,000円ちょっとで済んでしまうコスパの良さも魅力です。



今回は、宮崎県内に数えきれないほどある「鶏の炭火焼き」のお店の中から、フェニックス・シーガイア・リゾート（以下シーガイア）のスタッフがおすすめする11店舗（※）をご紹介します。

- ※ この記事はシーガイアのスタッフを対象に行った社内アンケート（248票）を元に作成しています。
- ※ 複数の店舗を持つお店についてはアンケートでスタッフがおすすめした店舗をご紹介します。
営業時間や住所など詳細情報は各店舗の公式WEBサイトやグルメサイトでご確認ください。

シーガイアスタッフおすすめの11店舗をご紹介します

○丸万焼鳥 本店／宮崎市 橋通西

昭和29年創業の炭火焼きの元祖。備長炭の炭火で一気に焼き上げた骨付きの「もも焼き」はステンレスの銀皿に盛られ、これにキュウリが添えられるスタイルは丸万が発祥。さらに鶏の旨味が凝縮されたやさしい味わいのスープも付いてきます。



<シーガイアスタッフのコメント>

- ・メニューはもも焼きの他に数えるほど。メインで勝負しているという点で、県外の方におすすめしたいのは「丸万」！
- ・元祖らしい味、シンプルだけどうまい、これぞ鶏の炭火焼き。店構えも良いです。
- ・TVの某グルメドラマに登場していたため紹介しやすいです。

○ぐんけい本店隠蔵（かくしぐら）／宮崎市 中央通

宮崎を代表する鶏料理の名店。新鮮なブランド鶏「みやざき地頭鶏（じとっこ）」を豪快に焼き上げ熱々の鉄板で提供される。やわらかくてしっかりとした味わいで、オリジナルの柚子こしょうが旨さを引き立てる。ささみを使った絶品のちきん南蛮や冷や汁など宮崎名物も楽しめる。



公式WEBサイト <https://www.gunkei.jp/restaurant/info-kakushigura/>

<シーガイアスタッフのコメント>

- ・料理1つ1つの質が高く味も絶品。裏通りにあり隠れ家的な雰囲気がとても良い。
- ・もも焼きだけでなく、子供から大人まで美味しく食べれるメニューが揃っています。

○地鶏もも炭火焼き 嵐坊（らんぼう）／宮崎市大島町

骨付きのまま焼き上げるので肉本来の旨味が楽しめ、歯ごたえがあるのでハサミで切り離してから食べる。ニンニクの効いたスタミナ焼きや、せせりなど炭火焼きのバリエーションがあり、オリジナルメニューも豊富に揃っているので満足度が高い。

公式WEBサイト <https://www.ranbou-honten.com/>

<シーガイアスタッフのコメント>

- これまでゴルフやホテルにお越しになられたお客さまにもご紹介しましたが皆さん満足いただきました。
- 店主はトム・ワトソンゴルフコースの造成に携わられた方で、今も設計を担当したトム・ワトソン氏との交流があるそう。キャンプシーズンには、プロ野球やJリーグの選手が訪れ、店内にはたくさんのサインが飾られており、スポーツ好きにはたまりません。

2021年2月27日に店舗を移転しリニューアルオープンしています。



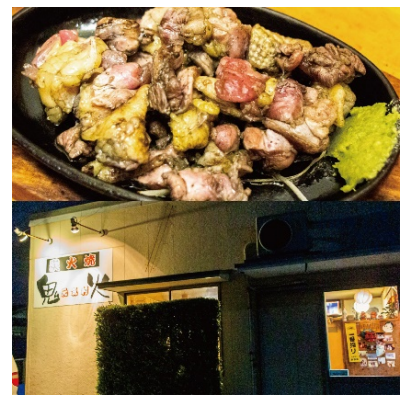
※店内写真は移転前のものです。

○炭火焼 鬼火（おにび）／宮崎市 新別府町

焼き加減が選べる鶏の炭火焼きは、オリジナルの塩が肉の旨味を引き出します。「鬼火ライス」が人気で、熱々の鉄板にガーリックがほのかに香るご飯を敷き詰め、4種の塩で味付けした若鳥の炭火焼きをON。良くかき混ぜてお好みでレモンを絞りいただきます。

<シーガイアスタッフのコメント>

- 30席ほどの小さいお店ながら、丁寧なお仕事で地鶏は格別です！
- お客さまにご紹介し満足いただきました。



○ももやき鳥船／宮崎市 島之内

カウンター越しにマスターが豪快に焼き上げる「もも焼き」は。新鮮な鶏肉を少しレアな最高の焼きかげんに、にんにくみそを添えて提供。他にも一品料理が色々あり、どれも美味。繁華街からかなり離れた小さなお店だが、地元の人々が多く訪れる人気店となっています。

<シーガイアスタッフのコメント>

- 住吉エリアにあるお店で美味しく常に予約でいっぱい。味よし、価格よし、雰囲気よしです。



○鳥の里／宮崎市 川原町

地頭鶏を使用した鶏の炭火焼きやたたきを豊富に提供。魚の刺身や郷土料理の冷汁など一品料理もあり、宮崎の味覚を堪能できます。古民家風の落ち着いた店内で、個室も備えており、テイクアウトメニューも充実しています。

公式WEBサイト <https://torinosato.owst.jp/>

<シーガイアスタッフのコメント>

- 鳥そのものがとても新鮮でメニューも豊富です。地鶏のボリュームも満点で本当にお料理の全て、焼酎が進んでしまう美味しさです。



○もも焼き だいきち／西都市

「嵐坊」からの暖簾分けで西都市にオープンした人気店。骨付きで豪快に焼き上げたもも焼きは肉本来の旨味が凝縮。スタミナ焼きやせせり焼きなどバリエーションをはじめメニューが豊富で、オーナーの出身地の名産「佐土原ナス」のオリジナルメニューも揃う。

<シーガイアスタッフのコメント>

- ・ 地元の人々から人気のあるお店です。骨付きの炭火焼がうまい！



○粹仙／宮崎市 広島

粹仙自慢の「もも焼き」やチキン南蛮の鶏料理をはじめ、宮崎の無農薬野菜を使用したこだわりのメニューや、宮崎ならではの郷土料理も揃う。100種以上揃う焼酎や地ビールとともに楽しめます。

公式WEBサイト <https://www.suisen-jidori.com/>

<シーガイアスタッフのコメント>

- ・ オーナーが素敵な方で、お店の雰囲気も良い。赤鶏もも焼きは弾力があり旨味が強い。



○大納言／宮崎市 清武町

弾力があり旨味の強い熟成された雌鶏を使用し、2種類の炭で焼き上げる「もも焼き」は、焼き加減が選べる。本来の旨さを感じてもらうため味付けは塩のみで、ゆずごしょうなどの薬味は添えられない。19年12月に移転した店舗はモダンでオシャレ。鶏ひき肉となばペーストの椎茸ステーキなどオリジナリティの高い鶏料理が揃う。

<シーガイアスタッフのコメント>

- ・ 清武にある老舗。鳥の足を1本骨についたままで100%炭火のみで焼き上げます。すごく、とってもおいしいです。



○鳥炭火 太一／宮崎市 中央通

看板も控えめで、おしゃれな民家を思わせる隠れ家のようなお店。オーナーが信頼する契約農家から一番美味しい状態で毎日仕入れている新鮮な鶏肉を、骨付きのままレアに焼き上げた「もも炭火焼」は、定番の「黒」とオリジナルのピリ辛タレで味付けた「赤」がある。

<シーガイアスタッフのコメント>

- ・ 鉄板で提供しているのでずっと熱く美味しさが続く。雰囲気も少し暗めでおしゃれ。しめの地鶏油のご飯が美味しいです。大人のカップルにおすすめです。



○味処 とり繁／宮崎市 阿波岐原町

宮崎名物の鶏の炭火焼き、チキン南蛮、冷や汁を始めとした多彩なメニューが魅力。スポーツ選手や芸能人もお忍びで訪れる、知る人ぞ知るお店です。シーガイアからタクシーで約5分と好立地にあるので宿泊した際に利用しやすい。

公式WEBサイト <https://torishige.theshop.jp/>

<シーガイアスタッフのコメント>

- ・シーガイアテニスアカデミーに近い居酒屋で、県外から合宿等で来たコーチや関係者をご案内しやすい。もも焼以外のメニューも美味しいです。（特にフライドポテトは日本一）



皆さん、いかがでしたか？今回、各店舗を訪問しお話を伺いましたが、骨付きかバラシか、炭や焼き加減、味付けの塩や薬味など、シンプルな料理だからこそ細やかなこだわりがあり、それぞれのお店の個性を感じる事ができました。一言でいうと『全部美味しいかった』です！

鶏の炭火焼きは、もともと持ち帰りの需要も多く、自宅で楽しむことが可能。ぜひいろいろなお店からテイクアウトして、食べ比べしてみてください。きっとご最良のお店が見つかるはずです。

フェニックス・シーガイア・リゾートについて



太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアンスパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。

2017年10月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化。さらに「日本でいちばん“美味しい”リゾート」を目指し、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新しい食の体験を創出し続けています。<<https://seagaia.co.jp/>>