



- ① 道の駅すえよし(四季祭市場)
- ② 道の駅おおすみ弥五郎伝説の里
- ③ 道の駅たからべ(きらら館)

道の駅すえよし (四季祭市場)



12月~1月中旬は、
イルミネーションがキレイ!



道の駅すえよし(四季祭市場)

① みちのえきすえよし(しきさいいちば) [すえよし] MAP P.6.B3

国道10号沿いにある道の駅すえよし(四季祭市場)は、平成17年12月にグランドオープン。末吉の特産品であるユズやユズを利用した加工品、黒豚、黒毛和牛の直売コーナーをはじめ、季節ごとに旬をむかえた新鮮野菜、各種加工品がいっぱいです。

また、施設内にはレストラン四季祭があり、ランチのバイキングメニューは大好評。毎日、多くの方が列を作っています。

『日本一大きい 和牛モニュメント』 高さ約4m・約7m・幅約2m

曾於市でといえば、和牛の産地。平成29年の9月に開催された全国和牛能力共進会では、鹿児島県が1位になり、それを記念して日本一大きい和牛モニュメントが作製されました。



和牛像の横には
鐘も設置されて
います。
願い事を叶えて
みてね。



レストラン四季祭(れすとらんしきさい)

ランチタイムは、地元産の安心安全な食材をふんだんに使用した約50種類もの料理をバイキング形式で提供中。

夜になると、黒豚しゃぶしゃぶや焼き肉などのナイトメニューも充実しており、さまざまなメニューの中から、曾於市の大地の恵をご堪能いただけます。



ゆれも
おしそあ



四季祭市場(しきさいいちば)



地元農家の皆さんで構成されている「出荷者協議会」が提供する野菜や各種加工品には、提供者の名前がわかり、安心安全、安価で曾於市の特産品を手にすることができます。

季節の旬のものが並び、黒毛和牛、黒豚の量り売りもできる直売コーナーも設置。

曾於市の味を満喫してみたいはいかがでしょうか。

営業時間・休館日のご案内 ☎0986-79-1900

- 四季祭市場 午前9時～午後6時まで
1月1日と4・7・10月の第1水曜日は休館
- レストラン四季祭 ランチバイキング 午前11時～午後3時
ナイトメニューは予約制



買うならコレ! スタッフオススメ!



第1位

山之内工房の
三角おくまき
午前中完売商品!
買わないで早め!
アリッとモチモチ食感に
食べやすいやましの味。
付属のきんごをたっぷり
かけて食べてみて。



第2位

玉ねぎ
ドレッシング

ドレッシングといふ名の万能調味料。
お肉の下味にも使えます。
ぜひ試してみてください。



道の駅おすすめ 弥五郎伝説の里



道の駅おすすめ弥五郎伝説の里

② みちのえきおすすめやごろうでんせつのと「おすすめ」MAP P6.C4

国道269号沿いにある広さ20㍓という広大な敷地を誇る道の駅おすすめ弥五郎伝説の里には、特産品販売所のやごろう農土家市、憩いの広場、芝生の広場、遊具コーナーのほか、実物大の弥五郎どんが展示されている弥五郎まつり館などが設置されています。

また、健康ふれあい館内にある「弥五郎の湯」は、大・小浴場や岩風呂を完備（P23）。敷地内は自然の森をそのまま生かしたつくりになっており、植栽された約1,500本の桜が見ごろを迎えると、県内外から多くの人で賑わいます。



弥五郎どん銅像（やごろうどんどうぞう）

道の駅おすすめ弥五郎伝説の里に、巨大な弥五郎どんが鎮座しています。高さ15㍓、重さ39㍓の弥五郎どんの銅像が見守るようにそびえ立ち、銅像広場からの眺望は街並みを一望できる格好の場所です。



特産品 [Specialty]



やごろう農土家市（やごろうのどかいち）

道の駅おすすめ弥五郎伝説の里に入っすぐの所にある「やごろう農土家市」では、旬をむかえた新鮮野菜やこだわりの黒豚、各種加工品を提供中。また、夏になると糖度11度以上を誇る「やごろうスイカ」や秋冬には国の指定野菜産地になっている「白菜」などを販売し、県内外でも有名です。新鮮な大地の恵を購入できる「農土家市」へお越しください。



営業時間・休館日のご案内

- やごろう農土家市
午前9時～午後6時30分
1月1日は休館
☎099-482-5666
- 黒豚料理やごろう亭
午前11時～午後5時
（午後5時以降は電話で
ご確認下さい）
1月1日は休館
☎099-482-5856

黒豚料理 やごろう亭（くろぶたよりりやごろうてい）

やごろう農土家市に隣接している「黒豚料理やごろう亭」では、自社農場で丹精こめて育てたこだわりの黒豚を使用し、素材のおいしさを生かした料理を提供しています。



買うならコレ！

駅長オススメ！

第1位 佐藤商店の
さつま揚げ

食べるごぼうのしゃきしゃき感と生地のやわらかさが Too much! 甘めの味付けで子どもさんでも美味しくいただけます。1つ1つがボリュームたっぷり。10パックがなよまとめ買いするお客さんも多数。地元で大人気の一品です！





道の駅たからべ(きらら館)



道の駅たからべ(きらら館)

③ みちのえきたからべ(きららかん) [たからべ] MAP P.6.C2



県道2号沿いにある道の駅たからべ(きらら館)は、平成23年4月17日にリニューアルオープン。季節の新鮮野菜や各種加工品が並ぶ直売コーナー、その場で精米をしてつきたてのお米を持ち帰ることのできる

精米コーナー、黒豚料理をメインにワンコインランチが好評の「レストランきらら」など、道の駅たからべ(きらら館)にぜひお越しください。



特産品 [Specialty]

レストランきらら(れすとらんきらら)

人気のワンコインランチのほか、地元でとれた新鮮な食材と厳選された「鹿児島黒豚」をメインとした料理をお手ごろな値段で提供しています。地元食材を使った安心・安全な絶品料理をご堪能ください。



とってもおいしそ〜



営業時間・休館日のご案内

☎0986-28-5666

●道の駅たからべ(きらら館)

午前9時〜午後6時

1月1日・4・7・10月の1日が休館

●レストランきらら

午前11時〜午後4時

1月1日・4・7・10月の1日が休館



買うならコレ!

駅長オススメ!



第1位 お米

財部町は水良し、空気良し、気候良しで米の生産に適しています。このためお米は粒がしっかりしていてもちもちとし食感で、美味しいと好評です。



第2位 お茶

一日の寒暖差が大きい財部町で育つお茶は、自然の恵みをゆっくり、たくましく受け、味わい深いお茶に育ちます。お湯に溶かして簡単に飲める粉末茶人気です!

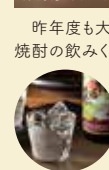
曾於市にふるさと納税をして 特産品をGETしよう!



曾於市は黒毛和牛をはじめ、豊かな風土とこだわりを持つ人々の手によって、ステキな特産品が生まれます。思わず「soo good!!」と言いたくなるような、曾於市ならではの逸品をお楽しみください。



畜産王国・鹿児島! 中でも曾於市は、特に優秀な和牛生産頭数を誇る産地なのです。特に鹿児島県産黒毛和牛は、キメがとても細かくコクのある旨みが絶品です!



昨年度も大好評! 5種類ともそれぞれ異なる焼酎の飲みくらべが楽しめます。ギフト箱入りで、ご贈答用にもぴったりのセットです。おやっとなさあ黒は、平成28酒蔵年度鹿児島県本格焼酎鑑評会優秀賞受賞(2年連続)いたしました。



薩摩黒鴨は、自然豊かな曾於でクラシック音楽を聴かせながら、放し飼いで育てています。抗生物質等を使わない自家配合の餌で育つため、風味豊かな鴨肉本来の味わいが凝縮されます。更に旨味たっぷりの脂には、オメガ3が豊富に含まれています。

特産品の求めはふるさと納税で!! TEL0986-76-8339(直通)

鹿児島県曾於市役所 商工観光課 ふるさと納税担当

〒899-8692 鹿児島県曾於市末吉町二之方1980

■受付時間/月曜日〜金曜日 8:30〜17:15