



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

道の駅すえよし (四季祭市場)



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8月に道の駅に認定されました。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・長さ約7m・幅約2m

曾於市といえば、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40種類もの料理をバイキング形式で提供中。

九州じゃらんの九州・山口道の駅満足度ランキング(レストラン部門)で1位を取ったこともあるレストランです。



ゆれも
おいしそ



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てください。

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



買うならコレ!
スタッフオススメ!



ごまドレッシング

当レストランの料理長のごぞわりのごま風味のドレッシングです。
サラダ・しゃぶしゃぶ・麺類などに最適です。



第2位

玉ねぎ
ドレッシング

ドレッシングという名の万能調味料。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
1月1日、2日は休館
☎099-482-5666
- 黒豚料理やごろう亭
午前11時～午後3時
（夜は予約制）
1月1日、毎週火曜日は休館
☎099-482-5856

やごろう農土家市 精肉コーナー（大成畜産）

「多くの方に、うまい豚肉を食べてもらいたい、本物を味わう幸せを届けたい」と願い、愛情と真心を込めて。全国に冠たる「やごろう豚」を目指し一頭一頭を大切に育てています。



黒豚料理 やごろう亭（くろぶたよりやごろうてい）

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。





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、黒豚料理がメインのランチが好評の「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。



買うならコレ!

駅長オススメ!



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た食感で、美味しいと好評です。



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、たくさん受けて、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茶も人気です!

レストランきらら (れすとらんきらら)

とってもおいしそお〜



令和3年12月にリニューアルオープンしたレストランきらら。

地元でとれた新鮮な食材をお手ごろな値段で提供しています。メニューも豊富でどれを食べても大満足の絶品料理をご堪能ください。

コリコリした食感がたまらない、なんこつ煮込みが押しメニューです。



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)
3月~10月:午前9時~午後6時
11月~2月:午前9時~午後5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2時
(午後1時30分ラストオーダー)
1月1日、4・7・10月の1日、
毎週水・木曜日が休館



唐揚げ定食
990円(税込)



チキン南蛮定食
990円(税込)



原木しいたけ(生・乾燥)

寒暖の差が激しい財部町の恵みを受け自然の中で育った肉厚の原木しいたけ。一度食べたら忘れられない味です。



中谷秘境そば粉

溝ノ口洞穴のある中谷地区の霧島水と肥沃な大地で育った秘境そば。まじりつけない、そば本来の味をご堪能ください。