

MUKASA Coffee&Roaster



廃校となった「宮崎市立穆佐(むかさ)小学校」をリノベーションしてオープンした「ムカサコーヒー&ロースター」。熊本県産の小麦や地元高岡町産の野菜・フルーツなど、こだわりの素材をふんだんに使って作られるパンやスイーツ、自家焙煎で提供されるスペシャルティコーヒーがオープン当初から大人気のお店です。取材当日はオープン30分前に伺ったにもかかわらず、すでに3組のお客様が並んでいる状況ぶり！パンやスイーツは、12時過ぎには完売してしまうことが多いそうなので、朝イチの来店をおすすめしますよ！



店内は、広々としたおしゃれなイトインスペースも完備！学校だったことを思わせる黒板もあり、少しノスタルジックな気分になりながら、美味しいコーヒーとパンをいただきました。

土・日曜日限定 12:00~

旅するスパイスカレー 1,200円

週末限定で販売されるカレーは、たくさんのスパイスを使ったココロで堪能できない逸品。週ごとに提供されるカレーが変わるのも面白いポイントです。



☎0985-83-0306

宮崎市高岡町小山田字籬973-2
MUKASA-HUB 1F
営業/10:00~15:00
※土・日曜日は16:00まで
※商品がなくなり次第終了
定休/月・火・水曜日

おすすめ Food&Coffee



人気BEST1・2の「めんたいバケット」と「ガーリックシュリンプ」を、その場でいただきました。芳しい香りにサクッとしたバケット生地、溢れんばかりの明太子とバター、プリプリの大きな海老とバジルソースが最高の組合せで、きらめく美味しさに感動！そして次の日にペイクしても、サクッワッなパン生地のクオリティをキープしていたことにも驚きました。



スイーツ系のパンも充実。もっちりフワフワとしたパン生地の「シナモンロール」や「洋なしカスタード」も絶品です。

店頭に並ぶと即完売してしまう「バスクチーズケーキ」や「バナナコッタ」は自宅用だけでなく、お土産としても喜ばれること間違いなし！



こちらのパンに合うようにブレンド・焙煎されたスペシャルティコーヒーを、オーナーの鬼束さんに淹れていただきました。フミは「エチオピア」、りつは「ムカサブレンド」を堪能。パン&コーヒーの最強の組合せに、至福のひと時をすごしました。ホットコーヒーが美味しくなるこれからの季節に、ぜひ飲んでいただきたい一杯です。



フォーラムがプロデュース！日帰りぶらり旅！

宮崎市内で秋を満喫

宮崎市特集

ようやく秋らしい気候になってきた今日この頃。食欲の秋から芸術の秋まで、幅広く秋を味わえるスポットをお届けします。涼しい秋風に吹かれながら街を探索してみませんか？



FAIRY TALE

今年4月に県庁側に移転オープンした「FAIRY TALE」。まるで物語から出てきたような彩り豊かなコースメニューは、視覚と味覚の両方で四季を感じることができます。提供されるお料理には宮崎県産の食材を多く使用しており、ドレッシングやソース、お料理に合うパンまですべて自家製という驚くべきこだわりです。座席と座席の間隔が広く、ゆったりとしたスペースで至福のひとつを満喫してみたいいかがでしょうか？



【土日祝日&ディナー限定コース】
二十四節気コース 3,500円
メイン料理付きの本格イタリアンを、お手頃価格で味わえる人気のコース。お料理とワインのペアリングを楽しむのもオススメです。

【第1・3日曜日限定メニュー】
自家製パンのモーニングプレート 1,300円

オーナーの小田さんが焼いたパンを堪能できるモーニングプレート。ちょっと贅沢な休日をスタートできそう。モーニングはもちろん、ランチにもオススメです。



時間帯によって異なる表情を見せる店内。お昼は自然光に照らされた明るい印象、夜は間接照明のあたたかな光が幻想的で、どちらも違ったよさがあり素敵です♡

11月の季節替わりコースメニュー

二十四節気コース

寒露〜うろこ雲浮かぶパンツァネッラ〜
霜降〜金木犀散る海老のトマトクリームパスタ〜
立冬〜木枯らし吹く頃のジェノバ風豚バラ煮込み〜
小雪〜紅葉のモンブラン〜

フェアリーテイルコース

パンツァネッラ・ピアンコ
大きな海老のトマトクリームパスタ
ポルチーニ香るきのこのリゾット
秋刀魚とリコッタチーズのインパデッラ
ジェノバ風豚バラ煮込み
紅葉のモンブラン

※フェアリーテイルコースはディナーのみの提供となります。

☎070-8337-7707

宮崎市宮田町1-13県庁イーストビル1F
営業/平日ランチ 11:00~14:00L.O.
土日祝ランチ 第一部 11:00~
第二部 12:00~/第三部 13:00~
ディナー 18:00~21:00L.O.
モーニング 8:30~10:00L.O.
(第1・第3日曜のみ)

定休/月・火曜日
※予約優先となります。また、ディナーは完全予約制です。

本部はにわ製作所

はにわ製作の先駆者と言われる本部マサさんが1955年に開業した「本部はにわ製作所」。現在は沼口さんが受け継ぎ、製作が続けられています。店内に入ると、さまざまな大きさや表情のはにわが出迎えてくれます。はにわの購入はもちろん、製作体験もできるため、大人から子どもまで楽しめる観光スポットとして人気を博しています。思い出通りに、行かれてみてはいかがでしょうか？

沼口さんがこれまで製作した
はにわがこんなにたくさん！



フミ&りつが作ったはにわをお披露目！！



使用ベース:馬
フミ 作「プリンセスホース」
姪っ子ちゃんをイメージして、かわいさ全開に仕上げました。リボンやハートなど、キュートなモチーフを思いつく限りたくさんくっつけた自信作です！



使用ベース:踊る女
りつ 作「メイドな女」
どこどなく和のイメージがあるはにわをシュールでポップなメイドテイストにしてみました。一番のこだわりポイントは1本ずつこねて作った髪の毛です。

集中してこねこね……

完成！満足のできます♪



☎0985-23-6034

宮崎市西池町6-2
営業/9:00~17:00
定休/日曜日、他不定休



人気の

はにわ作りに挑戦！！

武人・踊る女・馬の3つのベースから好きなものを1つを選び、竹べらなどの道具を用いて思い思いの装飾を施していきます。製作する際のコツや注意点を沼口さん自らがレクチャーしてくださるので、初心者でも安心です。完成したはにわは、焼きあがったのちに自宅へ届きますよ！

はにわ製作体験

目安時間:1~2時間
料金:はにわ1体につき1,500円 ※送料別途



DOMANO



香り豊かな有明産のりを使用した絶品おにぎり

人気
おにぎり
Best 3

- 1位 明太クリームチーズ ③378円
- 2位 卵黄醤油 ③378円
- 3位 ちりめん山椒 ②216円/③324円

生花店「HANAVILLA」が「癒しと健康」をコンセプトにオープンした珍しいお店です。「体にいいものでお弁当やお惣菜をつくりたい」という社長の強い熱意のもと、ブランドポークや鮮度抜群なサーモン、無農薬野菜など食材からこだわり抜いた、お弁当やお惣菜と、注文してから握られるおにぎりが人気を博しています。体に優しいものを使用して作られるため、小さいお子様でも安心して食べられるのが嬉しいポイントです！

CHECK!
秋の新作 自家製餡の白玉団子
甘さ控えめでお茶との相性もピッタリなコロコロとかわいい白玉団子。おやつタイムにぜひご賞味ください♪



広々としたイトインスペースでおにぎりやカフェメニューを堪能できます。解放感のある空間で、美味しい食を楽しんでみてはいかがでしょうか？



生花がたくさん並ぶ フォトジェニックな空間も



色鮮やかな草花が美しい生花販売スペース。普段お世話になっている方への贈り物としても喜ばれそうです。お弁当やおにぎりを買いに来た際には、合わせてチェックしてみてください！

☎0985-41-8757

宮崎市松橋1丁目6-9
営業/10:00~18:30
定休/火曜日
※記事内に記載の価格はテイクアウト時の価格です