

 **焼肉こてつ**

宮古島の富士山溶岩プレートで焼くお肉は、じわじわとゆっくり火が通るので、お肉が固くならず、ジューシーで柔らかいまま頂けると好評!コストパフォーマンスがとても良く、通いたいお店として人気なもの納得です。全席掘りごたつで、ゆったりと寛ぐことができます。常連の方から、子連れファミリー、恋人同士、友達との飲み会までいろんなシーンにご利用頂けます。もっとたくさんの方に美味しいお肉を提供したいと仰る料理長のぼっくんさん。是非宮古初の溶岩プレートで焼くお肉を堪能されてみてはいかがでしょうか。



料理長 ぼっくん

☎0980-73-6292

宮古島市平良字西里 232
営業時間 / 17:00 ~ LAST
定休日 / 火



ザブトン
2,700円

ほとんどのお客様が注文される大人気の「ザブトン」。サシが綺麗に入ったザブトンは、唇で噛み切れるくらい柔らかく、病み付きになること間違いなし!

 **宮古牛焼肉 玉城**

「宮古牛焼肉 玉城」では、宮古牛一頭買だからこそ頂ける、希少部位のお肉の品揃えが魅力!鮮度の高いお肉を提供するために処理の仕方にもこだわっているとか。特に人気の1品は「特選黒上タン塩」。上質なお肉なので、焼き過ぎずミディアムレアぐらいの焼き加減で頂くのがオススメ!お酒のメニューも充実していて、お肉とお酒の種類は自信があります。と語る料理長の松浦さん。店内は、清潔感のあるお洒落な雰囲気、テーブル・個室とシーンに合わせて利用できます。肉の日は玉城の上質なお肉で贅沢してはいかがでしょうか。



料理長 松浦 正樹さん

☎0980-79-5888

宮古島市平良下里 3 セイルイン宮古島 1F
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
(L.O ~ 22:00)
定休日 / 水



**極上厳選
5種盛り(2人前)**
2,980円

玉城が厳選した宮古牛の5種盛り!部位は日によって変わるのでご来店の度に違った部位が楽しめます。

 **巻頭特集** 

美味しいお肉が食べたい!

2/9は「肉の日」!! 宮古島の美味しいお肉が食べられるお店を編集室が独自取材! 山羊・牛・豚のジャンルごとに各店舗オススメのメニューをご紹介します。あなたは焼肉? とんかつ? それともやっぱり宮古人は山羊? お気に入りのお肉料理を見つけて下さい!

今回ご紹介する8メニュー
全ての引換券が入った夢の
福袋ならぬ「肉袋」を1名
の方にプレゼント!
(応募詳細はP23)



 **やぎ料理専門店 くんくりやーがま**

やぎ料理専門店として、2022年4月にオープン。宮古島市山羊生産流通組合で飼育環境や飼料にこだわって丁寧に育てられた山羊は、臭みがなくコクがあって食べやすいと評判です。肉の部位それぞれの特徴を最大限に活かしたメニューは、やぎチャーハン、やぎキーマカレー、やぎタコライスなど、目を引くラインナップで種類も豊富。やぎステーキ(ロース)1,980円は、牛に比べてカロリーが低くヘルシーで軽く食べられると、ダイエット中の方にも人気です。山羊料理以外にも、宮古そば、唐揚げ定食、チャンプルー定食などもあり、お子様連れのご家族にもお勧めのお店です!



やぎ寿司
6貫 1,200円

昨年 12 月の産業まつりで連日即完売となった人気メニュー! 山羊の臭みが全くなく、甘めのたれと山羊肉のコクを酢飯が良い感じにまとめてくれる逸品。

☎0980-79-0199

宮古島市上野新里 12-1
営業時間 / 17:00 ~ 22:00
※冬期はランチ休業
定休日 / 火・水



 **焼肉なかお**

**宮古牛希少部位
5種盛り**
4,800円

宮古牛一頭買の焼肉なかおが厳選した日替わりお肉の5種盛り合わせ。希少部位それぞれの味わいの違いを食べ比べてみてはいかがでしょうか。

「焼肉なかお」では、宮古牛一頭買ならではの希少部位を堪能でき、ガッツリ食べたい方は A4 ランク以上の宮古牛のお得な食べ放題もあります。更に 50 種類以上のお酒で飲み放題も可能! 個室完備でゆったりと焼肉を頂けます。お肉本来の味を楽しんで頂きたいとのことで、タレでの味付けは一切していないそうです。付けあわせは、塩、胡椒、自家製のタレ、辛みそ、にんにく、わさび、醤油が用意されていて、店員さんオススメの食べ方は肉の旨味も味わえるさっぱりとしたわさび醤油。お腹いっぱい美味しいお肉が食べられるなんてそんな幸せなことはありませんね!

☎0980-79-0429

宮古島市平良字西里 244
営業時間 / 17:00 ~ LAST
定休日 / 無休



 **居酒屋めーめー [feat. めーめー麺]**

下里通りにある、山羊のオブジェが目を引く居酒屋さん。山羊が初めての方も食べやすい、やぎのカルパッチョから通好みのやぎ汁まで、バラエティに富んだ山羊料理が楽しめます。写真のヤギボナーラを始め、山羊そば・魚そばに使われるのは、ハワイ製麺さんに特注した生麺。小麦の豊かな香りとプリプリの食感が、お酒のシメとしても絶大な支持を集めています。山羊以外のメニューも充実していて、15時から利用できる飲み放題や食事を目当てに地元のリピーターも多いそう。店頭でメンバーズカードをもらおうと、生ビールも飲める飲み放題プランが、通常¥2,200→¥1,650になるのでとってもお得ですよ。



店長 皆城 啓吾さん

☎0980-72-0510

宮古島市平良下里 553-1
営業時間 / 15:00 ~ 24:00
定休日 / 水



ヤギボナーラ
990円

小麦が香る、めーめーオリジナル麺を使用した、山羊のカルパッチョ。濃厚なクリームと山羊のコクが口いっぱいに広がります。山羊と粉チーズの相性も絶妙!



Pork&Fish Dining **HULAR**

店名の「HULAR」は、沖縄の方言「フラー」とハワイの象徴「フラ」を掛け合わせたもの。その名のとおり、店内は陽気で開放的な雰囲気です。メニューも遊び心満載。「フラー過ぎる痛風太巻き」は、ネギトロ巻きにマグロ、ウニ、イクラがこれでもかと高く盛り付けられ、魚介の旨味土砂崩れ!写真映えする!と大人気。看板メニューのしゃぶしゃぶは、お肉を出汁で優しくしゃぶしゃぶすると、「フワッとした食感の島豚」に「秘伝の出汁」が合わさり、オバーのやさしさが全身に染み渡ります。寒い夜は、是非このしゃぶしゃぶで身も心も温まってください♪



平良オバーの 島豚ダシしゃぶ

1人前 2,200円 ※2名様～

厳選した県産島豚を使い、旨味を引き出すため厚めの1.5mmにカット。オーナーのオバーが考案した秘伝の出汁にくぐらせて食べると、肉の旨味に深みが加わり、もう最高!

☎ 0980-79-0477

宮古島市平良下里 33
営業時間 / 17:00 ~ 翌 2:00
定休日 / 木



宮古島とんかつ 琉宮

松阪ロース かつ膳

1,911円
(ご飯・汁物付き)

全島民に一度は食べてほしい絶品とんかつ!サクッと噛みきれぬジューシーな赤身と旨味溢れる脂身がベストマッチ。こんな豚肉に出会えた事に感謝すること間違い無し!!



宮古島でとんかつと言えば「琉宮」!琉宮オリジナルブランド豚「松阪ポーク」は、こだわりの飼料で手間暇かけて育てられた「自然有機豚」。良質な赤身の旨みと脂肪の甘さとまろやかさが混然一体となって、口の中に幸せが広がります。料理がくるまで、テーブルにあるすり鉢でごまを擦りながら待つのもひそかな楽しみ。ソースとごまをたっぷりかけた熱々のとんかつとご飯、最高の組み合わせです!ご飯とキャベツはかわり自由なのも嬉しいですね。ご飯が美味しいことも琉宮の人気の秘訣で、家のお米は琉宮で買うという島の人も多いんだそうです。お店でも家でも琉宮の味をご堪能ください!



店主 篠塚 誠一さん

☎ 0980-73-2620

宮古島市平良松原 551-14 2F
営業時間 / 11:00 ~ 21:30
(L.O.21:00)
定休日 / 年中無休



アイランドフーズ川満

宮古島出身の川満オーナーシェフが、多国籍料理を取り入れ試行錯誤の末たどりついた創作料理レストラン。宮古島を始め県産の食材にこだわり、素材の味を生かしながらもシェフの自由な発想が加わったお料理は、どれも初めて食べる滋味深い味わい♪
きびまる豚は、カットの方法も特注して生産者から直接仕入れるこだわりの逸品。骨付きのまま400gの塊で焼くことで火が入り過ぎず、外側のカリカリ食感と中のジューシーさの両方を楽しめます。3種のソースでお肉の美味しさを堪能できるのも好評です。ランチ・ディナー共にコース料理を提供。シェフの感性が光る旬の美味しさが味わえます♪



オーナーシェフ
川満 卓也さん

☎ 0980-79-0494

宮古島市上地 517-3
営業時間 / 12:00-15:00
18:30-22:30
定休日 / 毎月 1.2.3.15、日



きびまる豚の Lボーン ステーキ (400g) 3,800円 (2~3人分)

沖縄本島南部で飼育される希少な「きびまる豚」を骨ごと豪快にロースト。きびまる豚の脂肪は一般的な豚肉よりも融点が低く、口どけの良さと上品な香りが楽しめます

