



URATACHI・COLORS

CONTENTS
 アレッタ「パンサー内田」シェフが行く! 「進化系ビアガーデン」の魅力に迫る!!
 URATACHI探食隊。 / BEER GARDEN 最新徹底レポート VOL.3

ALETTA BEER GARDEN オープニング企画

第1弾 4月27日(土)~5月6日(月)の10日間限定!!

「プレオープンキャンペーン」『100円ビール祭り』を開催。キャッシュオンスタイルで、キリン一番搾りが 昼も夜も1杯100円(税別) で何杯でもお楽しみいただけます!!

第2弾 5月15日(水)のOPEN日限定!!

「祝 グランドオープニングイベント」※19:00 START
 宮崎県住みます芸人「チキンナンゴ」によるオープニングカウントダウンやネタ披露。更には、特別ゲストとして知る人ぞ知る「パンサー内田」も登場。お楽しみに!!

第3弾 5月17日(金)の1日限定!!

「耳恋ファミリー リスナーズパーティ 2019 in アレッタ宮崎」
 SHIROさんをはじめとする“耳恋”のパーソナリティ5名が登場し、リスナーである「耳恋ファミリー」とのパーティを開催。アレッタ自慢のフェア料理食べ放題に加え、100種類のドリンクが飲み放題! 更にイベントも盛りだくさん!!

【時間】19:00~21:00 ※18:00開場
 【料金】4,000円(税込)
 【定員】120名
 【参加資格】20歳以上で、耳恋リスナーであること ※事前の応募が必要です。
 【募集期間】4月9日(火)~4月23日(火)
 【参加パーソナリティ】SHIRO/コレナガカオリ/黒木梨澄/小野一絵/加藤亮作

◎応募方法
 FM宮崎HP内の特設サイトより応募
 ※応募多数の場合は抽選となります。
 ※当選の発表は、当選者へのメール連絡をもって代えさせていただきます。入金確認後、参加チケットを郵送致します。

◎イベント内容
 ◎耳恋ナイトライブ(SHIRO、加藤亮作)
 ◎ジャンベの達人特別編(SHIRO、加藤亮作)
 ◎一絵の部屋(小野一絵、黒木梨澄、コレナガカオリ)

◎「耳恋戦隊ゴレンジャー」オススメのフレーバービール人気投票
 ◎各メンバーによる会場レポートなど、余興多数!!
 ◎参加特典として「アレッタ宮崎×耳恋オリジナルステッカー」を配布します!!

アレッタ ビアガーデン 【期間】5月15日(水)~9月14日(土) | 5/15(水)~7/14(日):イタリアフェア 7/15(月)~9/14(土):フランスフェア

◎日~木・祝日:お一人様4,000円(税込) ※120分制
 50種類のフェア料理食べ放題 + 100種類の飲み放題 + +500円(税込)でBBQプレート付きにアップグレード。但し前日までの要予約。
 ◎昼呑みプラン:お一人様3,000円(税込) ※食べ飲み放題120分制
 ※BBQプレートは付きません。
 ※子供料金:中学生1,868円、小学生1,220円、キッズ896円、3歳以下無料。全て税込。
 ◎オプション:「BBQプレート」3,500円(税込) ※4~5人前
 ※前日までの要予約。

◎金・土・祝前日:お一人様4,500円(税込) ※120分制
 50種類のフェア料理食べ放題 + 100種類の飲み放題 + BBQプレート付き
 5/15(水)~7/14(日):イタリアンBBQ 7/15(月)~9/14(土):フレンチBBQ

【住所】宮崎市橘通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
 【営業時間】11時~15時(土・日・祝~16時) 17時30分~23時(21時ラストイン)

※子供料金:中学生2,500円、小学生1,500円、キッズ1,000円、3歳以下無料。全て税込。但し金・土・祝前日はそれぞれ+500円(税込)。
 【ご予約・お問合せ】 ☎0985-31-3333
<http://www.aletta.info>

進化が止まらない、 URATACHI GOURMET事情。

注目のグルメエリア、「ウラタチ」の進化が加速している。その牽引役となっているのが、ヒネリの効いたグルメ店の数々だ。簡単にジャンル分けできないクセの強いコンセプトに、深いこだわり、そして、一瞬で客を魅了してしまう個性豊かな店主たち。説明するのにもどかしいそんなインパクト大の「ウラタチ」グルメの最前線へ、今回はもっとディープに迫る。まずは、昼呑みでもしょうか。ビアガーデンも進化しているらしいし。



【ウラ立ち噺(ばなし)】

INTERVIEW

～「ウラタチ」の更なる進化を期待させてくれるキーパーソン3人に訊く、「ウラタチ」の現在と未来～

串焼しろぎ 若草通店 / 福吉 正明

株式会社白雉代表取締役。中央通の「しろぎ宮崎本店」をはじめ、スタンダードに一步先ゆくアイデアを盛り込む独自の経営戦略で、続々と人気店を生み出す。飲食界における若きリーダーの注目株。



カフェ チョムチョム / 小鶴 恵美

ベトナムに17年通い続け本場そのままの味を修得。「カフェ チョムチョム」オープン前には現地の師匠の所に泊まり込んで腕を磨いたという情熱の持ち主。宮崎におけるベトナム料理の伝道師として期待を集める。



iwanaga 食堂 / 岩永 光明

大手グルメサイトで今も上位に君臨する有名焼肉店「みょうが屋」を後進に任せ、昨年10月、新たに「iwanaga 食堂」をオープンさせた。飲食業界の事情通であると共に、良きアドバイザーとしても人望が厚い。

KIRIN

新
おいしい!

一番搾り



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

——注目を集める「ウラタチ」ですが、皆さんがここに出店を決めた理由は何か？

「今のウラタチ人気を支えるのは、わざわざ足を運ぶ価値がある店」だと思っ……岩永

岩永光明さん(以下岩永) 僕はこいら辺に昔から愛着があつてね。というのも、実は広島通りで20年ぐらい店をやつてたんですよ。それに、お客さんがわざわざ足を運ぶ店にしたかったから、ちよつといい距離感だったんですね、「ウラタチ」は。

福吉正明さん(以下福吉) 僕も実は10年ぐらい前に、文化ストリート界限に店を出す計画があつたんですけど、不動産の権利関係が複雑で(笑)。ずつと心残りだったんですけど、ある日たまたまバーで知り合った人が不動産の方で、「いいところありますよ」って紹介されたのが、「串焼しろき 若草通店」の場所です。確かに岩永先生のおっしゃる通り、わざわざ人が足を運んでくれる場所だから、という魅力はありますよね。



岩永 先生はやめてください(笑)。
小鶴恵美さん(以下小鶴) 私が店を出す決め手になったのは食材です。実は、福岡と宮崎、どちらに出店するか迷ってたんですけど、宮崎にはハーブや野菜など東南アジア料理には欠かせない食材がたくさん揃っていることを知って、私以外の誰がこの食材を使って美味しいベトナム料理を作るんだって勝手に盛り上がりまして。それに、この辺りってアジア料理の店が集中してるでしょ。たぶん偶然だと思うんですけど、ベトナム料理店が一軒もないんですよ(笑)。

福吉 そうですね、宮崎にこんなエスニックなエリア、他にありませんね。

岩永 いっその辺りを「アジアストリート」と銘打って、もっとアピールしたら面白いんじゃないですか。タイ料理の「まんごや」やシンガポール料理の「ラクサ」、それに老舗の韓国料理店「タパン草乃家」とか有名店だけでもこれだけ充実している場所って宮崎では他にない。宮崎に居ながらにしてアジアを食べ歩きできるなんて素敵ですよ。

「これからは、飲むならニシタチ、食べるならウラタチ。一緒に盛り上がりたていきたい」……小鶴

れ、結束力も保たれている。あまり目立たないけどそれが地域性というか、「ウラタチ」を基礎で支える力になっているんだとも思います。

福吉 僕の店のお客さんは、既存店から流れてやってきてくれる方も確かにいますけど、それに負けないぐらい新規の方も多いですね。

岩永 僕の店もそう。まったく予想していなかったけど、新規の方が多いんです。「ウラタチ」が新たに人を呼び込んでいるというか、進化している証拠かもしれませんね。

小鶴 そんな風にとんちんかち知らない店や新しい料理に興味を持ってもらえる、私の店ももうちょっと助かるんですけどね(笑)。
岩永 これは、宮崎の県民性だと思います。新しいものを欲しないから、新たな喜びに出会えない。分かっているんですけどいいと思える緩さもまた魅力ではあるんですけど、でも、少しずつですけど、そんな見えない殻を破る人が増えているように感じています。

——みなさんがこれから「ウラタチ」でやってみたい事、これから未来の「ウラタチ」に期待することは何ですか？

小鶴 再開発による新しい宮崎駅ビルが来年初に完成しますから、それに向けて街もどんどん盛り上がりつつあると思うんですけど、既に広島通りの方は、少しずつですけど店が増えているような気がします。岩永 「ウラタチ」からさらに春日や広島通、宮崎駅の方まで、面を広げての展開が期待されているんだと思います。

福吉 グルメをメインにした野外イベントとか、分かりやすいカギとなるイベントがあれば、みんなで盛り上げられそうです。でも、僕はその先頭は切りたくないです(笑)。
岩永 僕も(笑)。ただ、実際に参加するかどうかは別にして、どうせやるなら「ウラタチ」ばかりではなく、周辺の街全部でやった方がいいし、そうした方が「ウラタチ」の認知は高まるんだと思います。

福吉 この間、ハシゴ酒のイベントがあつて参加させていただきましたが、やっぱり少ないより多い方が賑やかでいいですね。だからもっと積極的に参加する店が増えて欲しい。

「エリア全体を巻き込んだ、野外イベントとかやりたいですね」……福吉



小鶴 そうそう。マップを作るって話を度々耳にするんですけど、これがあまり進んでいないみたいで。やきもきしていたら、このフリーペーパーで紹介されるのが先になってしまいました(笑)。
——実際にお店を出したからこそ分かる「ウラタチ」の良さや魅力とは何ですか？

岩永 昨年10月に店出したばかりだから、あまり印象は変わりませんが。やっぱり人通りが少なくていいかな。もちろん、これは自虐じゃなくて、この街の確かな魅力なんだと僕は感じています。だって、ここがニシタチみたいになったら、わざわざここに店を出す理由も、お客さんがここに来る理由も無くなってしまいます。風俗店は無いし、誰もがのんびり安心して来られるし、街づくりや雰囲気づくりもしやすいんだと思います。福吉さんの店もそんな「ウラタチ」の環境にマッチしたスタイルだから人気になっているんだと思いますよ。

福吉 お客さんが店を選んで来てくれるのは、とても良いことですよ。僕も最初、夜遅い店が少ないからそこを狙ってこの店を始めたんですけど、そういう流れじゃないんだと分かり、ぎゅぎゅ諦めました。それで、昼から呑める今の業態に変えたんです。ニシタチとか繁華街では逆に難しいかもしれませんが、「ウラタチ」では無理なく受け入れてもらっているように感じています。

岩永 僕の店は、メニューの看板とかも出してないし、口コミじゃないと来られない。お客さんとここといって食材を使った料理を食べたいからこんな形態にしているんですけど、だからといって他の隠れ家と一括りにされるのは嫌で(笑)。夫婦でやっているし、突然団体で来られても困っちゃうのはあるけど、そんな店のわがままというか、在り方が自然とお客さんに伝わる雰囲気「ウラタチ」にはあるのかもしれないです。

小鶴 確かに人通りは穏やかですけど、流れはあると思います。後はそれをどうキャッチするかなんかだと思います。私にできることは、お客さんを飽きさせない工夫を心掛けることと、私の店を

小鶴 3年前、この辺りを下見したことがありました。落書きだらけのシャッターが並ぶ寂しい通りでしたが、その時と今を比べたら言葉もありません。それが、さらに賑やかになる機会が訪れようとしているなんて、今から楽しみです。

岩永 駅の再開発は確かに活性化の起爆剤になるとは思いますが、大切なのはこの「ウラタチ」をどんな街にしていこうかだと思う。今より賑やかになるのはいいけど、ニシタチみたいに飲楽街然とした街にはなつて欲しくないですから。

福吉 賑やかさだけで比べたら、今の「ウラタチ」はまだ全然、ニシタチより大人しいし、飲むならニシタチで済ませようという人も圧倒的に多いんだと思います。でも、それはまだ「ウラタチ」の本当の魅力に気づいていないからなのかもしれませんね。

小鶴 ニシタチの賑やかさは「ウラタチ」には似合わないし、似合ってしまう街になつて欲しくはない。ニシタチも「ウラタチ」も魅力のある街ですけど、成り立ちや性格は全然、違うと思うんです。飲むならニシタチ、食べるなら「ウラタチ」というか。お酒だけじゃなくて、食事もしっかり楽しめるのが「ウラタチ」の大きな魅力であり、強みだと私は感じています。

岩永 なるほど。だとすれば、「ウラタチ」にもっとも新しい魅力を持った店が増えて欲しいですね。個人的に強く願うのは、現地そのままの味とスタイルで勝負する中華料理店とか、きちんとした魚料理が出せる大人の定食屋。ありそうではないんですけど、宮崎にそんな店が。
福吉 なんか流行る雰囲気、ばんばん感じますね(笑)。
小鶴 私がもう「この「ウラタチ」に店を出すなら、バインミーというベトナムのサンドウィッチが麺に特化した店ですね。

岩永 人に任せるんじゃないで僕自身が店を出すなら、カレー屋とかですかね。これだけは、人に任せられない。

福吉 僕は、うーん……。
岩永 いえ、福吉さんなら何を出しても大丈夫。
福吉 先生……！
岩永 先生はやめなさい(笑)。

目指してきてもらえるような、フランク上の味を徹底して追及していくことです。もちろん、現実は大変です。オープンしてまだ1年ですけど、当初はお昼もやっていました。でも、夜もやって昼もというのは私にはちよつと無理でした。店名の頭につく「カフェ」はその名残です。

岩永 僕も週2程度で昼呑みをやろうと思ったことがあったんですけど、体力的にキツイなど。そうこうしているうちに、福吉さんの店が昼呑みやり始めたから僕はもういいかなって。

福吉 有り難いことに店を任せられるスタッフがいてくれましたから。
岩永 彼は人を育てるのが凄くて。お世辞抜きにどの店にも優秀なスタッフが出て、きちんとそれぞれの店を盛り立てています。素晴らしいですよ。

岩永 そんな、とんでもないです。「ウラタチ」の店は夜8時半がオーダーストップですから、さあこれからというお客さんもいるんですけど、それは理解していただかないといけません。そういう意味では、僕もスタッフも、お客さんにはたくさん甘えさせていたでいています。

岩永 お客さんには甘えさせていたでいています、か。これいいフレーズですね。今度使います(笑)。



小鶴 私も、いいですよ(笑)。
岩永 甘えられるお客さんがいるということも、「ウラタチ」の魅力なんだと思います。不特定多数のお客さんが群がる繁華街と違って、こっちはお客さん同士のコミュニケーションが取れている印象がありますし、恐いお兄さん風の人が闊歩しているという荒れた雰囲気もない。言でいえば、街と人に品があるんです。それに昔からここで暮らす方々による、通りや商店街の組合があつて、会費は払わないといけないけれど、それなりの交流が生ま



iwanaaga 食堂
ファッションに例えるなら、高感度なセレクトショップ。肉は宮崎牛、綾豚、刀根鶏、鹿児島六白黒豚などで、魚介はすべて天然。おすすめは複数人でのコース利用。「良い部位をどんどん盛り込めるから」と岩永さん。予約が無難。

住所：宮崎市橋通東3-3-7 福田ビル1階
電話：080-2790-8679
営業時間：17時30分～23時
定休日：月曜



カフェ チョムチョム
「美味いベトナム料理は、下ごしらえで決まります」と小鶴さんご夫婦。メニューを開けば、新鮮な素材を使った本場顔負けの料理が百花繚乱。人気No.1は「南部の揚げ春巻き」。フランスにあるベトナム料理店をイメージしたという店内の雰囲気も素敵だ。

住所：宮崎市橋通東3-5-29 みとよビル1階
電話：0985-78-0610
営業時間：18時～23時(料理OS22時)
定休日：月曜・月1回火曜



串焼しろき 若草通店
昼間から賑やか。料理は串焼がメインで、定番の焼き鳥から豚、牛まで幅広く揃う。おすすめは、高鍋のブランド地鶏、黒岩土鶏が味わえる「おまかせ」で、牛や野菜巻き、口休めも付くという豪華さ。これ一品でじっくりと飲める。

住所：宮崎市橋通東3-6-3 富山ビル1階
電話：0985-86-6880
営業時間：12時～21時(OS20時30分)
定休日：不定

【第一特集】アレッタ“パンサー内田”シェフが行く！
URATACHI探食隊。

アレッタの内田改め“パンサー内田”シェフが、「ウラタチ」グルメのリアルに迫るこのコーナー。
今回ターゲットにしたのは、カレー。この狭いエリアで専門店でもないのに美味しい！
それも多種多様なカレーが存在していることが判明。「もはやこれは、ブームではないのか？」。
短髪にしたら某スベリ系お笑い芸人にソックリになった“パンサー内田”シェフが、そのホットな現象に肉迫する！

【衣装協力】Roots

アレッタ宮崎山形屋店 料理長
内田 浩嗣（うちだひろし）

1980年9月12日生まれ。日章学園調理科卒業、フェニックスリゾート洋食部で料理の基礎を学ぶ。アレッタ宮崎山形屋店のオープニングスタッフとして従事。その後も市内ホテルで経験を積み、2015年から現職。何事にもストイックに取り組む真面目なタイプだがかなりのスベリ癖あり。見た目も手強い、パンサー内田としてじられている。

美味いカレーば
ウラタチにあった！！

01.
「ラクサ」のラクサ
850円（税込）

「ウラタチ」にアジアあり。そのムーブメントを代表する店の一つがここです。味わえるのは、シンガポールやマレーシア、インドネシアというトレンド感バツグンのアジア料理ばかり。というわけで、「ウラタチカレー」発目で紹介するのは、カレーなのにいきなりヌードルという変化球。しかも小麦粉と米粉という2種類の麺を盛った型破りなメニューです。干しエビの旨味、レモングラスやナンプラーの香りに、ビーナツバターのコクなど、多種多様な素材が渾然一体となった味わいはアジアを丸ごと食べている感じがします。運が良ければ、「ジャスミンライス」を追加してくれます。サンキュー！！

住所：宮崎市橋通東3-5-5 山下ビル2階
電話：0985-27-6236
営業時間：11時～21時
定休日：不定



02.
「豊吉うどん 橘通店」の
カレーライス 330円（税込）

もはや説明不要のうどんの老舗です。もちろん、主役はうどんですが、お客の3人に1人がオーダーしているという、もう一つの看板メニューがカレーライスなんです。ボリュームもたっぷりですがこの価格は驚きですよ。宮崎で生まれ育った僕も子供の頃から大好きでした。いわゆるうどん・そば屋系のカレーで一番大切なのが出汁ですが、ここは段違いにレベルが高い。聞けば、早朝から大きな鉄釜でいり粉と昆布、かつお節を丁寧に煮込んで作るのだそう。風味豊かですっきりとした味わいだからこそカレーにも合うんですね。

03.
「若草HUTTE」の美郷町ジビエカレー 1,080円（税込）

コワーキングスペースとカフェの施設は、ご主人の故郷、美郷町と宮崎の都市圏を結ぶ情報交流の拠点。ここへ集まる感度バツグンの大人を魅了するのが昼のランチ。中でも注目目は、時々しか登場しないという「美郷町ジビエカレー」です。メインの鹿肉は、季節の柑橘フルーツやショウガとマリネした後、たっぷりの野菜と共に圧力鍋でぐつぐつ。その後、スパイスと一緒に数時間煮込んで仕上げます。鹿肉はほろほろになりますが、そこはジビエ。その一片に旨味が凝縮、程良い歯応えと野性ならではの味の深さを堪能できます。キッチンスタッフの浜川さんには、ジビエについて沢山のことを教えてもらいました。サンキュー！！※提供日はお店のSNSを要チェック。



ジビエ肉の美味しさにも
サンキュー！！



04.
「BINDI(ピンディ)」のスープカレー 950円（税込）

※サラダ付き

大人のバーにもかかわらず、本格的なカレーが味わえる話題。オーナーの吉瀬さん曰く「昼呑みできるバーがやりたくて、せっかくならランチも考えたのがカレー」。旦那様やお母様の手ほどきもあつたそうですが、インドを訪れたこともあり、カレーに興味を持っていったのだそう。今では一からスパイスをブレンドし、完全オリジナルレシピを確立。僕のおすめは、10種類以上の野菜がのったスープカレー。基本はランチ提供で、お酒が一杯選べる17時～19時限定の「ハッピーアワーカレーセット（要予約）」でも楽しめる。

住所：宮崎市橋通東3-4-9 落合ビル4階
電話：0985-29-7414
営業時間：12時～24時 ※ランチ12時～17時 定休日：不定

老舗うどん屋のカレーば、
宮崎県民のソウルフードです！！



住所：宮崎市橋通東3-4-30-1
電話：0985-25-7511 営業時間：10時30分～18時
定休日：なし（1/1と1/2をのぞく）



住所：宮崎市橋通東3-5-33 電話：0985-41-5359
営業時間：10時～23時30分 ※ランチ11時30分～14時30分
定休日：月曜（祝日の場合は翌日）

大人のバーで出会う、
野菜のドレスを纏った大人カレー。

東京、大阪、そして宮崎。全国を心酔させる
“進化系ビアガーデン”の魅力に迫る!!

BEER GARDEN

最新徹底レポート

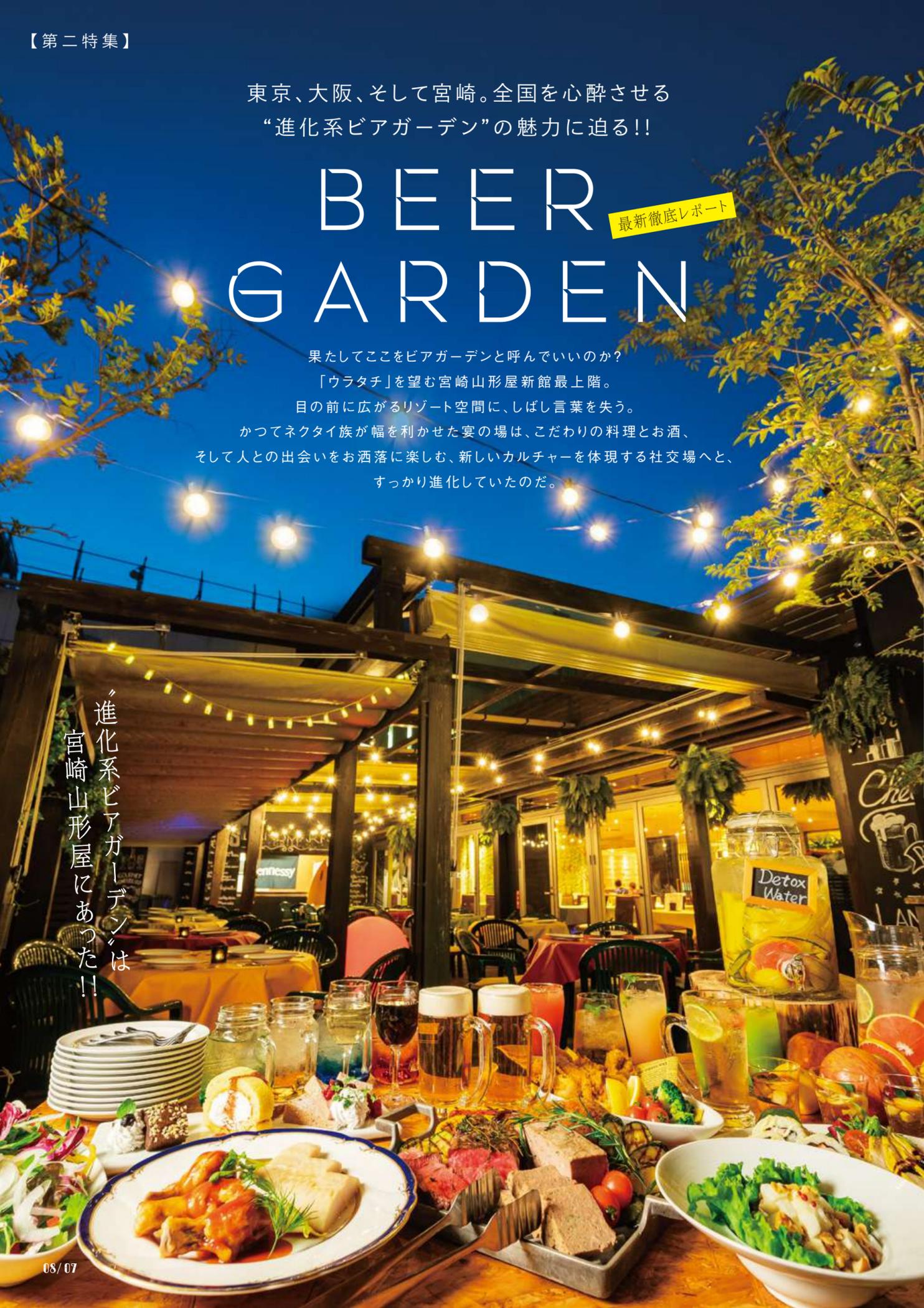
果たしてここをビアガーデンと呼んでいいのか?

「ウラタチ」を望む宮崎山形屋新館最上階。

目の前に広がるリゾート空間に、しばし言葉を失う。

かつてネクタイ族が幅を利かせた宴の場は、こだわりの料理とお酒、
そして人との出会いをお洒落に楽しむ、新しいカルチャーを体現する社交場へと、
すっかり進化していたのだ。

進化系ビアガーデンは、
宮崎山形屋にあった!!

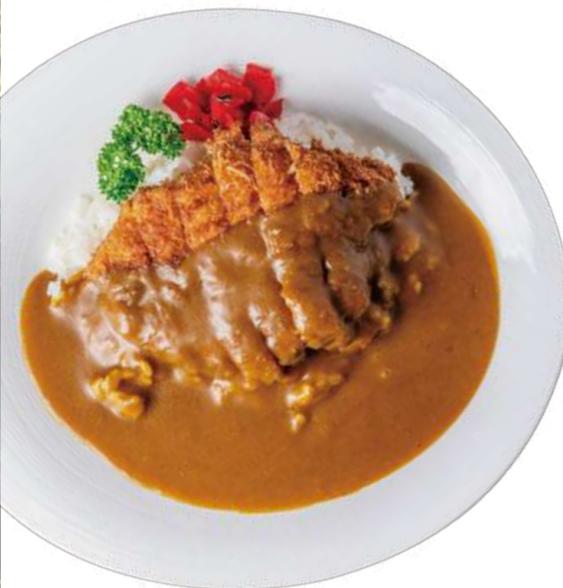


05.
「恋史郎コーヒー」の
キーマカレー 780円(税込)

人気のコーヒー専門店が作るキーマカレーです。実はご主人も奥様も管理栄養士の資格を
持っていて、この一皿で1日分の食物繊維の約半
分が摂れるという、低GI(食後の血糖上昇を
穏やかにする値)に基づいたレシピで作られてい
ます。ライスは16穀米で野菜も「ゴロゴロ」。しかも、
隠し味にエスプレッソを使うなど、味にも相当
こだわっています。「時期で異なる産地のエスプレッソを使っている、そのコクの変化も楽しんで」とご主人。とはいえ、1日6食限定で週に2~3
日しか提供されないとはまさに幻、というか見え
たら奇跡。食べたい人は前日までに予約を。

住所:宮崎市橋通東3-3-8 カブビル102
電話:0985-83-0284
営業時間:11時~19時 定休日:第2・第4水曜

チキン南蛮の名店が作る、
もう一つのチキン料理の名物です!!



住所:宮崎市橋通東3-4-24
電話:0985-22-2296
営業時間:11時~15時(OS14時30分)
/17時~20時30分(OS20時)
定休日:火曜(祝日の場合は翌日)・第3水曜
※月によっては第1水曜も

アレッタの名物カレーは
食べ放題OK。サンキュー!!



住所:宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
電話:0985-31-3333
営業時間:11時~15時(土日祝~16時)
/17時30分~23時(21時ラストイン)
定休日:なし



いつ会えるか分からない、
幻のキーマカレー!!



06.
「まんごや」の宮崎牛の
マッサマンカレー炒め 1,300円(税込)

今も半年に一度はタイを訪れる
というご主人が腕を奮う、本格的
なタイ料理の店。そのこだわりは、
現地で調達する調味料から宮崎
産の完全無農薬の野菜をはじめと
する食材に至るまで、すべてに徹
底しています。さて、肝心のカレー
ですが、今回はメニューには載って
いない知る人ぞ知る「宮崎牛のマッ
サンカレー炒め」をご紹介しま
す。タイでは甘いカレーとして有名
ですが、ここではやや甘さ控え目
の、お酒にも合う、ご飯にも合う
まるやか&スパイシーな一品に仕上
げられています。

タイで腕を磨いたご主人が作る、
超まるやか料理!!



住所:宮崎市橋通東3-6-3 富山ビル2階
電話:0985-31-2586
営業時間:18時~25時(OS24時)/日祝日~24時(OS23時)
定休日:不定

08.
「アレッタ 宮崎山形屋店」の
本場門司港焼きカレー
※バイキングのフェアメニューに含む

ウラタチカレーの最後を飾るのは、
僕が料理長を務めるアレッタの創業時
からのメニューの一つ、「本場門司港焼
きカレー」です。今こそ日本全国にファン
を持つ人気グルメですが、当時まだ無名
に近かったこのご当地カレーを、レストラ
ンメニューとして打ち出したのがアレッ
タでした。ホテルシェフに受け継がれて
きた伝統の味、そしてトレンドである
スパイスカレーの魅力も併せ持つ、アレッ
タでしか味わえない温故知新のカレー。
5月15日からスタートするビアガーデン
期間のフェアメニューとして登場します。



屋根を開けばオープンスペースになるバーゴラテラス。昼はほどよい日陰の空間に。



この開放感に、思わず街中であることを忘れてしまう。



星空の下、ゆったりとくつろげるソファ席でのひときは、まるでグランピングを楽しんでいる気分。

SPACE ココが違う! 01.

「お洒落な空間」

。進化系ビアガーデンとは、体なんなんだ？そんな疑問を抱いて取材班が訪れたのが、「アレッタ」のビアガーデン。オープンエアな空間に出た途端、枝豆にビールというありふれたビアガーデンのイメージが、音をたてて崩れた。とにかくお洒落で、リゾートムード満点の空間が目の前に広がっているのだ。「山形屋の屋上にこんな場所があったなんて」と驚く人が後を絶たないらしいが、それも無理はない。百聞は一見に如かず、自分で体験するのが一番だと痛感した。

ビアガーデンは大きく3つの空間に分かれる。星空を望む全面ウッドデッキのオープンテラスを基本に、開閉式の屋根を持つ全天候型のバーゴラテラス、奥には冷房が効いたガーデンルームと続く。そもそもがデザインレストランとしてデビューしたアレッタだから、ビア

ガーデンのクオリティの高さも納得だ。しかも、雨でも風でも、暑さがこたえる日でもここにすれば全部クリアできるから、実に頼もしい。

特に取材班が目にしたのが、バーゴラテラスとガーデンルーム。普段はガラス扉で仕切られているこの2つの空間は、ビアガーデン期間中は扉が開け放たれ、誰もが行き来できるという、まさに新しい社交場を象徴する空間に。涼しい空間でしっかりと腰を据えて料理を楽しみたい時はガーデンルーム、開放的な雰囲気を楽しみたい時はバーゴラテラス、そして、賑やかに乾杯したい時はオープンテラスと、その日のその時の気分を盛り上げるお洒落な空間がここには全て揃っている。

【オープンテラス】80席

【バーゴラテラス】44席



【ガーデンルーム】96席(最大収容人数120名)
Aゾーン34席 / Bゾーン14席 / Cゾーン48席



オープンな雰囲気でありながらエアコンが効いたガーデンルーム。雨天時にも利用でき、最大収容人数は120名。

ガーデンルームはパーティションで3分割することができ、最小10名から貸切がOK。



STYLE ココが違う! 02. [昼呑みもOK]

。進化系ビアガーデン、もう一つの顔が、昼でも利用できるということ。東京や大阪はもちろん、「ウラタチ」でも注目の昼呑みを、アレッタのビアガーデンはもっと明るく開放的に、そしてお洒落にスタイリングしたのだ。ラグジュアリーな夜の空間は一転、まぶしい光に包まれた大人の遊び場へとチェンジする。ここでも活躍するのが、開閉式の屋根を持つバーゴラテラスと、冷房完備のガーデンルーム。陽に焼けたくないという人も暑さが苦手という人も、ゆったり贅沢な昼呑みが楽しめるのだ。しかもアレッタは、授乳やおむつ替えができる「赤ちゃんの駅」指定の施設なので、ママ友の集まりにも大活躍してくれる。



ボタニカルな装飾とカラフルなクロスが特徴のガーデンルームだと、お昼のパーティーもグンとお洒落に。

絵本からオモチャまで、赤ちゃんのためのいろんなアイテムが揃う。もちろん、すべて無料で利用可。



子供向けの食器もあるので、お子様のテンションも上がるはず。



街中の昼呑みでは味わえない、リゾート感たっぷりの贅沢な時間を体験できる。

ソースで楽しむ!!



「フレンチBBQ」
肉はもちろん、新鮮な魚介も楽しめるフランスならではの串焼き=プロシエット。フンドヴォーやトマト、バジルの3つのソースによる味変も楽しい。

7/15~9/14

「プロの技を食べ比べ フランスフェア」



料理長
オススメ

「コック・オ・ヴァン」
たっぷりの赤ワインで骨つきの鶏肉を柔らかく煮込んだ、ワインの名産地・ブルゴーニュ地方の伝統料理。赤ワインと一緒には。

GOURMET 03.

ココが違う!

「宮崎初上陸のイタリアンBBQとフレンチBBQ」

アレッタのビアガーデンの大きな魅力の一つが、ホテル出身のシェフの料理が多彩に味わえること。前菜からサラダ、スープ、メイン、デザートまで約50種類の料理がフルコース仕立てで楽しめるのだ。しかも、すべて食べ放題だから、なんと堪能しない。嬉しいことにビアガーデン期間中は、前半がイタリアン、後半がフレンチという、アレッタの中でも超人気のフェアを連続して開催。しかも、宮崎では初上陸となるビアガーデン限定のスペシャルメニューも

「サラダニーソワーズ」
南フランスでは定番となっている、ニース風のサラダ。アンチョビが効いたソースと一緒に、ジャガイモやトマト、玉子などの食材を堪能できる。



MENU (約50種類の料理が食べ放題!)

- 【冷製】アレッタ自家製チキンハム/レッドキャベツとリンゴのマリネ/シーフードマリネ/海の幸のタルタル/パテ・ド・カンパニュ/フランシュ=コンテ風ポテ/シェフの手作りピクルス/サラダニーソワーズ/フレンチ食ベドレ etc.
- 【温製】コック・オ・ヴァン/ブフ・ブルギニオン/白身魚と漬物のマリニエール/カスレ/ポテトグラタン/フィノワーズ/パイヤベス マルセイユ風/豚バラ軟骨のナヴァラン風煮込み/ピサラディエール/旬野菜のペニエ/フライドポテト/小海老とホーレンソウのフラン/ジャンボチーズオムレツ/チキンと野菜のフリカッセ/本日のリゾット/シェフ気まぐれパスタ etc.
- 【デザート】ガトーオレンジ/ガトーバスク/ヨーグルトブランマンジェ/クレームブリュレ/パバロア/フロランタン/シナモン香るレーズンクッキー etc.



「ベンネリガータの冷製ブッタネスカ」
茹で上がったばかりのショートパスタのベンネに、ブラックオリーブとアンチョビのソースをさっと和えた、お酒のつまみにもぴったりの一品。

料理長
オススメ



「イタリアンBBQ」
イタリアンステーキのビステッカやイタリアンソーセージのサルシッチャなど、まるでプレートの中身は肉フェス状態。

豪快に楽しむ!!



料理長
オススメ

「ローズマリー風味のローストチキン」
オーブンでこんがり焼き上げたチキンは、皮はパリッ中はジューシー。一口かぶりつくともう止まらない。ローズマリーの香りが食欲をそそる。

5/15~7/14

「ママンの味を食べ尽くす イタリアフェア」



MENU (約50種類の料理が食べ放題!)

- 【冷製】チキンのインボルティエーニ/自家製豆腐を使ったカブレゼ/イカとオリーブのマリナラ/シェフ気まぐれカルパッチョ/レバーパテのブルスケッタ/旬野菜のカッペリーニ/ベンネリガータの冷製ブッタネスカ/カリカリパンのパンツァネラ/イタリアン食ベドレ etc.
- 【温製】ローズマリー風味のローストチキン/ローストボークのブルスケッタ/魚介たっぷりアクアパッツァ/ポテトノッキのクリームグラタン/フリットミスト/ラ・ジェノベーゼ/たっぷり野菜のミネストローネ/ゼッポリーニ/野菜のバスティッジョ/フォカッチャサンド/皮付き小玉ねぎロースト パルサミソース/カリフラワーのロースト ガーリック風味/ショートパスタのカルボナーラ/ミラノ風ドリア/シェフ気まぐれパゲッティ etc.
- 【デザート】トルタ・ディ・チョコレート/トルタ・ディ・バラディーツ/パンナコッタ/ズッパイングレーゼ/イタリアンエスプレッソコーヒーゼリー/ビスコッティ/きな粉風味ソフトクッキー etc.

「クレームブリュレ」
※フランスフェアメニュー
フランスフェア人気No.1のスイーツメニュー。パリッとしたキャラメルゼの下には、大人の甘さに加減したカスタードクリームがたっぷり。



「ガトーオレンジ」
※フランスフェアメニュー
シロップ漬けしたオレンジピールを生地に入れ焼き上げた、フランスでも人気のショコラケーキ。デザートとしてはもちろん、ワインのお供にも最高。

「フロランタン」
※フランスフェアメニュー
クッキーにキャラメルでコーティングしたナッツ類を乗せ、香ばしく焼き上げた、フランスを代表する伝統菓子。



「ズッパイングレーゼ」
※イタリアフェアメニュー
ティラミスの原型とも言われるスイーツは、リキュール「クレーム・ド・カシス」が香る大人の味わい。たっぷりの生クリームはもちろん自家製。

「ビスコッティ」※イタリアフェアメニュー
2度焼きして仕上げる、アーモンド風味のビスケット。コーヒーやワインに浸して食べるのが本場イタリア流。



「パンナコッタ」※イタリアフェアメニュー
イタリアフェア人気No.1の最強スイーツ。つるんとした食感と芳醇な香りが魅力で、もちろんコーヒーとの相性も抜群。

DESSERT 04.

ココが違う!

「デザートも充実」
色とりどりで、カタチも様々。ホテルシェフが監修したポップで可愛らしいスイーツの数々は、アレッタ専属パティシエが毎日手作りしている。「持ち帰りたい」というリクエストが絶えない人気アイテムに、フルーツを含めると10品は揃うという豊富さも魅力だ。ビアガーデン期間中は、フェアごとにイタリアやフランスを代表するスイーツが登場するが、これらもすべて食べ放題。お昼のご褒美スイーツとして、夜は食後を彩るデザートとして、アレッタのビアガーデンにはいつでも極上の甘い時間が用意されている。

BAR たむら
住所：宮崎市橋通東3-5-29 みとビル2階 電話：0985-25-2888
営業時間：18時～翌2時 定休日：不定



編集後記

かつて百貨店城下町としてファッションナブルなブティックやセレクトショップが軒を連ねた若草通り、四季通り、ハイカラ通り。アレッタが outlet した13年前にはかつての活気が失われつつある、あまり元気のない街であったと記憶している。そんな界隈が近頃素敵なグルメ街になりつつあることを、皆さんはご存じだろうか？

「居心地の良いカフェができたな」と感じたのは数年前。その後じわじわとお洒落な飲食店が増えだし、今では本格的なバーも開店し、一次会から三次会まで楽しめるグルメエリアになりだした。

人気店の出店がエリア集客を促進し、そこに釣られてまた名店が出店するという良い流れが続いているようだ。こういう集積効果が街の魅力を作りだし、相乗効果が街に活気を生みだす原動力となる。この街がもっと活気に溢れるよう、お洒落な隠れ家グルメが点在するこのエリアを「ウラタチ」と名付けることにした。

裏という言葉調べてみると表の反対側、裏面、外面に対する内面、隠された面などがある。裏という言葉にはどこか秘密めいた響きがあり、大人心を擽るお洒落なニュアンスが漂っていると感じるのは僕だけだろうか？

ファッションの世界では、1990年代後半から2000年初頭にかけて「裏原宿」が一代ムーブメントとなりお洒落の代名詞となったし、熊本では「上之裏通り」というレトロで趣深い雰囲気の隠れ家グルメスポットが若い女性の間で人気になっている。

僕の中での裏はお洒落で、ちょっと背伸びをした大人の世界、ワクワク感を表す言葉で、正にこの界隈にふさわしいネーミングだと一人悦に浸り、ニヤニヤとグラスを傾けている。

今宵、訪れたのは最近「ウラタチ」にオープンした「BAR たむら」。宮崎の名店「バトラ」に居られた田村君が独立して出されたお店で、彼の醸し出す独特の雰囲気が素敵だ。変形のカウンター中央にはカクテルメイク専用のステージがあり、目でもカクテルを楽しませてくれる。

今日はどこで食事をしようか、二軒目はどこに寄ろうか、はあの辺りで…。日々そんなことばかり考えている「ウラタチ」フリークとしては、こんな居場所がドンドン増えてくれるのが嬉しくて堪らない。

最近では焼き肉の名店「みょうが屋」さんが業態を変えてお店を出されたり、焼き鳥で有名な「しろきじ」さんが昼飲みのお店をはじめたり、またピザで全国的にも有名になった「ステッサ」さんがスタンドカフェをオープンさせたりとグルメな話題に事欠かない「ウラタチ」から益々目が離せないこの頃である。

街ぶらが楽しい季節になりました。あなたも是非「ウラタチ」探検に出かけませんか。

株式会社 アレッタ ファインレストランズ
代表取締役 葛和伸隆

[STAFF]

Publisher Nobutaka Kuzuwa
Director Hidenori Yoshida
Photographer Tsuneharu Doi
Illustrator Kazuhiko Ifuku
Copywriter Saburo Nibun
Designer Hidemasa Yoshino

ALETTA BEER GARDEN
オープニング企画
「耳恋ファミリー」リスナーズパーティもあるよ!!
詳しくは、裏表紙をご覧ください。

DRINK

ココが違う!

これが『耳恋戦隊ゴレンジャー』オススメのフレイバービールだ!!

Rose
ローズ・カオリ
イチ押し「ローズ」
食用の薔薇にローズのシロップやエッセンス、さらにライチのビュレをミックス。まさに薔薇尽くしのフェミニン系フレイバー。

Ginger
ジンジャー・シロー
イチ押し「ジンジャー」
生姜や鷹の爪などの刺激系の素材と甘い芳香を放つアニスをミキシング。ちょい辛に妖艶な香り漂う、大人系フレイバー。

Coconut
ココナッツ・リズム
イチ押し「ココナッツ」
ココナッツとマンゴーのまるやかなリキュールに、さらにマンゴーの果肉を入れた、トロピカルな香り濃厚なリゾート系フレイバー。

Botanical
ボタニカル・カズエ
イチ押し「ボタニカル」
薬草系リキュールのシャルトリューズをベースに、ローズマリーやタイム、ブラックペッパーで香り付けした、令和的新感覚フレイバー。

Coffee
コーヒー・リョウサク
イチ押し「コーヒー」
ノンアルコールビールに深煎りのコーヒー豆を漬けて飲んで、芳ばしいコーヒーの香りを抽出した、コーヒーマニア垂涎のカフェ系フレイバー。

「呑めない人も楽しめる全100種類のラインナップ」



デトックスウォーターやスムージー、飲むお酢などのヘルシードリンク。人気の「恋史郎コーヒー」監修のこだわり珈琲。ノンアルコールカクテルは11種類、メイソングァー。

アレッタ ビアガーデン

【期間】5月15日(水)～9月14日(土)

【料金】日～木・祝日：お一人様4,000円(税込)※120分制
※500円(税込)追加でBBQプレート付きにアップグレード。但し前日までの要予約。

50種類のフェア料理 食べ放題 + 100種類の飲み放題

金・土・祝前日：お一人様4,500円(税込)※120分制

50種類のフェア料理 食べ放題 + 100種類の飲み放題 + BBQプレート付き
前半：イタリアンBBQ 後半：フレンチBBQ

※子供料金：中学生2,500円、小学生1,500円、キッズ1,000円、3歳以下無料。全て税込。但し金・土・祝前日はそれぞれ+500円(税込)。

●昼呑みプラン：お一人様3,000円(税込)※食べ飲み放題120分制
※BBQプレートは付きません。
※子供料金：中学生1,868円、小学生1,220円、キッズ896円、3歳以下無料。全て税込。

●オプション：「BBQプレート」3,500円(税込)※4～5人前
※前日までの要予約。

【住所】宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
【電話】0985-31-3333
【営業時間】11時～15時(土・日・祝～16時) 17時30分～23時(21時ラストイン)
【定休日】なし※呑めない方に嬉しいサービス! 駐車場3時間まで無料

MENU 全100種類

オリジナルフレイバービール5種類、キリン一番搾り、焼酎各種、サワー、ウィスキー、ワイン、梅酒、カクテル15種類以上を含むアルコール50種類。

ノンアルコールカクテル(モクテル)11種類、スムージー、コラーゲンウォーター、飲むお酢などのヘルシードリンク6種類、「恋史郎コーヒー」監修の珈琲などのソフトドリンクを含むノンアルコール50種類。

進化系ビアガーデンは、ドリンクも美味しく進化させる。目玉は、FM宮崎を代表する人気番組「耳が恋した」のパーソナリティの新ユニット「耳恋戦隊ゴレンジャー」オススメの、5種類のフレイバービール。好きなフレイバーを自由に選んでビールで割る、カクテル感覚で楽しめる新しいビールだ。次に見逃せないのが、ノンアルコールソフトドリンクの充実ぶり。色鮮やかなノンアルコール(モクテル)からスムージー、デトックスウォーター、そして「恋史郎コーヒー」監修の珈琲まで、その数なんと50種類。お酒はまったくダメ、と敬遠しがちな方もアレッタのビアガーデンなら十分に楽しめること間違いナシなのだ。もちろん、生ビールや焼酎など、定番のお酒もズバリと揃う。中でもカクテルのクオリティは秀逸と評判。注目は、女性限定の特別カクテル。いちごやバナナ、ブルーキュラソーといった3種類のフレイバーのフロージングカクテルが楽しめるのだ。お洒落に乾杯したくなったら、山形屋新館最上階のアレッタビアガーデンへ、「ウラタチ」を望みながら、美味しい一杯を楽しもう。

1 いちごベースの「キューティーフレイバーフローズン」

2 バナナベースの「トロピカルフレイバーフローズン」

3 ブルーキュラソーベースの「ハワイアンフレイバーフローズン」

女性限定の特別カクテルは3種類!!