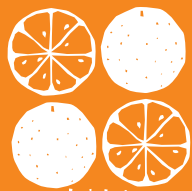


Miyazaki
Fruit



たまたま
宮崎フルーツきんかん

完熟きんかん たまたま解禁

2015

1.15

~ thu ~

KINKAN NOUVEAU TAMA TAMA

完熟きんかんとたまたま

そのまま皮ごと丸かじり

全国一の生産量を誇る宮崎のきんかん。開花から収穫まで210日以上、樹上でゆっくり育てることで、きんかんとは思えないほど「大きく」「甘く」なります。そのうち、糖度、形、色を厳選し、究極の美味しさを追求したものが、完熟きんかん「たまたま」です。完熟品だから、「そのまま・皮ごと・丸かじり」することで、甘さと華やかな香りが口いっぱいに広がります。特に糖度は16度以上あり、一般的なメロンよりも甘く、一度食べたならファンになること間違いなし。また、皮ごと食べられるので、ビタミンCやカルシウム、食物繊維もタップリ摂れます。

新しい楽しみ方「たまシャン」

“たまたま”は、シャンパンに代表されるスパークリングワイン(発泡ワイン)との相性も抜群です。グラスの縁に、切れ込みを入れた“たまたま”を添え、発泡ワインを注げば、見た目も華やか。シュワシュワとしたワインの中に入れると、“たまたま”の甘さとフルーティーさが加わり、いつもと違ったワインの風味を楽しめます。

これを「たまシャン」と名付けて、皆さまにご提案しています。是非、一度お試しください。



おいしいきんかん、召し上がれ。

きんかんヌーボー解禁パーティー

Kinkan Nouveau Party

2015 **1.15** THU 19:00 START

【場所】 Bar&Cafe CORNER
【会費】 2500円
※パーティーのお申し込みは Bar&Cafe CORNER まで



Kinkan Nouveau Fair

きんかんヌーボーフェア

2015 **1.15** THU ▶ 17 SAT

宮崎市内の飲食店(20店舗)では、この期間にきんかんとたまたまオリジナルメニューを限定販売中。この機会にぜひきんかんとたまたまのおいしい魅力をご堪能ください。



完熟きんかん“たまたま”を美味しくいただけるお店

特 このマークがあるお店では、このチラシやオレンジ色のものを持参すると、この期間【1月15日～17日】に特典が受けられます。



01 尾崎牛自家製生ハムとサーモンの自家製スモークサラダ“たまたま”添え

きんかんそのものの美味しさを尾崎牛の生ハム・自家製スモークサーモンそして宮崎の野菜で味わえる一皿です。

Bar&Restaurant 直樹
橋通西 3-2-28 原田一堂薬局 2F
【TEL】0985-83-2343



02 きんかんピネガー

きんかんと自家製ピネガーを炭酸水で割ったお子さんからご年配の方まで楽しめる甘酸っぱいドリンクです！

フルーツ大野
中央通1-22
【TEL】0985-26-0569



03 たまたまきんかんのチーズタルト

完熟きんかん入りの贅沢なチーズタルトを、たまたま入りのホットワインと一緒にどうぞ。

GEM'S BAR
高松町1-29 よしみビル301
【TEL】0985-26-3368



04 コンクワートロイヤル

たまたまのピューレを、シャンパンで割ったさわやかでフルーティーな味わいをお楽しみください。

Loyal Bar BUTLER
橋通西3-2-6 ル・グラン橋ビル2B
【TEL】0985-27-8066



05 きんかんバック

ジンをベースに完熟きんかん“たまたま”と自家製ジンジャエールを合わせたフルーティーですっきり感のあるカクテルです。

Shot Bar Oak
中央通1-10 第1ビル1F
【TEL】0985-29-1909



06 たまっツァン

イタリアの微発泡ワイン「フリットツァンテ」に、ミキサーにかけた“たまたま”やドライジンなどを加えたフローズンスタイルのカクテルです。

BAR 海ぼうず
橋通西3丁目3-5 335ビル3F
【TEL】0985-28-0899



07 タマタマタマ

“たまたま”とウォッカやコアントロー等をグラスに入れてつぶした後、トニックとソーダで満たしたカクテルです。

ANTONIO
中央通 2-29
【TEL】0985-22-9530



08 きんかんカイピリーニャ

たまたまのシロップ漬けをグラスの中でつぶし、ブラジルのラムとピンガとトニックウォーターで満たした一杯です。

Wine&Bar 麦家
橋通西3丁目8-15 第三吉野ビル2F
【TEL】0985-23-8177



09 たまたまクリーミークラウド

太陽に照らされた金柑色の雲をイメージし作りしました。クリーミーでジュシーな口当たりをお楽しみください。

中央ブックス Bar
中央通2-11 第二吉野ビル5F
【TEL】0985-65-4567



10 きんかんのアイスクリームと安納芋のモンブラン仕立て

きんかんのコンポートをピューレにしたアイスクリームに、濃厚な安納芋のクリームとフルーティーな完熟きんかんを合わせました。

らんぶ亭
中央通8-16 第2三輪ビル中2F
【TEL】0985-25-8337



11 Vin de Table 特製きんかんメニュー

たまたまの絶妙な甘さと酸味を生かした、ワインとの相性も抜群の特製メニューをご賞味ください！

Vin de Table
橋通西3丁目8-8 田尻ビル1F
【TEL】0985-23-2059



12 完熟きんかんともるみ豚白菜のサラダ

軽くソテーしたきんかん、まるみ豚、白菜を使い、ドレッシングできんかんの甘みを引き立てたサラダです。

ワイン食堂 geeks
橋通東3丁目3-4 メルヘンビル2F
【TEL】0985-22-8550



13 季節の鮮魚とたまたまのカルパッチョ

宮崎の美味しい野菜と季節の鮮魚に完熟きんかん“たまたま”の甘酸っぱさを合わせたカルパッチョです。

LE POTIRON (ポチロン)
広島1丁目4-9 第1小田ビル1F
【TEL】0985-73-8092



14 地鶏の炙り焼き たまたまフォンテーナ チーズのフォンデュ

香ばしく焼き上げた宮崎地鶏と完熟金柑“たまたま”のマリアージュをお楽しみ下さい。

GIGLI
中央通3-22 高野ビル2F
【TEL】0985-55-0780



15 たまたまグラタンと たまたまホットワイン

たまたまのコンポートを特製クリームと一緒に焼き上げたグラタンと、たまたまハチミツにスパイスで風味付けしたホットワインをお楽しみください。

dining mitsubachi
橋通西 3-2-7アサビル2 F
【TEL】0985-25-0123



16 きんかんとたまたま オールスター(他3品)

宮崎の太陽の恵みを一杯に浴びたキンカンたまたまの中に、宮崎食材をギュッと詰め込んでカラッと揚げました。

ひむか旬菜 いもがらぼくと
橋通西3-1-25
【TEL】0985-89-3382



17 完熟きんかんのぼかぼかサラダ

たまたまをベーコン等と炒め、季節の生野菜の上にかけてボン酢で味を整えました。たまたまの甘さと香りが引き立つ温かいサラダです。

此のみち
千草町3-2 1
【TEL】0985-24-0910



18 たまたま プチトマトのカプレーゼ

太陽の日差しを燦々と浴びた“たまたま”とプチトマトのコロッと可愛いカプレーゼ。モッラとの相性も抜群です。

菜食庭心
中央通6-2 4
【TEL】0985-27-7333



19 地鶏の薫焼きと完熟金柑・ドライトマトのサラダ

香ばしいみやざき地頭鶏の薫焼きと完熟金柑、ドライトマトをサラダに仕立てました。特製のボン酢ソースとの相性は抜群。

みやざき晴夜
橋通西3-1-14 ラ・ルーチェビル1F
【TEL】0985-64-9003



20 きんかんとブルーチーズのPIZZA、九州パンケーキ“きんかんジャム”とアイスクリーム添え

大人気の九州パンケーキに甘くてフルーティーな特製きんかんジャムをトッピング。アイスクリームとホイップクリームと共にどうぞ。

CORNER
中央通3-1
【TEL】0985-74-7775