

都会のど真ん中で宮崎を感じる

—宮崎風土 くわんね（新宿）—

1 お店情報

- (1) 店名：宮崎風土 くわんね
- (2) 住所：東京都渋谷区代々木2-2-1
新宿サザンテラス「新宿みやざき館KONNE」内
- (3) TEL：03-5308-5200
- (4) 営業時間：
ランチ 11:00～15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00)
- (5) 定休日：無
※年末年始を除く、他KONNEに準じた定休あり
- (6) ジャンル：レストラン
- (7) HPリンク：<https://konne.jp>

2 訪問記録

アンテナショップの2階に広がる宮崎空間

新宿駅南口からすぐにある宮崎県のアンテナショップ『新宿みやざき館KONNE』。この2階にあるのが、今回訪問したお店『宮崎風土 くわんね』。

新宿みやざき館KONNEは、2018年4月にリニューアルし、2階は宮崎の食材を使った本格和食レストランになっています。

1階のアンテナショップの奥にある階段から2階へ。

「くわんね」は「どうぞ、どうぞ食べてください」という意味の宮崎の方言。店内は飴肥杉を使った内装やテーブル、カウンターに加え、壁にも宮崎の土が使われており、料理のみならず空間全体で宮崎の魅力を発信しています。



お得な飲み比べセットも

宮崎県延岡市のクラフトビール『ひでじビール』の『太陽のラガー』。

さすが世界大会でも多くの賞を受賞している一品。うまいです。これが生で飲めるのはうれしい！

ひでじビールがある宮崎県延岡市は、“水郷延岡”として知られている地域。焼酎（佐藤焼酎製造場）・日本酒（千徳酒造）・地ビール（ひでじビール）といったジャンルの異なる三つの酒蔵が根付き、「のべおか三蔵」として親しまれています。延岡市はニューイヤー駅伝で優勝した旭化成も有名ですね。

もう一つ頼んだのが山翡翠（やませみ）レモンサワー。

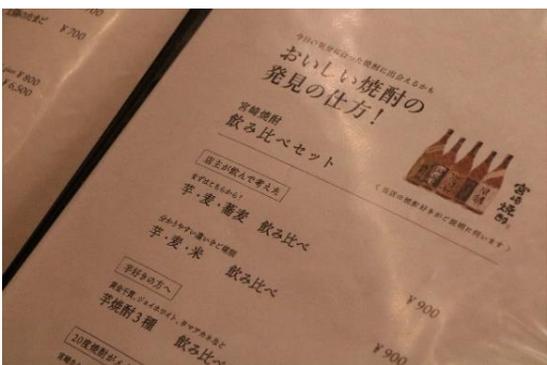
宮崎県木城町にある蔵元『尾鈴山蒸留所』の米焼酎『山翡翠』に、レモンを絞って
ます。

木城町は宮崎県のちょうど真ん中辺りにある町。『森のえほん館』という、世界の
絵本が展示されているユニークな施設がある一方で、西日本最大級のマウンテンバ
イクの大会も開催されるなど、インドア派もアウトドア派も楽しめる自然豊かな場
所です。

さてこの山翡翠レモンサワー。米焼酎のすっきりとした味わいを残しつつ、生レ
モンでさっぱりした味わいに。焼酎臭さはなく、まさに大人のレモンサワー。同行し
たスタッフもお気に入り。

後、ぜひ皆さんに試していただきたいのが、『宮崎焼酎飲み比べセット』。これ、
すごいお得感あります。宮崎の本格焼酎が3種類も楽しめる。

今回は芋・麦・蕎麦の飲み比べを注文。宮崎の本格焼酎はバラエティ豊かな原料か
ら造られているのも特徴。粟を原料とした焼酎なんかもあるんですよ。自分好みの
焼酎をみつけてください。



宮崎料理の王道を攻める

乾杯をしたら早速料理の注文。今回は宮崎料理の王道で攻めてみよう！というこ
とで、1品目は『みやざき地頭鶏（じとっこ）炭火焼き』。

器を開けた瞬間に広がる炭火の香り。この匂い、宮崎県民大好きなやつ！

噛めば噛むほど口の中に広がるみやざき地頭鶏のうまみ。ベースの下味が塩のみ
なので、肉のうまみ、炭火の良さが際立ちます。サイズも大きく、食べ応え十分。

後、注目したのが横に添えられたクレソン。炭火焼きとクレソンのコンビはこれ
まで見たことがないし、そもそもクレソン自体を食べたこともなかったんですが、
これがうまい。はまりそう。

続いて『チキン南蛮』！

宮崎県民は宮崎以外でチキン南蛮を注文するのが悩みます。食べたいんだけど、なんちゃってチキン南蛮だったらどうしよう。ここはそんな心配いりません！

たっぷりかかったタルタルソース。パプリカパウダーの赤が食欲をそそります。

注目はタルタルソースに使用しているきゅうり。こちら、三種類のきゅうりをそれぞれ切り方も変えながら入れているというこだわりが。なるほど、きゅうりの歯ごたえが良いアクセントになってます。

味付けにも工夫が。濃厚なんですけど、しつこくない。甘ったるさ（良い意味での）がそこまでないんです。スタッフさんに聞いてみると、関東のお客様でも抵抗がないように、敢えて甘さを少し抑えているとのこと。なるほど。洗練されたチキン南蛮という感じ。

最後は『冷や汁』で！

夏場の栄養食、農繁期のかきこみ飯として親しまれてきた冷や汁。味噌やいりこ、ゴマ、豆腐、キュウリ、ミョウガが入った万能健康食で、宮崎県を代表する郷土料理の1つです。

具材や味付けは、お店や各家庭によってそれぞれの工夫があり、くわんねさんオリジナルの冷や汁をいただけます。

ご飯にかけてサラサラと。素朴で優しい味。これが宮崎の味。

宮崎県が制作した食の動画「Sound of hinata food」。この動画のラストシーンが冷や汁をかき込むシーン。気づけば同じようにかき込んでました。

くわんねさんでは、アラカルトの他、コース料理や、夜でも定食がありますので、色んな楽しみ方が出来そう。新宿駅からすぐという立地なので、仕事帰りのちょい呑みとかのご利用にも。

『上品な宮崎料理』を楽しめるお店です。



宮崎らしいゆっくりとした時間の流れ

気づけば店は満席状態。会社帰りの方、女子会、若いカップルなど色々なお客様がいらっしゃいます。

わいわい騒ぐというよりは、皆さん会話をゆっくり楽しんでいる雰囲気。

このゆっくりと時間が流れる感じも宮崎らしいですね。



東京で頑張る宮崎のわけもん

くわんねさんでは宮崎出身の若者が頑張っています。写真の2人（東君と布施さん）も宮崎出身の学生さん。宮崎から上京してきた若者が宮崎にゆかりのあるお店で頑張ってくれている。凄くうれしいです。

皆さんも、この笑顔に会いにいったはいかがでしょう？



皆もくわんねにこんね

綺麗な店内と美味しい料理の数々。そして、宮崎のことを思いながら接客をしてくれるスタッフの皆さんのあたたかさ。大都会のど真ん中でも宮崎を感じることが出来ました。