

宮崎の本格焼酎にどっぷり浸かる

— 宮崎焼酎酒場ひなた 池尻大橋（目黒） —

1 お店情報

- (1) 店名：宮崎焼酎酒場ひなた 池尻大橋
- (2) 住所：東京都目黒区東山3-14-1
- (3) TEL：03-5724-4522
- (4) 営業時間：
ランチ 月～金 11:30～14:30、土日祝 11:30～15:00
ディナー 月～金 18:00～22:30、土日祝 18:00～22:00
※ラストオーダーはそれぞれ終了時間の30分前
- (5) 定休日：無
- (6) ジャンル：居酒屋
- (7) HPリンク：https://kiwa-group.co.jp/hinata_ikejiri/

2 訪問記録

池尻大橋駅から徒歩1分。ひなたのマークがお出迎え。

東急電鉄池尻大橋駅東口を出て徒歩1分程。店の入り口には『宮崎焼酎酒場』の文字と、少し顔を上げると『ひなた』の文字が。宮崎県のキャッチフレーズ「日本のひなた宮崎県」のロゴマークであるひなたマークも目印。

店内はカウンターと2人席、4人席がいくつかあり、こじんまりとしています。あたたかみのある落ち着いた雰囲気。ゆっくり楽しめそう。

焼酎酒場というだけあり、カウンターや棚の上には宮崎の本格焼酎がずらり。その数の多さに思わず見入ってしまいます。焼酎はラベルのデザインも面白いものが多いので、それを見るだけでもテンションあがりますね。



地元の飲み方を体験

『季節限定へべすサワー』と『やかん焼酎』で乾杯。平兵衛酢（へべす）は宮崎県日向市特産の香酸柑橘で、すだちやかぼすの仲間ですが、皮も薄く搾汁率が高いのが特徴。爽やかで柔らかい酸味も特徴の一つで、焼酎に入れて飲むもよし、料理のアクセントにも良しの万能な柑橘です。

アルコールが苦手な方には、へべすトニック（ノンアルコール）がおすすめ。爽やかな甘みで、種もほとんどないので飲みやすい。お子様用に頼むお客様も多いそう。

他にも、宮崎特産の日向夏や金柑も季節限定で登場するとのことで、こちらも期待大。

もう一つ頼んだのが『やかん焼酎』。やかんの中身は焼酎のお湯割りで、これは宮崎県の県西地域の飲み方の一つ。ひなたさんでも体験できます。

中の焼酎は日替わりで変わるとのことで、この日は宮崎県えびの市の蔵元である明石酒造さんの『名月』を。

写真と一緒に写っている漬物も宮崎の大根です。宮崎市は干し大根の生産量が日本一。巨大な『大根やぐら』は宮崎の冬の風物詩ですね。



心あたたまる宮崎料理 『都城おでん』と『がね』

お酒と一緒にいただいたのが、お店おすすめの『都城おでん』。

宮崎のおでん？という方も多いと思いますが、宮崎県都城市のおでんはその具材の豊富さが魅力。特徴である、豚なんこつと豆もやしのほか、キャベツ、春菊と野菜も多く、女性にも人気の一品。ゆずが散らされており、爽やかな香りも食欲をそそります。

見た目のボリュームはありますが、野菜が多いし、あっさりとした味つけなので、ペロリと完食できちゃいます。食べた後の罪悪感もなし！

もう1品が、南九州の郷土料理である『がね』。『がね』とは芋のかき揚げのこと。南九州の方言で「蟹（かに）」を意味しており、できあがった姿が蟹に似ていることからその名がついたと言われていています。地元ではおかずとして、そして子供たちのおやつとしても親しまれています。

ひなたさんの『がね』は、芋、人参、玉ねぎを具材としており、塩を少しつけて食べると野菜の甘さが際立ちます。サイズも大きく食べ応えも抜群。

どちらも焼酎に合う。そして心があたたまる懐かしい味。宮崎の料理って、派手さはないんですが、食べたらずち着くというか、ほっこりするというか、あたたかいものが多いんです。

もう1品頼んだのは餃子。このお店は際（きわ）コーポレーションさんが経営しているお店。なので、餃子にも力を入れています。

ひなたさんの餃子は、白餃子（白）と翡翠餃子（緑）の2種類から選べ、白はオーソドックスな餃子で、緑は小松菜を練り込んだ皮で具材も野菜が多め。

皮がもちもちでニンニクも入っていないとのことで、翌日を気にせず食べられる

のもうれしいですね。今回は白をチョイス。

他にもメニュー表を見ると、宮崎名物チキン南蛮や宮崎ブランドポークまるみ豚、宮崎県延岡産のメヒカリなど、宮崎メニューが豊富。全部食べたい！

ひなたさんではランチもやっています。チキン南蛮カレーなどメニューも充実しており、お腹いっぱい食べられますよ。



何を飲むか困ったら、焼酎おじさんに相談して

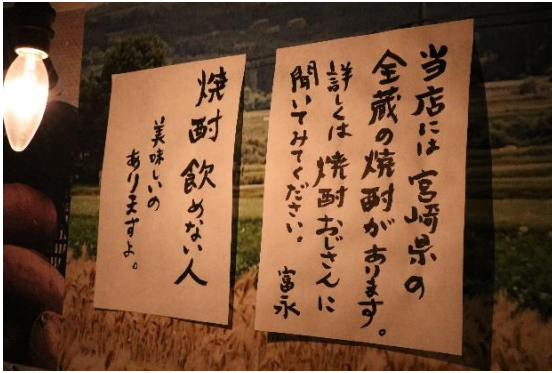
ほろ酔い気分で見ると、「当店には宮崎県の全蔵の焼酎があります。詳しくは焼酎おじさんに聞いてみてください。」の張り紙が。

早速焼酎おじさん（店主の富永さん）に相談。自分の好みを伝えると、おもむろに上の棚を開ける焼酎おじさん。あれだけカウンターや棚に並んでいるのに、そこにも焼酎あるんかい！

悩んだ結果、今回は、11月からは焼酎も新酒が出始める時期ということもあり、おすすめの新酒をお湯割りで。

東京ではなかなか飲めない限定品もここなら飲めるということで、常連さんも多い様子。後ろの席の常連さんと思われるお客さんも、焼酎おじさんに相談して決めています。

ちなみに、ひなたさんでは、ハイボールも焼酎ハイボールで提供しています。最初はちょっと敬遠するお客様もいらっしゃるそうですが、飲むとリピーターになる方も多いとのこと。焼酎の可能性を発信し続けているお店でもあります。



笑顔の素敵な店主

焼酎おじさんこと店主の富永さん。

宮崎出身ではありませんが、焼酎が大好きでこのお店の店長をやっているというくらいで、時間のある時は色々なイベントに顔を出し、日々焼酎に関する勉強をされているとのこと。

その笑顔はまさにひなたの笑顔。素敵です。



何度でも足を運びたくなるお店

まさに焼酎酒場。焼酎を知らないけど何がおすすめですか？から気軽に入れるお店。そして、お気に入りの焼酎を見つけたら、より深く焼酎を楽しめるお店。

宮崎の本格焼酎の魅力存分に楽しむことが出来るはずです。