



お肉王国のメンチカツ。

都城 × ミンチ



私たちはまだ、
メンチカツを知らない。



MIYAZAKI MIYAKONOJO MENCHI



都城

MIYAKONOJO MENCHI PROJECT

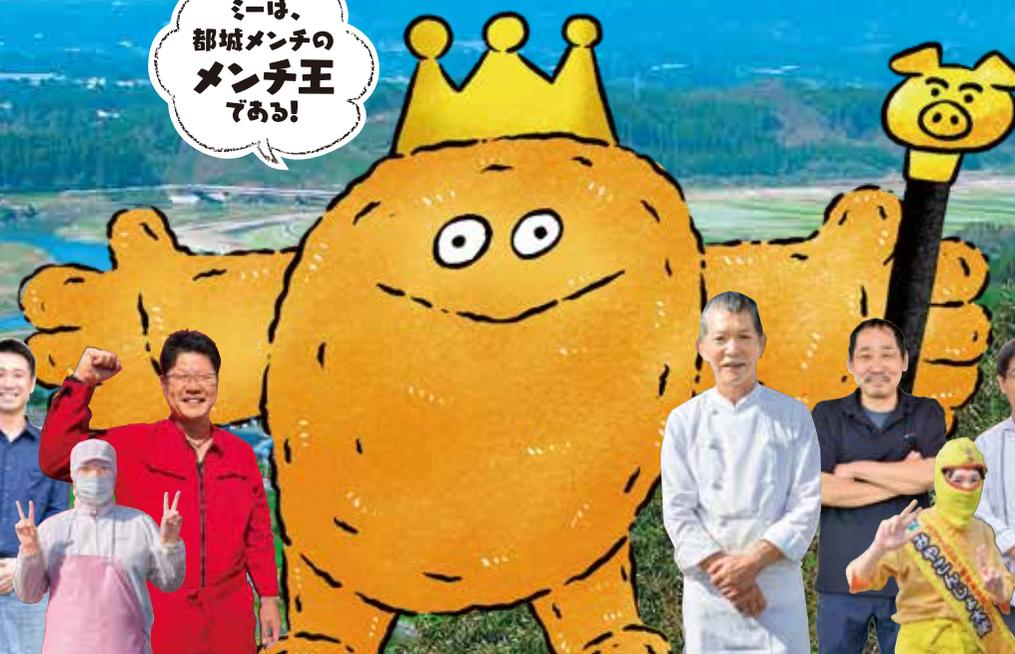


日本一のお肉王国 「都城メンチ」プロジェクト

日本一お肉で有名な街には、知られざる“味力”があります。それは、お手頃な値段と素朴な味わいで、人々に愛されてきた料理「メンチカツ」です。日本一お肉を育てている都城にはどんなメンチカツがあるのだろう？そして、日本一お肉に詳しい都城が本気をだしたら、どんなメンチカツが生まれるのだろう？そんな素朴な興味に、街全体で立ち上がったのが「都城メンチ」プロジェクトなのです。

※令和2年市町村別農業産出額(推計)農林水産省ホームページ

ミーは、
都城メンチの
メンチ王
であら!



日本一のお肉で、都城メンチをつくります!

畜産部門で二冠を達成!
人よりもお肉のほうが多い街!

都城市の人口16.2万人に対して、豚の飼育数は35万頭、牛の飼育数およそ6万頭、鶏の飼育数885万羽。飼育戸数も豚・牛・鶏の総計で1,400戸を超える、畜産の街です。

※令和2年度実績(都城市畜産課調べ)

豚の
全国ランキング **1位**

1	都城市(宮崎県)	283.5
2	旭市(千葉県)	194.8
3	桐生市(群馬県)	169.6

(単位:億円) ※1

肉用牛の
全国ランキング **1位**

1	都城市(宮崎県)	187.3
2	鹿屋市(鹿児島県)	172.3
3	曾於市(鹿児島県)	122.0

(単位:億円) ※1



No.1 CITY
MIYAKONOJO



50年以上の歴史を誇る。
畜産産出額日本一の町。
昭和39年ごろから、日本の家庭でお肉を食べられるようになり、都城は畜産の町として活躍しています。牛肉・豚肉・鶏肉と、ジャンル問わず高い水準でお肉を育て、日本の畜産を牽引してきました。
※参考:都城市公式ホームページ

ブロイラーの
全国ランキング **2位**

1	日向市(宮崎県)	215.0
2	都城市(宮崎県)	165.7
3	大崎町(鹿児島県)	124.0

(単位:億円)

※1:令和2年市町村別農業産出額(推計)

都城のココがすごい!

都城が日本一のお肉王国になった3つの理由!



シラス台地で見がかれた
きりしまれっかすい
霧島裂罅水

3方向を山に囲まれた都城盆地は、地下水や湧水に恵まれた土地。山の栄養分をたっぷり含んだ霧島裂罅水がお肉の味を支えています。



年間日照時間
2,000時間

年間日照時間は2,000時間、年間平均気温は17度と温暖な気候に恵まれた都城。暖かく安定した気候が畜産に適しているのかもしれない。



農場をささえる
広大な都城盆地

日本の食糧供給基地と呼ばれるほど、畜産産出額が多い都城。その生産体制を支えているのは、豚の飼育に適した広大な地形にあります。

白黒だけじゃない、ブランドメンチカツ。

こだわりが、ブランドに。

畜産農家ごとに餌や育て方が異なり、お肉の味わいにも特徴が生まれる。きなこやチョコを食べさせたり、生育環境に工夫をしたりすることで、肉質や脂の甘みまで変化する。黒豚・白豚だけじゃない、個性あふれるブランドポークを味わってみよう。

PORK



白豚
都城の

「甘み」の
白豚。

多くは「三元豚」のことであり、三種類の品種をかけあわせることで短所を補い合い長所を最大限に活かした味が生まれる。

白豚の種類

- ・観音池ポーク
- ・福ちゃんポーク
- ・はざまのきなこ豚
- ・SWEAT PORK
- ・かんしょ豚

「旨み」の黒豚。

黒豚は、コクがありさっぱりとした豊かな旨み特徴。きめ細やかな繊維に旨みが染み渡っているため、どんな食べ方でも楽しめる。

黒豚
都城の

黒豚の種類

- ・黒豚とんがきん
- ・六白黒豚
- ・霧島黒豚



六カ所が白いから六白黒豚なんだ!



ブーブーは大好きじゃ!



番外編

黒毛和牛
BEEF



都城は全国トップクラスの飼養頭数を誇る黒毛和牛の産地。

一位であり続けるというのは簡単なことではない。およそ50年以上蓄積された畜産のノウハウや徹底した品質管理があつての結晶だ。

和牛生産者で和牛専門店を営む薬師食品代表 薬師 憲一氏

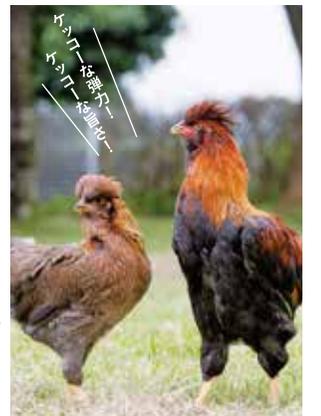


メンチカツは豚だけじゃない!

みやざき
じとっこ
地頭鶏

澄んだ空気と生育に適した気候。タタキ、炭火焼き、鳥刺し、レバ刺し、チキン南蛮…。新鮮な地鶏産地ならではの料理のレパートリー。お取り寄せでは絶対に再現できない鮮度を求めて、わざわざ食べに来る食通も多いという。

CHICKEN



九州一、宮崎県産地

お肉を余す所なく食べてほしい。

愛でふれて
いるのじゃ!

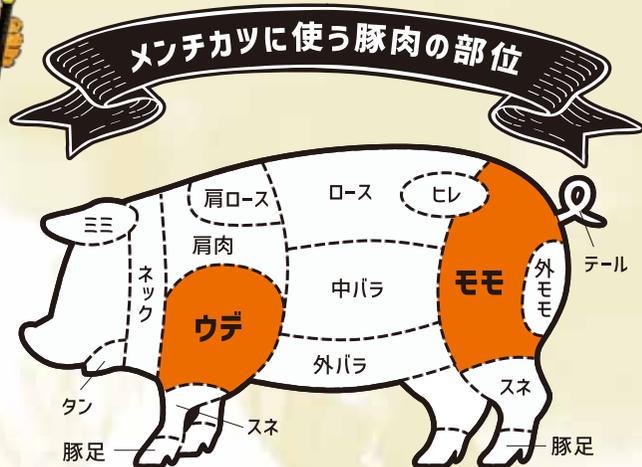


豚への愛情が、 メンチカツの起源。

その昔、豚肉を販売する際にどうしても余ってしまう部位があったという。筋肉質で硬かったり、脂が多かったり…。そんな部位でも捨てるなんてもったいない!と、ある生産者がまるごとミンチにして、野菜を混ぜて油であげてみた。すると筋張って硬かったお肉からは旨味が、余分だった脂身からは豚肉の甘みが。足りないところを補い

あった、「都城メンチ」が誕生した。メンチカツとは、都城の愛情を余すことなく食べてほしい、そんな想いで生まれた料理なのだ。

豚のすべてを
味わって
欲しい!



余る部位が、うまい料理に。

メンチカツに使われるのは、ウデ肉やモモ肉など、火を通すと固くなりやすいが旨味の強い部位。しかし、時期によって余る肉の部位は変わるため、バラ肉やロース肉が使われることもしばしば。今日はなんのお肉だろう?と考えながら食べるのも楽しみ方のひとつかもしれない。

MENCHI'S STORY



知れば知るほど旨くなる、都城メンチ。

タネ明かしは無理よ
手品とこころ(笑)



1 こだわりの レシピ

店舗ごとの、ヒミツのタネです。肉の挽き方・合い挽きの配合・野菜の量など店ごとのこだわりがぎゅっと詰まっています。



2 熟練の 揚げ技

料理は火加減。外サク、中ジュワはここで生まれる。揚げる瞬間には、メンチカツを揚げ続けた熟練の目が光る。

熟練の揚げ技
お肉はしっかり
玉米は太い。



食べれば
気分が
アガるのじゃ!

サクサク、あるいはザクザク。衣はひとくち目を彩る。いわばメンチカツの第一印象だ。店ごとに異なる第一印象を体感してほしい。

3 旨さアップ!? 都城流の 食べ方

揚げたてより、3分ほど待ってから食べるのが都城流。余熱でよりジューシーに、お肉の旨みをより一層感じられます。



4 豊富な バリエーション

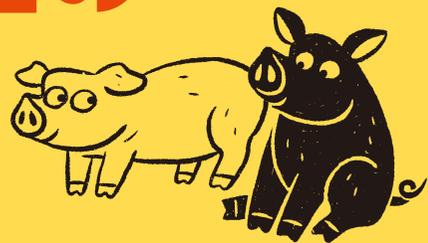
豚肉だけじゃない!牛や鶏も仲間入り!お肉王国の都城だからこそ作れる、新鮮な牛肉や鶏肉を使ったメンチカツも続々登場!

MENCHI'S KITCHEN

育てるところから愛情いっぱい!

生産者・お肉屋の メンチカツ

育てるところから愛情の味付けがされた、生産者のメンチカツ。
お肉の旨みや、お肉への愛情をストレートに楽しめます!



ぎゅつと肉感!
黒豚を贅沢に!



TAKE OUT 六白黒豚メンチカツ(1個)税込150円

強烈な食感、強烈な印象。

マダムメンチ

六白黒豚専門の牧場「金丸ファーム」に隣接する、こちらのお肉屋さん。店内で歓迎してくれるのは地元でも人気のマダム、金丸さん。こちらのメンチは、小ぶりな見た目に反して力強い肉を感じる一品。くさみがなく、噛むほどに旨味を感じる粗めの挽き肉が特徴的。丁寧に包丁で刻んだ玉ねぎは、餡色になるまでゆっくり炒めることで肉の旨みを最大限に引き立たせている。

【住所】 都城市高崎町縄瀬2530
【営業】 10:00~18:00
【店休日】 日曜日・年末年始



生産者直売所

MAP 3
六白黒豚専門店
金丸
TEL 0986-62-3427



やっぱり、揚げたてが一番よ!

▲店主 金丸由美子氏



(写真左より)農場責任者 馬場康輔氏・代表 馬場通氏

王道から
変わり種まで!



生産者直売所

宮崎ブランドポークにたっぷり野菜。

おふくろメンチ

メンチカツを作り続けて21年。きめ細やかな品質管理で、ふるさと納税の返礼品でも人気の自社ブランド「観音池ポーク」を使用したメンチ。「おふくろの味」をコンセプトに、自慢の豚肉とたっぷりのお野菜を使った、懐かしさを感じるメンチカツ。豚肉と野菜のハーモニーが、長年愛される人気の理由かもしれない。



MAP 2
観音池ポーク
南横市店
TEL 0986-21-7310

【住所】 都城市南横市町1049-2
【営業】 10:00~17:30【店休日】 月曜日



食べ歩きにもぴったり!

TOPIC

揚げ油も味の決め手!?
人気店のこだわりとは。

この街でメンチカツを揚げ続けること21年の観音池ポーク。揚げる油にも強いこだわりがあるそうで、くどさを感じない融点の低い油を使用している。また、衣に生パン粉を使用することで、一口目のおいしい食感と口どけを作っている。細かい調理過程のこだわりが、長く愛された秘訣かもしれない。

MAP 1
観音池ポーク
高城本店
TEL 0986-58-5499

TAKE OUT
④メンチカツ(1個)税込170円▶
⑥ニラメンチカツ(ミニラ)
(6個入り)税込320円

【住所】 都城市高城町石山147-1
【営業】 10:00~18:30【店休日】 月曜日



▲店主 福留陽子氏・代表 福留幸男氏

精肉店

じっくり焼き上げ、旨味凝縮。

焼きメンチ

家族で切り盛りするこちらのお店。提供されるのは、揚げ物が得意でない方にもおすすめしたい「焼きメンチ」。30分かけてじっくり焼き上げるため、ジューシーさはそのままに、豚肉の旨味がぎゅつと詰まったヘルシーなメンチが食べられる。丁寧にひとつひとつ焼き上げていくため、たくさん食べたい方は、事前予約がおすすめです。



MAP 4
福ちゃんポーク
TEL 0986-23-1203

【住所】 都城市都原町26-3
【営業】 11:00~19:00
【店休日】 水曜日・土曜日・日曜日・祝日

TAKE OUT
焼きメンチカツ(1個)税込130円▶

肉々しい
だけじゃない。
野菜もたっぷり!





◀店長 木佐貴一 寿氏

生産者直売所

きなこが生んだ、脂の甘み。
きなこ豚メンチ

TAKE OUT
きなこ豚メンチカツ
(1個)税込180円

きなこを餌に食べているというはぎま牧場のブランドポーク「きなこ豚」は、やわらかくジューシーで上品な甘みが特徴。きなこに含まれる植物性の脂が、肉の脂を「人肌融点」にするため、口の中でふわっととける食感に変える。メンチカツは豚の脂をたのしめる料理でもある。きなこ豚の魅力を、メンチで口いっぱい感じてみては？



MAP 5
**はぎま牧場
お肉と野菜館**
TEL 0986-36-2983

[住所] 都城市野々美谷町1936-1
[営業] 9:00~18:00
[店休日] 月曜日(祝日の場合は火曜日)



▶店主 清藤奈々子氏
大村笑莉氏



生産者直売所

肉汁と食感のあわせ技。
バランスメンチ

TAKE OUT
メンチカツ
(1個)税込150円

自社で農業を使わず栽培しているかぼちゃを食べた「黒豚とんぶさん」。かぼちゃを食べると甘みが際立つ豚肉になるという。一匹ずつ丁寧に育てた少数精鋭の黒豚を、店主の清藤さんがメンチカツに仕上げる。きめ細かいパン粉と、黒豚の旨味が詰まったゼラチン質も一緒に混ぜこんだメンチカツ。サクサクの衣から旨味たっぷりの肉汁があふれる、この絶妙なバランス感覚は食べてからのお楽しみ。



MAP 6
スワイン清藤
TEL 080-8082-0140

[住所] 都城市太郎坊町942-1
[営業] 10:00~17:30
[店休日] 日曜日・平日不定休・年末年始



◀専務 福島光代氏

精肉店

黒毛和牛と黒豚のコラボ。
黒黒メンチ

TAKE OUT
メンチカツ(1個)税込190円
チーズメンチカツ(1個)税込200円

明治40年創業の精肉店がつくるメンチカツ。黒毛和牛と黒豚を合挽きした贅沢な逸品。生卵と生パン粉をつけて、ヘルシーベジオイルで揚げるので、サクサクとおいしく、胃にも優しいメンチカツ。早いときは、15時に完売してしまうほど大人気。ひとくち食べたときの幸せな気持ち「口福(こうふく)」をなによりも大切にしてお店。



MAP 7
肉のふくしま
TEL 0986-25-1129

[住所] 都城市上町10-22
[営業] 9:00~18:00
(売り切れ次第終了)
[店休日] 日・祝・GW・お盆・年末年始



▶代表 大内康勢氏

加工センター

豚の甘みが、旨みになる。
スウィートメンチ

TAKE OUT
スウィートポークメンチカツ
(1個)税込180円

「日本一星空の美しいまち」にある「星の駅たかざき」。ここで販売されるメンチカツは、霧島山系の名水と麦類の肥料で育てたSWEAT PORKを使用しています。麦を食べて育った豚肉は、真っ白でもちもちとした脂身、甘みのあるジューシーな肉質が特徴的。名前の由来は「Sweet(甘い)」と「Wheat(麦)」をかけているとか。甘みのあるスウィートポークをお楽しみください。



MAP 8
星の駅たかざき
TEL 0986-62-5016

[住所] 都城市高崎町大牟田856-8
[営業] 9:00~18:00
[店休日] 年始



都城 TAKE OUT
お持ち帰り専用

生産者の愛情を感じる！お肉屋さんのメンチカツ！



口の中でふわっととける
脂の甘みを堪能しよう！

黒豚の肉汁と食感の
絶妙バランス！



みんな大好き黒毛和牛も
メンチカツの仲間入り！

番外編！ 幻の牛メンチ！

TAKE OUT
都城牛メンチカツ(1個)税込350円



全国各地に出店する催事では「都城牛メンチカツ」も登場します。素材には、内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛が使われています。数が少なく、お店にたくさん並ぶわけではないため「幻のメンチカツ」とも言われているとか。数量限定・予約必須のため、気になった方はまずお電話を！

レストランのメンチカツ

今回、都城メンチカツプロジェクトとして、飲食店の皆さんにメンチカツメニューを開発して頂きました。
都城のお肉と料理人の夢のタッグがここに実現!



新感覚の
サクサク衣と
大人の味変メンチカツ!



霧島酒造と、メンチのコラボ。
霧島酒造と、メンチのコラボ。
こちらのお店は、「黒霧島」などの焼酎の原料である「霧島裂罅水」をつかったクラフトビールの醸造施設にある。こちらのメンチには食感と食べ方にこだわりが。パン粉ではなくカダイフを衣に使うことで、サクサクと軽い食感を楽しめる。また、黒ビールを使ったほろ苦いデミグラスソース・赤霧島のもろみ塩など「大人の味変」を楽しめるのが魅力。クラフトビール片手に、メンチカツの味わいを色々試してみてください。



メンチカツにおすすめの霧島ビールも楽しめます。

EAT IN
宮崎牛・きなこ豚の
合い挽きメンチカツ膳
(数量限定)
税込1,500円



シエラ 浦浪博史氏



Emu Garden内にあるダイニング「WORK & FIKA」。観葉植物と本に囲まれた、ゆったりとした空間で提供されるメンチの中身にはサプライズが。お箸を入れると、味の染みこんだ煮卵。パン粉とゴマを混ぜたクリスピーな衣もアクセントとなり、とろける卵と絶妙なハーモニーを生み出す。自社栽培の朝採れ野菜も合わせて、ぜひご賞味あれ。



EAT IN
きま恋卵の煮卵メンチ(都城産きなこ豚使用) 税込1,580円

MAP 10 WORK & FIKA
TEL 0986-37-3411

[住所] 都城市乙房町4113-1
[営業] ご飲食/11:00~17:00 (LO16:30)
物品販売/10:00~19:00
[店休日] 年末年始

ザクザクとろろり新食感。
とろたまメンチ



食欲そそる、
半熟煮卵。



▶店長 宮山めぐみ氏(二番左)
スタッフのみなさん

おしゃべりも大歓迎!
長居できちやうカフェです。



ゴロゴロ、
ぜいたく食感。

兄の素材、弟の技。
しいたけメンチ

EAT IN
都城しいたけメンチ
(ライス付)
税込1,298円



MAP 11 福元洋食店
TEL 0986-77-5278

明るく笑顔が印象的なご夫婦が営むこちらのお店。伝統的なフレンチ、ニューアメリカンフレンチの両方で修行した店主が、椎茸を贅沢に使った新しいメンチを開発。使用する椎茸は、店主のお兄さんが栽培する椎茸。肉厚な椎茸をたっぷりと脂に混ぜ、肉の旨みと椎茸ダシの旨みが合わさった上品なメンチカツが生まれた。口に入ると、肉汁を吸い込んだ刻み椎茸の旨味と香りがふわっと広がる。

[住所] 都城市広原町4343
[営業] 11:00~15:00(LO14:00)
ディナー 18:00~21:00(LO20:00)
[店休日] 水曜日

兄のしいたけに、弟のデミソース。
しいたけメンチは、兄弟愛メンチです。笑



▶妻 福元美里氏
兄 福元貴文氏
弟 福元良平氏



MAP 9 焼酎の里
霧島ファクトリー
ガーデン
レストラン
TEL 0986-21-8111
[住所] 都城市志比田町5480
[営業] 11:00~21:00
[店休日] 不定休



都城  | EAT IN
お食事

料理人の技が光る! レストランのメンチカツ!



都城で長年愛される老舗「レストランRYU」。宮崎牛とかんしょ豚を使用した、ふわとした口溶けと食感が印象的。お皿の上には、メンチを中心に都城の人々から何年も愛され続けたデミグラスソースと、バリジャンソース(クリームソース)の二色がかかっている。二種類のソースと刻みトマトのアクセントも合わさって、べろりと一皿平らげしてしまう。老舗たる所以をぜひあなたの舌で堪能してほしい。



EAT IN ※写真はフレンチソース
メンチカツ
(フレンチ/デミグラスと生クリーム&醤油をベースにした2種類のソース)税込1,650円
(ジャボン/生姜・ニンニク・玉ねぎ・ブラックペッパーの効いたソース)税込1,600円

人気カレーとの間違いない組み合わせ!



一度見たら忘れない黄色い衣装をまとった店主(ルウ王子)がお迎えるこちらのお店。チキン南蛮カレー発祥の店でもあり、全国にも展開している人気カレー店。今回は都城メンチプロジェクト第一弾として「スワイン清藤」とコラボした「メンチカツカレー」を開発。メンチの旨味と、野菜の甘味を感じるカレーの相性は抜群です。



MAP 14 **カレー倶楽部ルウ**
TEL 0986-26-1010
[住所] 都城市姫城町2-29
[営業] 11:00~15:00(L014:30)、17:00~20:00(L019:30)
日祝 11:00~20:00(L019:30)
[店休日] 不定休
EAT IN 都城メンチカツカレー 税込1,100円

メンチカレー

打倒、チキン南蛮カレー。
▶店主ルウ王子



老舗の味、二色のソースで。
シェフメンチ

隠し味は、積み上げた歴史。

MAP 12 **レストランRYU**
TEL 0986-25-1101
[住所] 都城市高浦原町25-7
[営業] 11:30~(L014:30) 18:00~(L020:30)
[店休日] 木曜日

新鮮な朝絞め鶏肉は、お肉王国都城ならではの味!



とりメンチ

はばたく旨味。
こちらのお店では、新鮮な朝絞めの地頭鶏を提供している。地頭鶏はコシがあるのに柔らかい肉質で、噛めば噛むほどジューシーな旨みが溢れる鶏肉だ。そんな地頭鶏をメンチカツにしたのが「とりメンチ」だ。水分が抜けやすい鶏肉という素材をメンチにするのは簡単ではない。試行錯誤を重ね、こだわり抜いた「とりメンチ」で地頭鶏の新しい扉が開かれる。

MAP 13 **七輪焼き はじめ**
TEL 0986-77-2026

[住所] 都城市広原町14-14-2
[営業] 18:00~[店休日] 不定休

EAT IN
みやざき地頭鶏のおつまみメンチ 税込594円

▶代表 内田広忠氏



目で楽しみ、舌で楽しむ職人技。



EAT IN (数量限定)
空そらのメンチカツ 税込1,980円



市の中心から車で10分。大岩田に趣を感じる古民家のお店がある。「高くもなく安くもない、とんかつは丁度いい贅沢なんです。」とんかつ愛あふれる店主が、メンチカツという新しい挑戦に踏み込んだ。使用するのはさっぱりした味わいのおいも豚と宮崎牛。厳選のベーコンもアクセントに、肉の旨味をぎゅっと閉じ込めた。爽やかなトマトソースと一緒に、職人のこだわりを楽しんでほしい。

MAP 15 **フードギャラリー 空そら**
TEL 0986-39-3477

[住所] 都城市大岩田町5369-1
[営業] 11:30~14:30(L013:30) 18:00~22:00(夜は完全予約制)
[店休日] 日曜日

職人メンチ

とんかつ職人の、新しい挑戦。

▶店主 西頭正晃氏



※営業時間については、通常営業時の内容です。店舗によって臨時休業、営業時間短縮など変更の場合がございますのでご利用の際は事前にご確認ください。

都城メンチ

食べくらべMAP

個性が光るメンチカツを食べに行こう!

観光スポットと合わせて、都城で盛り上がりを見せるメンチカツスポットも要チェックだ。

TAKE OUT

お持ち帰り専用



EAT IN

お食事



1 おふくろメンチ

観音池ポーク
高城本店
都城市高城町石山147-1



2 おふくろメンチ

観音池ポーク
南横市店
都城市南横市町1049-2



3 マダムメンチ

六白黒豚専門店 金丸
都城市高崎町縄瀬2530



4 焼きメンチ

福ちゃんポーク
都城市都原町26-3



5 きなこ豚メンチ

はざま牧場
お肉と野菜館
都城市野々美谷町1936-1



6 バランスメンチ

スワイン清藤
都城市太郎坊町942-1



7 黒黒メンチ

肉のふくしま
都城市上町10-22



8 スウィートメンチ

星の駅たかざき
都城市高崎町大牟田856-8



9 霧島メンチ

焼酎の里
霧島ファクトリー
ガーデン レストラン
都城市志比田町5480



10 とろたまメンチ

WORK & FIKA
都城市乙房町4113-1



11 しいたけメンチ

福元洋食店
都城市広原町4343



12 シェフメンチ

レストランRYU
都城市菖蒲原町25-7



13 とりメンチ

七輪焼き はじめ
都城市広原町14-14-2



14 メンチカレー

カレー倶楽部 ルウ
都城市姫城町2-29



15 職人メンチ

フードギャラリー
空そら
都城市大岩田町5369-1



16 ニクル

新・道の駅「都城」
ニクル
都城市都北町5225-1



お車を利用した九州各地からの都城市までの所要時間

- 福岡市：3時間30分
- 熊本市：2時間
- 大分市：2時間10分
- 鹿児島市：1時間15分
- 延岡市：1時間20分
- 宮崎市：30分
- 志布志港：70分
(都城志布志道路完成後約40分)

※参考：都城市公式ホームページ

MIYAKONOJO MENCHI MAP





1 「めんち勝つ様」！ パワースポット 合格祈願・疫病退散の守り神

観音池パークに奉納されている都城名物「めんち勝つ様」。『勝つ』ご利益を求めて県内各地から受験生や、キャンプ場を利用するスポーツ選手が祈願していきます。もちろん、地元石山観音寺で祈禱を受けた由緒正しき神様です。めんち勝つ様に祈願した受験生は体調を崩さず受験本番を迎えられると…。それはめんち勝つ様の御業なのか、栄養満点のメンチカツを食べているおかげなのか、もちろん、両方です。



みんなで一緒に高校に行けますように！



【住所】観音池パーク高城本店内
都城市高城町石山147-1
【期間】1月～3月中旬
期間中は、メンチカツなど5種類のカツ(勝つ)が入った、最強必勝「合格セット」を販売します。
【問合せ】TEL 0986-58-5499

めんち勝つ様



メンチカツを愛し、メンチカツに愛される街！

WE LOVE MENCHI!!



メンチの歌の少年は今!?

観音池パークのメンチカツが大好きな少年(現在は中学生)が自分で歌詞を考えて口ずさんでいたところから、メンチカツソングは生まれました。作詞作曲は男の子、映像監督はお母さん。地元愛とメンチ愛であふれた映像は、現在も観音池パークのYouTubeチャンネルで公開中。メンチカツソングが生まれてから5年。彼の作曲した歌は、応援歌として町のお肉屋さんを励まし続けています。

いけのうえまひろくん (当時10歳)



聞いたことないなっ方はぜひ動画をご覧ください。メンチカツソングはこちら

2 「メンチカツソング」？ 地元愛あふれる ストーリー



おかざき あゆと
岡崎 愛結音くん

いけのうえ まひろ
池之上 真廣くん
(現在 中学3年)

いわたつしょうま
岩松 翔真くん



純粋な味わいの霧島裂罅水を使った、霧島酒造のクラフトビール。メンチカツ片手に、5種類のビールで大人の組み合わせを楽しんでみては？

KIRISHIMA BEER各種(日向夏、パールエール、ピルスナー、アンバー、スタウト、各330ml)各税込542円

メンチカツにはこれ!?
霧島ビール

令和5年4月に
プレOPEN!

外観イメージ

カフェ

キッチンスタジオ

【日本一の肉と焼酎のふるさと】を体現する、都城市の新たなランドマークとして「道の駅都城」NIQLLを新設。肉カフェやキッチンスタジオなど、都城ならではの道の駅として地域を盛り上げます。ニクルオリジナルのメンチカツも試作中、乞うご期待!

新・道の駅「都城」ニクル

都城の新しい玄関口として、みなさんを待っています!

TEL 0986-38-5125

MAP 16

【住所】都城市都北町5225-1
【営業】9:30～18:00
【店休日】元旦



都城市はこのプロジェクトを応援しています!

都城メンチ憲章

1. 私たちは、都城の自然を愛し、その自然が育んだ素材にこだわります。
2. 私たちは、都城が育てた豚を使用します。
3. 私たちは、数十年の歳月をかけて自然と濾過された地下水「霧島裂罅水」で豚を育てます。
4. 私たちは、どこよりもおいしいメンチカツを提供することに努力を惜しみません。
5. 私たちは、豚以外のメンチカツも探求し、個性あふれる都城メンチを目指します。
6. 私たちは、都城メンチを買ってくださったお客さまへの感謝を、一生忘れません。
7. 私たちは、都城メンチで、世界中の食欲をかきたて、世界中の胃袋を全力で満たします。

プロジェクト加盟店には、オリジナルのメンチ袋やステッカーも配布中! 都城出身のイラストレーター「オカタオカ」さんによるイラスト入り!



INTRODUCTION

**私たちはまだ、
メンチカツを知らない。**

とんかつ屋で、ついでに頼んだメンチカツ。
夕焼けの帰り道、匂いにつられたメンチカツ。
旅先で、食べ歩きのおともだったメンチカツ。

最後に食べたのはいつだろうか。

食べているようで、食べていない。

近くにいそうで、近くにいない。

そんな儚いメンチカツと人々の距離を縮めたい。

日本一お肉を知り尽くしている都城が、

個性あふれるメンチカツとともに、

あなたがお越しになるのをお待ちしております。

日本一のメンチカツは、

日本一のお肉王国から生まれる。

都城メンチプロジェクト、はじまります。



MIYAZAKI MIYAKONOJO MENCHI