

※必ずお読みください。

お申し込みのご案内

お申し込み方法

- 同封の注文書に、ご注文・お届け先の住所・氏名・数量・金額、必要事項をご記入の上お申し込みください。
- FAXでのご注文も承っております。
- お申し込みいただいたお客様の個人情報につきましては、配送に関する業務のみに使用いたします。また、業務委託を行う場合は、適正な管理が行われるよう監督いたします。

支払い方法

- ① 現金払い
- ② 銀行振込（手数料はお客様負担となります）

商品につきまして

- 表示価格は、送料・消費税込みの金額です。
- 実際の商品はカタログと多少異なる場合がございます。
- 青果物につきましては、天候等の影響により納品が遅れる場合がございます。ご了承ください。

お申し込み承り期間

2020.10.1 – 2021.3.31

産地直送の商品につきましては、メーカーによる年末年始の休業の為、下記の期間は商品のご注文受付が出来かねます。

2020.12.24 – 2021.1.10

お届けについて

全国無料配送

- お客様の都合による返品・交換につきましては、送料をご負担頂く場合もございます。
- 商品のお届けには、**お申し込み日より7日前後**かかりますので、ご了承ください。また、産地、天候状況、お届け先様のご不在により、商品のお届けが遅れる場合がございますのでご了承ください。
- お食事券は、書留郵便にてお送り致します。

お問い合わせ

M 宮崎空港ビル株式会社 営業部 営業一課

〒880-0912 宮崎市赤江宮崎空港内
TEL. (0985) 51-5111
FAX. (0985) 51-5136



宮崎空港

<http://www.miyazaki-airport.co.jp>

GIFT SELECTION 2020.10.1 – 2021.3.31
Miyazaki Bougainvillea Airport

宮崎ブーゲンビリア空港 厳選

ギフト セレクション

受付期間 /
2020.10.1-2021.3.31

全国無料配送



～宮崎ブーゲンビリア空港からの贈り物～

贈る人にも贈られる人にも
喜んでもらいたいとの思いを込めて
宮崎の美味しい逸品から、
九州・全国のお取り寄せまで、
おすすめの厳選ギフトをご案内致します。

宮崎空港駐車場は 2時間まで無料

宮崎ブーゲンビリア空港が
皆様とずっと
親しくなれますように！

宮崎ブーゲンビリア空港内の売店・飲食店をご利用のお客様は、
空港駐車場が、120分まで無料です。

普通自動車	30分まで	60分まで	90分まで	120分まで	以降 1時間毎 150円	24時間毎の最大
いままで		100円	200円	300円		
7月20日以降	0円	空港ビルでお食事・ お買い物をすると 0円			450円～	800円

※120分を超えると通常料金(450円～)となります。

●インフォメーションスタッフ



お食事やパーティー・会席に
宮崎空港ビル直営店舗を
ぜひご利用ください。



宮崎空港ビル直営店舗 お食事券 (11枚セット)

1 (通常5,500円) → 5,000円

※書留郵便にてお送りいたします。

宮崎空港ビル直営店舗 お食事券 (22枚セット)

2 (通常11,000円) → 10,000円

※書留郵便にてお送りいたします。



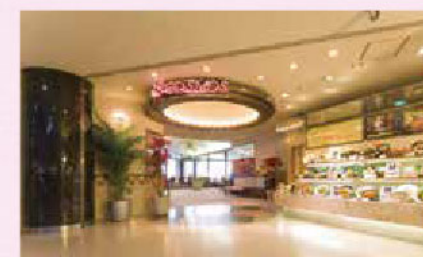
お食事券ご利用可能店舗

- レストラン コスモス
- 鮓処 わたつみ
- おもてなし 夢かぐら
- ビューラウンジ マリィリア
- カフェ カンナ
- ドリンクスタンド バーム

お得なお食事券の有効期限は
発行日から半年となります。

MIYAZAKI BOUGAINVILLE AIRPORT CAREFULLY SELECTED GIFTS
お食事を
空港で

空港直営の3店舗では、和・洋・中・鮓・
郷土料理と多様で幅広いレパート
リーでお客様のご希望に応じており
ます。



AIRPORT RESTAURANT
COSMOS
コスモス

飛行機や滑走路を眺めながら、ゆったりと食事の
できるレストランです。
調理師こだわりのメニューも季節に合わせ 和・
洋・中 豊富に取り揃えております。お子様用の
メニューもあり幅広い年齢層のお客様にご利用い
ただいております。

【営業時間】 10:00～20:30 (LO 20:10)

【席数】 180席 (カウンター10席)



おもてなし
夢かぐら

高千穂地方に伝わる伝統芸能、岩戸神楽をモチー
フにした空港のシンボル、からくり時計「夢かぐ
ら」が店舗名の由来です。
鶏ももの炭火焼やチキン南蛮、冷や汁など郷土料
理をはじめ、宮崎の海の幸、山の幸をふんだ
んに使ったメニューを取り揃えております。

【営業時間】 7:00～20:30 (LO 20:10)

【席数】 91席 (カウンター11席)



鮓処
わたつみ

宮崎の美味しい「海の幸」が味わえる、明るく入
りやすい鮓店です。
宮崎が「神話」の舞台とされ、まさに「神々のふ
るさと」であり、店舗名の『わたつみ』も神話に
登場する海の神様「大綿津見神（おおわたつみの
かみ）」に由来しています。

【営業時間】 10:30～20:30 (LO 20:10)

【席数】 24席 (カウンター10席・テーブル4卓)



パーティー・会席

少人数から大人数までご利用にあわせて選べ
るレセプションルーム。
会議やパーティー、研修に講演会など多彩な
ご利用方法に対応しております。



■レセプションルーム



■コスモスパティー会場



■夢かぐらVIPルーム



国際線
ファーストクラス
日本発

国際線
ビジネスクラス
日本発



ガンジスカレー

野菜の甘さと挽き肉の旨味に隠し味としてピーナッツバターとエバミルックを加えています。まろやかでさっぱりとした口あたりのカレーです。



宮崎和牛カレー

じっくり煮込んだ宮崎和牛をたっぷり入れました。口の中でホロホロと溶けるコクのある宮崎和牛がカレーに深みを与えています。



宮崎黒豚カレー

黒豚のばら肉を丁寧にやわらかくなるまで煮込みました。黒豚の旨味とカレーのまろやかさがクセになる逸品です。

ガンジスカレー 6個セット **3,500円**

ガンジスカレー(180g)×6

宮崎和牛カレー 6個セット **3,500円**

和牛カレー(180g)×6

宮崎黒豚カレー 6個セット **3,500円**

黒豚カレー(180g)×6

ガンジスアソート6個セット **3,500円**

ガンジスカレー(180g)×2、和牛カレー(180g)×2、黒豚カレー(180g)×2

ガンジスアソート9個セット **5,150円**

ガンジスカレー(180g)×3、和牛カレー(180g)×3、黒豚カレー(180g)×3

昭和37年、宮崎空港ターミナルビルと共に誕生し、愛され続けるガンジスカレーをはじめ、絶品カレーが勢ぞろい！



●「日向屋」店長

M宮崎空港ビル オリジナル商品

宮崎空港レストラン街の 人気メニューを商品化。



宮崎特産の日向夏と金柑を使った宮崎空港オリジナルドレッシングです。サラダにはもちろん、マグロやタコなど海鮮系のサラダにもぴったりです。



オリジナルドレッシングセット **2,050円**

日向夏ドレッシング(220ml)×3



おもてなし「夢かぐら」の冷や汁がお客様からの熱望により登場！鯛でダシをとっており、上品で優しい味の冷や汁です。宮崎の郷土料理をお楽しみください。



夢かぐら冷や汁6個セット **2,800円**

夢かぐら冷や汁(210g)×6



宮崎空港で50年愛され続ける伝統のガンジスカレー3種類と空港レストランで人気の味を商品化したオリジナルドレッシングの贅沢なセットです。



オリジナルセット **4,750円**

ガンジスカレー(180g)×2、和牛カレー(180g)×2、黒豚カレー(180g)×2、日向夏ドレッシング(220ml)×2

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。



おび天詰め合わせ(全8種類・12個入り)

11 冷蔵 産直 4,104円

おび天(3枚)、高菜入り(1枚)、きくらげ入り(1枚)、紅生姜入り(1枚)、たまご入り(2個)、ごぼう入り(1個)、とうがらし入り(1枚)、しその実入り(2枚)



おび天詰め合わせ(全9種類・18個+100g入り)

12 冷蔵 産直 5,832円

おび天(6枚)、高菜入り(1枚)、きくらげ入り(1枚)、紅生姜入り(1枚)、たまご入り(3個)、ごぼう入り(2個)、とうがらし入り(2枚)、しその実入り(2枚)、おびあげ(100g)



鶏炭火焼ギフト **4,212円**

鶏炭火焼180g×2、鶏せせり香草焼140g×1



鶏炭火焼3点ミックスギフト **5,076円**

鶏炭火焼180g×1、みやざき地頭鶏炭火焼150g×1、鶏せせり香草焼140g×1



満天・青空レストランギフト **5,270円**

鶏炭火焼180g×1、鶏オリエントハーブ焼×1、オリーブin鶏ささみハム×1、鶏せせりガーリックフランク×1、たまごくんせい×1、スモークチーズ×1

元祖 おび天本舗

おび天

小京都、宮崎県日南市飴肥に育った庶民の味として親しまれてきた「おび天」は、飴肥藩時代から伝わる数百年の歴史に磨きぬかれた独特の揚げ物の天ぷらです。魚のすり身に自家製豆腐と黒砂糖、味噌をつき混ぜ、こんがりキツネ色に揚げています。



元祖おび天本舗 宮崎空港店

宮崎空港店から揚げたてのおび天を全国へ。空港ビル2階「燦々市場」で実演販売中！

手造り燻製工房 スモーク・エス

鶏炭火焼

創業1983年、宮崎地鶏と燻製専門店。宮崎地鶏と燻製造りが原点で「どこにもないここにしかない美味しさ」を追求しています。完全手作業で食の安心安全を徹底し、最低限の水分除去と添加物で美味しさを優先した製品を造っています。



スモーク・エス 宮崎空港店

百貨店では手に入らない、自慢の鶏炭火焼・手造り燻製を実演販売しています。

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。

宮崎牛

内閣総理大臣賞3大会連続受賞

宮崎県内で生産・肥育された黒毛和種の和牛のうち日本食肉格付協会の格付けにより肉質等級が4等級以上のものが「宮崎牛」です。宮崎県の誇る日本一の味を、ぜひ一度ご賞味ください。



宮崎牛



宮崎牛は、第11回全国和牛能力共進会において3大会連続 内閣総理大臣賞を受賞しました。

宮崎牛の最大の特徴は、その肉質とその霜降りの良さにあります。等級4級以上の赤身は、締りが良く、滑らかな舌触り。肉全体に散りばめられた、キメの細かな霜降りをもたらすジューシーで柔らかな脂肪は、芳醇なコクでありながらもしつこくなく、口の中でさっぱりと溶け出します。

空港のお肉屋さん
Moo Boo Cock
モーブークック

空港のお肉屋さん Moo Boo Cock(モブークック)誕生！
宮崎牛、ブランドボーク、地鶏など生肉から畜産加工品まで宮崎の美味しい肉が大集合！



ミヤチク

宮崎から、おいしくて新鮮な「食」をお届けします。

株式会社ミヤチクは、1981年に宮崎くみあい食肉と宮崎県畜産公社が合併し生まれた、「宮崎県産和牛」「宮崎牛」、「おいも豚」の販売や加工販売を行い、宮崎

に根付き親しまれている会社です。直売店レストラン店舗にて、こだわりの美味しい宮崎牛・豚肉をみなさまにご提供しています。



「ミヤチク」商品16～23のお届けはこちらの化粧箱となります。

肉のなかむら

株式会社 中村食肉



天と地の恵みが
おいしさの
ひ・み・つ

日本でも有数の和牛生産地である南九州産の牛を、関連会社(有)中村畜産センターと連携し、市場で調達した和牛を肥育・加工・流通・販売まで一貫した体制でトレーサビリティ(生産履歴)システムが確立された工場で常に品質・衛生管理のもとに安定した供給を実現しています。

宮崎牛



宮崎牛 ロースステーキ 冷蔵 産直
24 3枚入り(600g) 14,200円
25 2枚入り(400g) 9,700円

宮崎牛



宮崎牛 ロースすき焼き 冷蔵 産直
26 600g(3～4人前) 12,960円



宮崎県産 黒豚ロースしゃぶしゃぶ 冷蔵 産直
27 600g(3～4人前) 3,700円

宮崎牛



宮崎牛 ハンバーグ&マキシマムハンバーグセット 冷凍 産直
28 宮崎牛ハンバーグ4個、マキシマムハンバーグ4個 4,400円



宮崎県産 和牛タレ漬け 冷凍 産直
29 350g×2P(4～5人前)・(ウデ・カタロースMIX) 7,700円



宮崎県産 黒豚ロースみそ漬け 冷凍 産直
30 120g×5個 3,500円

牛飼一筋
宮崎 有田牛

宮崎県西都の地で、
完全無農薬飼料の育成牛「EMO牛」を
育てています。

牛の生産・肥育から加工、販売まで一貫して行い、安心・安全な牛肉を、牧場から消費者の皆様までお届けします。「EMO牛」は、あっさりとした味わいで、どんなお料理とも相性抜群。脂っぽさが苦手な年配の方やお子さまにも喜んでいただけるはずです。



宮崎牛ヒレステーキ 16 冷蔵 産直 15,000円
150g×3枚



宮崎牛ロースステーキ 17 冷蔵 産直 12,700円
180g×3枚



宮崎牛ミスジステーキ 18 冷蔵 産直 8,000円
150g×3枚



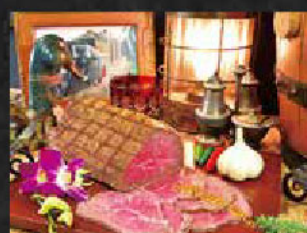
宮崎牛モモステーキ 19 冷蔵 産直 6,700円
150g×3枚



宮崎有田牛 ヒレステーキ 31 冷蔵 産直 10,240円
120g×3個



宮崎有田牛 ランプステーキ 32 冷蔵 産直 8,320円
150g×3枚



宮崎有田牛 ローストビーフ 33 冷蔵 産直 7,000円
約400g×1個 (特製ソース付き)



宮崎有田牛 詰合せ 特上焼肉/特上ローススライス 34 冷蔵 産直 9,600円
特上焼肉300g、特上ローススライス300g



宮崎牛モモ焼肉 20 冷蔵 産直 6,700円
500g



宮崎牛肩ローススライス 21 冷蔵 産直 8,100円
500g



ミヤチクバーグセット 22 冷蔵 産直 6,000円
宮崎牛ハンバーグ(100g)4袋・チーズインハンバーグ(110g×2個)1袋・こだわりハンバーグ(100g×2個)1袋



ミヤチクハムギフト 23 冷蔵 産直 4,000円
ベーコン140g×1・ピザフルトチーズ90g×1・ホワイトロースハム140g×1・粗挽きウィンナー90g×1



宮崎有田牛 詰合せ 特上サーロイン/カルビ焼肉 35 冷蔵 産直 12,000円
特上サーロイン180g×2枚、カルビ焼肉300g



宮崎有田牛 一口カット ミックスホルモン 36 冷蔵 産直 5,700円
ミックスホルモン200g×4P、タレ400g



宮崎有田牛 ソフトサラミソーセージ 37 冷蔵 産直 6,100円
100g×6個



宮崎有田牛 極上ハンバーグ 38 冷蔵 産直 6,800円
150g×8個

※商品によって品切れの場合もございます。ご了承下さい。 ※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。

※商品によって品切れの場合もございます。ご了承下さい。 ※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。

1983 CAVIAR



※写真は
「宮崎キャビア1983 バエリ20g」

MIYAZAKI CAVIAR 1983 BAERII

シベリアチョウザメ（バエリ）の卵を、岩塩のみで薄く味付けして熟成。完全無添加だから「キャビア本来の旨味」をそのままお楽しみいただけます。色は黒っぽいものが多く、食感は適度な粒感もありながらも非常に口溶けがよく、ねっとりとした舌触り。味わいは天然物に引けを取らない独特の旨みがあり、ヘーゼルナッツのようなコクのある風味が特徴です。

宮崎キャビア1983
バエリ 20g
39 冷蔵 産直 10,800円

宮崎キャビア1983
バエリ 12g
40 冷蔵 産直 7,020円



国産うなぎを原料に、 ご家庭でも匠の味を

皮は香ばしく、身はふっくらと焼きの匠によって最高の状態に焼き上げました。3種のタレで4度の漬け焼きを繰り返し、より深い味わいに仕上げました。

宮崎県産うなぎ蒲焼(長焼)
41 冷蔵 産直 7,000円
うなぎ蒲焼×2尾(計280g)、山椒・たれ×2袋

食べやすい大きさにカットし、1枚1枚丁寧に真空パックしました。食べたい分を温めるだけの簡単調理で大変ご好評いただいております。

宮崎県産うなぎ蒲焼(切身)
42 冷蔵 産直 5,600円
うなぎ蒲焼切身×5枚(計250g)、山椒・たれ×5袋



※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。



野沢菜ちりめん
野沢菜を混ぜ味付けしました。このままおつまみとしても美味しいです。



ひじき梅ちりめん
食物繊維、カルシウム、鉄分が豊富なひじきを合わせ、栄養たっぷりです。



しそわかめちりめん
紫蘇の実・わかめを使い味付けしています。ふりかけをはじめお茶漬けなどにも。



新鮮な魚肉を原料として、鹿児島県産の地酒を入れ、独特の製法を以って、菜種油で揚げておりますので香ばしく、いつでもおいしくいただけます。



有村屋
生さつまあげ
46 冷蔵 産直 3,350円
特揚げ棒天×5、いわし棒天×5、ごぼう天×4、人参天×4、五目揚げ×2、梅おはら×2、レンコン天×2 (計24個)



「匠のたれ」に漬け込まれ、168時間の熟成を経て生まれた絶妙な味わい。アツアツのご飯のお供はもちろん、お酒のおつまみにもピッタリです。



博多やまや
美味博多織無着色明太子(樽)
47 冷蔵 3,240円
無着色明太子350g

宮崎ちりめんには 凝縮された旨みがたっぷり！

市場では最良品とされ別格扱いされている宮崎ちりめん。水揚げから加工まで徹底した鮮度管理を行い、食塩以外の添加物等は一切使用せず天日干しで乾燥させ、旨味成分が凝縮された味わいです。



川野海産
宮崎ちりめん(木箱)
44 冷蔵 産直 5,400円
宮崎ちりめん120g×3パック



川野海産
ひなた彩宮崎ちりめんセット
45 冷蔵 産直 4,320円
宮崎ちりめん70g×1、野沢菜ちりめん80g×1、ひじき梅ちりめん80g×1、しそわかめちりめん80g×1



福さ屋の味を代表する辛子めんと、先様の好みに合わせて選べる味各種。無着色辛子めんと、醤油イクラ、味付け数の子のセットです。



福さ屋
味楽セット
48 冷蔵 産直 5,400円
無着色辛子明太子300g、いか明太100g、数の子明太100g

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。

延岡市有形文化財
「ブリ御殿」で愉しむ「美×食、

料亭ひだか

漁師の目で厳選した素材、日高家伝統の味付け、そして生産・加工・流通を手がける日高の歴史に裏打ちされた高い加工技術。

「料亭ひだか」の持つ素材の良さを活かした繊細な味わいをそのまま閉じ込めた、こだわりの逸品をお届けします。

料亭の鯛茶漬けセット
43 冷蔵 産直 5,000円
鯛茶漬け×3袋





宮崎のお土産にぴったり

南国宮崎県日南市で太陽をいっぱい浴びて育ったレモンと九州育ちの原料にこだわったれもんケーキ。しっとりとした口あたりの生地に爽やかな香りと甘酸っぱいおいしさをギュッと閉じ込めました。

メルンダ・アマーノ 宮崎れもんケーキ

49 産直 3,600円
れもんケーキプレーン10個



宮崎ブーゲンビリア空港限定

メルンダ・アマーノ 焼き菓子詰合せ（焼き菓子10個入り）

50 産直 3,300円

れもんケーキ2個、レモッタ1個、マドレーヌ（大）1個、レモンマドレーヌ（小）1個、黒糖パウンド1個、パウンドケーキカット1個、フィナンシェ抹茶1個、フィナンシェココア1個、フィナンシェレーズン1個、+オリジナルブレンドコーヒー1パック

れもんケーキ



ひなたマドレーヌ

宮崎県えびの産のプレミアム卵を使用したマドレーヌ



黒糖ミネラル

沖縄県産の黒糖をふんだんに使用したパウンドカットです。



フィナンシェ

（抹茶、ココア、レーズン）
バターを贅沢に使いしっとりと焼き上げました。アーモンドの風味ゆたかな後味です。フィナンシェには珍しいレーズン8つ入りもご用意。

パウンドケーキカット

アーモンド生地にチョコチップ、くるみをふんだんに使用しました。



様々な銘菓通りに

地元の有名店が勢揃い

風の菓子
虎彦



MIYAZAKI FOOD AWARD 2020
最優秀賞受賞



「一人前を切り分けてお皿にとり、楊枝を添えて提供する」という一連の流れをコンパクトにまとめるため、オリジナル容器に羊羹を取り楊枝を添えました。



餡にこだわった極上のどら焼

旨みをたっぷり含んだ餡汁は、どら焼きの生地に浸み込み、小豆は、粒を壊さぬままに持てる風味を最大に生かした餡となる。しっとり、どっしり、濃くがあって、それでいてあっさり。食後に甘さを引きません。

虎彦 どら焼き 極天

51 産直 3,500円
16個入り



虎彦 羊羹 一人ひとり

52 産直 3,500円
8個入り（柚子・抹茶・栗・小豆 各2個）

おいしさを届けたい！



つきを入れる縁起菓子

古事記や日本書紀に、神武天皇が日向から東へ向かい、大和朝廷を治め橿原宮で即位する「神武東遷」の話が記されています。その時、日向の人々が献上したのが小豆と餅に搗き入れた「つきいれ餅」。

金城堂 つきいれ餅

53 産直 2,500円
あずき9個、日向夏9個



つきいれ餅
金城堂

創業明治十三年



つきいれ餅

やわらかく、口どけの良い求肥の餅の中に小豆や日向夏を搗き入れた宮崎銘菓です。

AIRPORT SELECT
MIYAZAKI SWEETS

GIFTS

Miyazaki Bougainvillea Airport

Tanpopo



バニラ

チョコ

キャラメル



クリームがたっぷり！！

サクサクのパイ生地の中に、甘さ控えめのクリームが入っています。凍っているまま食べても、半解凍で食べるのもよし！

たんぽぽ ロングコロネ詰め合わせ

54 冷凍 産直 3,500円
バニラ×4、キャラメル×4、チョコ×4

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。