



別冊

鹿児島県 2025年度観光素材集 ENJOY! KAGOSHIMA

焼酎蔵・ウイスキー蒸留所
団体受入可能レストラン一覧



観光客受入可能な焼酎蔵一覧

2,000を超える銘柄があり、芋や黒糖などバラエティも豊かな鹿児島県の焼酎。そんな鹿児島県の焼酎文化を体験できる、見学可能な焼酎蔵をご紹介します。焼酎で旅を楽しみましょう。

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	入場料	営業時間	定休日	受入可能人数	駐車場	WEB	備考
中 薩	いちき串木野市	薩摩金山蔵 (濱田酒造) トロッコツアー	トロッコに乗って坑洞内の焼酎蔵を間近に見学することができます。焼酎付きコースでは、本格芋焼酎や梅酒などの試飲も可	いちき串木野市野下13665	0996-21-2110	試飲 記念品付 2,500円/人 他	10:00～17:00	土日祝のみ営業	40名/回	有		※不定期開催のイベントツアー
		薩州濱田屋伝兵衛 (濱田酒造)	焼酎造りの見学ツアーを行っています。見学後には蔵人おすすめの焼酎やリキュールの試飲も体験できます。売店では商品の購入も可能です	いちき串木野市湊町4-1	0996-36-3131	試飲付 500円 試飲無 無料	売店 9:00～17:00 食事処 11:00～15:00 (LO14:00)	水曜日	20名/回	有		
北 薩	薩摩川内市	山元酒造	手作り工場のご案内 山元酒蔵の紹介VTR視聴 直売所にて試飲会	薩摩川内市五代町2725	0996-25-2424	無料	9:00～16:00 (12:00～13:00 除く)	土・日・祝日 年末年始・お盆	25名/回	10台程度 大型バス可		
		祁答院蒸留所	木桶仕込の見学 手作り酒室の見学 試飲	薩摩川内市祁答院町 間牟田2728-1	0996-31-8115	無料	9:00～16:30	1月1日、2日	20名/回	10台程度 バス可		
		田苑酒造	酒造道具や書物、民具、樽の中身が見えるディスプレイなど数 百点を展示。毎年春と秋に2回 資料館内で「田苑酒造サロンの コンサート」を開催 ※蔵見学はなし	薩摩川内市種崎町 塔之原11356-1	0996-38-0345	無料	9:00～16:00	土・日・祝日 年末年始・お盆	20名/回	10台程度 バス可		
	阿久根市	大石酒造	9月中旬から11月末くらいが仕 込の全工程が見られる時期です	阿久根市波留1676	0996-72-0385	無料	8:00～12:00 13:00～17:00	不定休	5名/回	2台		9月中旬～11月下旬受 入可能
南 薩	指宿市	指宿酒造	工場の立地にこだわり、水質・ 原料の確保、流通など焼酎の製 造に最も適している指宿の池田 湖近くに工場があります。芋ど ころとして、より良い焼酎を追 い求めた焼酎をぜひお楽しみく ださい。	指宿市池田 6173番地1	0993-26-2277	無料	8:30～17:00	日・祝祭日 一部土曜日 盆/正月	15名/回 ※15名以上 は要相談	普通車 10台程度 大型バス1台		製造期間（8月下旬～ 11月初旬）以外は設備 のみの見学 試飲及びお買い物は通 年可能
		中俣酒造	一時仕込みを創業以来100年以 上受け継がれてきた和室で行い ますほとんどの行程を手作業に 行っており、ここでしか出せ ない味があると信じて精動して おります。	指宿市西方4670	0993-27-9181	無料	9:00～17:00 ※見学は～16:00	不定休	10名	中型3台		造りの時期（8月中旬 ～10月末）の時期は工 場内には入れません 試飲及びお買い物は通 年可能
		吉永酒造	創業明治38年。指宿駅から徒 歩5分の民家の中にあります。 明治時代から伝わる選麦仕込で 掘りたてのサツマイモと蔵の地 下水を使用。1本1本手作業で、 丹精込めて醸しております。	指宿市十二町 645番地	0993-22-3015	見学無料 ※ラベル 貼り体験 (900ml 1本含) 2,000円	8:30～18:00 ※午前中は見学 不可	不定休	20名	3台		製造期間（9月～11 月）以外は設備のみの 見学 試飲及びお買い物は通 年可能
		白露酒造	享保15年創業の造り酒屋から 始まりました。白露酒造の焼酎 は約1年間熟成し、その間に外 気との温度差で生じる余分な油 分のみを丁寧に取り除くこと によって、深い味わいを残すよう にしています。	指宿市山川大山 987番地	0993-35-2000	無料	10:00～16:30 ※最終受付16:00	日・祝日 土曜日不定休	20名/回	4台 バス可		製造期間（9月～12 月）以外は設備のみの 見学 試飲及びお買い物は通 年可能
		田村合名会社	明治30年より続く甕仕込み製 法を守り、芋焼酎に特化した蔵 です。実際の仕込み風景を間近 で見学していただき、焼酎の製 造工程を深く理解していただき たく様々な角度からアプローチ できる蔵です。	指宿市山川成川 7351-2	0993-34-0057	無料	8:00～17:00	要電話確認	40名/回	普通車5台 大型バス2台 中型バス3台		製造期間（9月～11 月）以外は設備のみの 見学 試飲及びお買い物は通 年可能



エリア	市町村	施設名		住所	TEL	入場料	営業時間	定休日	受入可能人数	駐車場	WEB	備考
南薩	南さつま市	本坊酒造 マルス津貫蒸溜所	本格焼酎「桜島」で知られる本坊酒造が手がけるウイスキー蒸溜所。施設内では歴史や製造行程、右蔵樽貯蔵庫などの見学もできます。	南さつま市加世田津貫6594	0993-55-2121	無料	9:00～16:00	無休（臨時休）	30名/回	24台 大型バス可		
		薩摩萬世松鳴館	映像やパネルでサツマイモや焼酎づくりについて学ぶことができます。また第二展示場では南さつま市の歴史や、南さつま出身のイラストレーター・野崎耕二さんの絵画ギャラリーも楽しめます。	南さつま市加世田高橋1940-25	0993-52-0648	無料	9:00～16:00	土・日・祝日	30名	15台		
		杜氏の里 焼酎づくり 伝承展示館	県内外に焼酎づくりを広めたとされる「黒瀬杜氏」が伝承してきた技術や伝統を保存・継承するための施設。製造行程を解説する展示室や焼酎づくり（8～12月）を見学できる工場があります。	南さつま市笠沙町赤生木6762	0993-63-1002	大人 310円 子ども 150円 ※団体割りあり	9:00～17:00	12月29日～ 1月3日	最大30名	58台		
		宇都酒造	明治36年創業。水田に囲まれた自然豊かな南さつま市に蔵を構え、120年に及ぶ歴史の中で継承されてきた技を振るい、正山2431に自らと向き合い本物の芋焼酎を造り続けています。	南さつま市加世田益山2431	0993-53-2260	無料	13:00～16:00	土・日・祝日 お盆/年末年始 （要相談）	1～5名/回	10台		
	枕崎市	薩摩酒造「明治蔵」	100年以上も使い込んだかめ壺を使い、杜氏が長年の経験と伝承の技術で芋焼酎を造っています。文化を感じながら見学でき、蔵限定焼酎の試飲、販売も致しております。	枕崎市立神本町26	0120-467-355	無料	9:00～16:00	12月31日 1月1日	100名/回	普通車30台 大型バス4台		
霧島 始良	始良市	白金酒造石蔵 ミュージアム	現存する県内の酒造で最古といわれ、西南戦争の際に西郷隆盛率いる薩軍が陣を張ったと伝えられている蔵。国の登録有形文化財に指定され、実際の製造工程や杜氏の作業風景を見ることができま。	始良市脇元1933	0995-67-1496	無料	10:00～17:00	水曜日 お盆・年末年始	9名/回	23台 大型バス可		※体験、見学、学ぶ、 感じるスペースあり。 ※ミュージアム売店、 試飲スペースあり。
	伊佐市	大口酒造 第二蒸溜所 「伊佐伝承館 永禄」	9月と10月には、焼酎の原料である「サツマイモ」の庄巻の仕込み作業も見学可能です。 ・DVD視聴（15分） ・酒蔵ガイド（30分）	伊佐市荏刈田中1660	0995-26-5500	無料	8:30～16:30	土・日曜日	最少2名 最大15名	有		
大隅	鹿屋市	大海酒造	さつまいもの栽培が盛んな鹿屋市で、契約農家が丹精込めて育てたさつまいもを使い、造り手の五感を生かした焼酎造りにこだわり、より多くの皆様に愛される焼酎を造り続けています。	鹿屋市白崎町21-1	0994-44-2190	無料	9:00～16:00	土・日・祝祭日 年末年始/お盆	1名～ 要相談	10～15台 大型車2台可		※製造期間（9月から 11月）とそれ以外では、 ご案内する内容が変わ る場合があります。
		小鹿酒造	「鹿児島県の芋焼酎たるもの、鹿児島の大地で育てられた新鮮で良質なさつまいもで造りたい」という想いから、平成6年に農業法人（有）小鹿農業生産組合を設立。さつまいも栽培を担っています。	鹿屋市吾平町上名73	0994-58-7171	無料	9:00～16:00	日・祝祭日 土曜日 （要相談） 年末年始	1名～ 要相談	10～15台 大型車2台可		
	志布志市	若瀬酒造	安定した温度と湿度で、じっくりと熟成させるために60mlに及ぶトンネル貯蔵庫を見学可能。数種類のブレンド用原酒の中からお好みの味がつけられるブレンド体験もできます。	志布志市志布志町安楽215	099-472-1185	無料 ※ブレンド 体験 2,000円/人	9:00～16:00	土・日・祝日 （事前連絡で対応 可能な場合もあり）	40名/回 ※ブレンド体 験は15名	有 大型バス3台		

鹿兒島の二大焼酎



薩摩焼酎

2005年12月22日、地理的表示基準の産地指定の認可を受けました。鹿児島県内（奄美市・大島郡を除く）のさつまいも、水を原料として、鹿児島県内において、単式蒸留機で蒸留し容器詰めされた本格焼酎です。



奄美黒糖焼酎

2009年2月6日に地域団体商標登録の認可を受けました。1953年12月、奄美群島が日本に復帰する時、米麹及び黒糖を原料として製造することを条件に奄美群島に限り製造が許可されました。

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	入場料	営業時間	定休日	受入可能人数	駐車場	WEB	備考
種子屋久	西之表市	種子島酒造	創業明治35年。創業以来、ずっと守り続けてきた伝統製法かめ垂仕込みです。このかめ垂も同じ歴史を刻んできました。大量生産では味わえないプレミアムな味をご堪能頂けます。	西之表市西之表13589-3	0997-22-0265	無料	8:30～17:00	日・祝日 GW・お盆 年末年始	15名/回	大型バス 2～3台可		9月～11月は見学場所の制限や見学をお断りする場合あり。
		高崎酒造	創業以来、当蔵では、地元種子島産の新鮮なさつまいもで焼酎造りを行っています。	西之表市安納苗代岡1861-2	0997-25-0707	無料	9:00～17:00	土・日曜日 814～15 12/31～1/3	10名程度	有		見学は年中できるが、製造時期は10月～11月
	中種子町	四元酒造	創業明治42年。種子島の中央部に位置する中種子町で島内のいもを使用して製造しています	熊毛郡中種子町田島323	0997-27-9015	無料	8:00～17:00	土・日・祝日	少人数	なし		
	屋久島町	三岳酒造	三岳は屋久島の豊かな自然が育んだ超軟水と厳選された国産サツマイモを原料に、白麹で仕込まれた本格焼酎。製造過程を見学し、屋久島でしか味わうことのできない、屋久島限定三岳をぜひ。	熊毛郡屋久島町安房2625-19	0997-46-2026	無料	8:00～17:00	なし	5名まで	有		製造期間9月～12月頃までが最速※販売不可
		本坊酒造 屋久島伝承蔵	伝統的な霧仕込みや手造り麹などこだわりのお酒造りを見学できます。焼酎や梅酒・ウィスキー、ワインの試飲や、売店でお土産も購入できます。	熊毛郡屋久島町安房2384	0997-46-2511	無料	9:00～16:30※ 最終受付16:00	12月29日～ 1月3日 ※臨時休業あり	20名/回	3台 バス1台		
奄美	龍郷町	奄美大島酒造	100%奄美大島産純黒糖のみを使用し、仕込みに使用する水は奄美で一番美味しいとされる龍郷町の「じょうごの川」から汲み上げた天然の地下水を使用しています。	龍郷町浦1864-2	0997-62-3120	無料	10:00～17:00	土・日・祝日 盆/正月 ※団体は事前予約で対応可	30名/回	50台		製造時期は1～6月
	喜界島酒造		大正5年創業の老舗蔵。工場見学→代表銘柄の試飲→ミニボトルのプレゼントのコースです。また、記念写真として撮影後、写真をボトルに貼付け、「記念ボトル」つくりも有償で行っています。	大島郡喜界町赤連2966-12	0997-65-0251	無料 ※記念ボトルつくり別途	8:00～17:00	日・祝祭日 第2・4土曜日 8月13日～15日 12月31日～ 1月4日	10名/回	普通車10台 大型バス1台 中型バス1台		製造時期は1～4月
	喜界町	朝日酒造	良質の国産黒糖と米こうじを原料に、ミネラル豊富な喜界島の湧水で仕込んでいます。蔵の中では、生まれたての味わいからじっくり育て深みを増した味わいへと変わる黒糖焼酎を堪能できます。	大島郡喜界町湾41-1	0997-65-1531	無料	8:00～17:00	土・日・祝日 (土曜は隔週)	10名/回	乗用車 10台程度 あるいは 中型バス 2台程度		

鹿児島県のジャパニーズウイスキー

多くの焼酎蔵をもつ鹿児島県。焼酎製造で培った蒸留技術をもとに、ウイスキーの製造を行う蒸留所が増えてきています。蒸留所見学と合わせて、メイドイン・カゴシマのウイスキーをお楽しみください。

マルス津貫蒸溜所 本坊家旧邸「寶常」



1949年、岩井喜一郎指導のもと鹿児島でのウイスキー製造を開始。1960年、洋酒生産の拠点として、山梨工場を竣工し本格的にウイスキーの事業に参入。洋酒ブランド名として一般公募の中から選ばれた「マルス（火星）」が誕生しました。

70年以上のウイスキー製造の歴史を経て、本坊酒造 マルスウイスキーは、多彩な原酒を造る2つの蒸溜所（駒ヶ岳・津貫）、異なる自然環境で熟成させる3つ貯蔵庫（駒ヶ岳・津貫・屋久島）を持つ、ディステラリーとなりました。

津貫蒸溜所に隣接する、昭和初期に建てられた本坊旧宅を改装したCafé Bar & Shop「寶常（ほうじょう）」では、日本庭園を眺めながら、マルスウイスキーのテイastingや、限定のウイスキー・焼酎、オリジナルグッズが購入可能です。

data

- 住所／南さつま市加世田津貫6594 ■TEL／0993-55-2001
- 営業時間／9：00～16：00
- 休日／12/30～1/3（臨時休業あり）
- 料金／入場：無料 自由見学 ※場内案内は要相談
試飲：有料(200円～) ※一部無料試飲あり
※飲み比べセットあり（2杯1,000円～）
※ノンアルコールあり



小正醸造 嘉之助蒸溜所



1883年創業の焼酎の老舗・小正醸造が2017年から始動した嘉之助蒸溜所。3基のポットスチル（蒸留器）から生まれる、多彩な原酒が魅力の個性的な蒸溜所。ネックの形状やラインアームの角度の異なるポットスチルを使用することで、原酒の香りや味合いを造り分け、豊かでメロウな味合いのウイスキー造りを心がけています。

事前予約制の製造行程の見学ツアーがあり、五感の全てを使って、ウイスキーづくりの現場を楽しんでいただけます。

見学の後は、東シナ海を望む眺めのいい「THE MELLOW BAR」でテイastingを楽しめます（ソフトドリンクあり）。

ショップでは、蒸溜所限定ボトルや、定番商品、ブランド・オリジナルグッズも販売しています。

data

- 住所／日置市日吉町神之川845-3 ■TEL／099-20-7700
- 営業時間／10：00～16：30
- 休日／月曜・年末年始
- 料金／製造工程見学：1,000円／人
※間制・要事前予約
※ツアースケジュールはHPでご確認ください。
※20歳未満無料



薩摩酒造 火の神蒸溜所



神話の舞台となった事から名付けられた枕崎市「火の神」地区にて昭和50年に本格焼酎の蒸溜所として始動。長きに渡り本格焼酎の製造を行ってきましたが、2023年より装いも新たにウイスキー蒸溜所に転換。同年2月よりモルトウイスキー、12月よりグリーンウイスキー製造を開始しました。

元々薩摩酒造の代表銘柄の1つである本格麦焼酎「神の河（かんのこ）」の原酒を貯蔵する樽貯蔵庫や、焼酎業界では唯一となる「樽職人（クーバー）」「樽工房（クーパレッジ）」が同蒸溜所内にはあり、23年より、同一蒸溜所内に「モルト」「グリーン」の製造所に加え「クーパレッジ」がある世界的にも珍しいウイスキー蒸溜所となりました。2024年にはビジターセンターを開業し、見学も可能となる見込みです。

また第一弾となるウイスキーの販売は2026年を予定しています。

data

- 住所／枕崎市火之神北町388
- TEL／0993-72-1231
- 営業時間・休日／2024年内に一般公開で準備中
- 料金／試飲：有料(200円～)



天星酒造 菱田蒸溜所



大隅半島・大崎の地で120年以上蓄積した焼酎づくりを生かし、2022年11月、大隅半島初のウイスキー製造蔵として事業を開始。仕込み水をはじめ、蔵の水は、すべて超軟水と言われる平成の名水百選の「普現堂湧水」から引いているこだわがあります。

焼酎棟とウイスキー棟が併設され、焼酎のオフ期1月～8月にウイスキー蒸溜に取り組んでいます。一つの場所で両蔵の見学が可能な上、蔵の中の発酵や蒸溜の工程を間近で見学できるのが魅力です。

見学は事前予約のみ対応（※蔵内は足元が悪いため、足腰の弱い方、ヒールでの見学は不可）。試飲はもちろん、2023年に蒸溜貯蔵された1年もののウイスキーの購入も可能です。

現在、ウイスキー貯蔵施設として志布志市の廃校「旧田之浦中学校」の再利用を目指し、クラウドファンディングを実施中（2024年6月現在）。

data

- 住所／曽於郡大崎町菱田1270
- TEL／099-477-0510
- 営業時間・休日／事前予約でのみ対応
- 料金／要相談・試飲可



団体客受入可能なレストラン一覧

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	定休日	営業時間	席数	駐車場	WEB
中 薩	鹿児島市	ふぁみり庵はいから亭 与次郎、吉野 他	鹿児島黒豚・和牛を使った団体向けメニューを提供。	鹿児島市与次郎1-9-7 他	099-255-0381 (康正産業)	店舗による	店舗による			
		華蓮	最高級の鹿児島黒牛のとろけるようなクリーミーなしゃぶしゃぶや、その旨みと甘みに驚く鹿児島黒豚を提供。	鹿児島市山之口町3-12	099-223-8877	第3日曜日 (連休の場合は 連休最終日)	11:30～14:00 17:30～22:00	100席 団体最大30席	無し	
		旅の駅桜島 桜島物産館	鹿児島最大級の大型ドライブイン。最大500人が食事をとれる大型レストラン。名物のマグマカレー、マグマラーメン、西郷隆盛も好物だったとんこつ煮をドーンと使った薩摩定食を提供。	鹿児島市桜島赤水町1427	099-293-3558	年中無休	11:00～15:00	550席	100台 大型バス20台	
		正調さつま料理 熊襲亭	鹿児島の郷土料理・黒豚しゃぶしゃぶの専門店。きびなごの刺身や黒豚料理、伝統の酒ずしをコース・一品でも提供。	鹿児島市東千石町6-10	099-222-6356	年末年始	11:00～14:00 17:30～22:00	200席 団体最大80席	2台	
		さつま路	鹿児島の豊かな食材を生かし、鹿児島らしい味付けで、あたたかな思い出を持ち帰っていただけるよう心を込めておもてなしいたします。	鹿児島市東千石町6-29	099-226-0525	年末年始	11:30～14:00 17:30～21:30	団体最大80席	無し	
		黒豚料理あぢもり	昭和40年代、経済効率の悪さから風前の灯だった黒豚の復活に立ち上がり応援を始めたパイオニア。黒豚ヒレかつサンド、黒豚コロッケなど持ち帰り用もありお土産にもおすすめ。	鹿児島市千日町13-21	099-224-7634	水曜日・他不定	11:30～14:30 17:00～21:30	団体最大70席	無し	
	いちき 串木野市	薩摩串木野まぐろの館 松菜丸食堂	400 t 級のまぐろ漁船をモチーフにした「薩摩串木野まぐろの館」の2階部分にあるお食事処で漁師直営店。1階には山の幸、海の幸が豊富な物産館が、3階にはマグロ漁100年の歴史がわかる資料館が併設。	いちき串木野市八房3141-1	0996-29-5515	水曜日 元旦	11:00～15:00	40席	130台 大型バス8台	
		串木野市漁協直営 海鮮まぐろ家	総合交流施設「食彩の里いちきくしきの」内に所在し、直売所、観光案内所が隣接。厳選されたこだわりのまぐろと串木野沖の地魚を中心としたメニューで、漁協直営ならではの新鮮でボリュームのある料理を提供。	いちき串木野市上名3018-3	0996-33-5015	第3水曜日	11:00～15:00 (LO 14:30)	団体90席 一般76席 計166席	100台 大型バス2台 中型バス2台	
		焼酎とお食事処 伝兵衛	焼酎蔵「濱田屋伝兵衛」に隣接する食事処で、食事と共に焼酎を提供。	いちき串木野市湊町4-1	099-36-3131	水曜日	11:00～15:00 (LO 14:00)	最大80席	大型バス5台駐 車可	
		レストラン『海音』～KANON～ (シーサイドガーデンホテルア クシアくしきの内)	樹齢150年の松林が聳える中庭に面したレストラン。「食のまち」いちき串木野市ならではの豊かな食材による料理を提供しています。大小兼ね備えた宴会場で大人数にも対応可能。	いちき串木野市長崎町101	0996-32-4177	月・火曜日	7:00～9:00 (LO 8:30) ※要予約 18:00～21:00 (LO 20:30) ※ランチ営業は 当面休止	最大200席	100台 大型バス3台	

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	定休日	営業時間	席数	駐車場	WEB
北薩	薩摩川内市	S CUBE HOTEL by SHIROYAMA内BANQUET	宴会やパーティー・ウエディングに対応のカジュアルかつ洗練されたダイニング。	薩摩川内市平佐一丁目18	0996-25-5225	年中無休	要確認	最大80席	348台	
		コシキテラス	旧中甕港旅客待合所に2016年にオープン。前方に広がる中甕港を望めるカフェ。甕島の特産品や人気の豆麩の販売所も併設。	薩摩川内市上甕町中甕383-3	09969-2-0525	水曜日＋木曜日 不定休	10:00～16:00	40席	30台	
		浜の茶屋	川内川の河口付近に位置し、砂浜の海岸に面した茶屋。魚は基本的に薩摩川内市で水揚げされたものを使用し、海鮮丼やあら汁は絶品。	薩摩川内市久見崎町1358-4	0996-27-3404	水曜日	11:00～15:00 17:00～22:00	81席	約50台	
	阿久根市	お食事のふるさと十三	4～5月は『阿久根うに丼まつり』・9～10月は『阿久根伊勢えび祭り』を行っており、地域おこしグルメ『きびずき』は通年の提供。	阿久根市港町82-3	0996-72-1420	木曜日	11:30～14:00 6月～8月 18:00～21:30 冬 17:30～21:00			
	出水市	鶴丸会館	日替わりランチから会席まで、季節に合わせた料理や、ご当地グルメ「いずみ親子ステーキごはん」を堪能できます。旅行会社向けの団体メニューあり。	出水市上鯖洲840-3	0996-63-1122	1 2 月 3 1 日 不定休 月に1～2回	ランチ 平日 11:00～14:00 土日祝 11:00～14:30 ディナー 17:00～20:30	団体 10～180名	100台	
		ホテルキング	季節ごとの旬な食材、出水市の新鮮な魚介類にごだわった料理や、ご当地グルメ「いずみ親子ステーキごはん」を堪能できます。	出水市向江町5-18	0996-62-1511	月曜日 ※その他不定休あり	ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:00～21:00 (予約制)	35席	50台	
		漁亭 いわし茶屋	近海物の阿久根産イワシや新鮮な魚介類を使った、お刺身、なます、煮つけ、かき揚げと、バラエティに富んだいわし料理が食べられ、いわしの美味しさを心ゆくまで堪能できます。	出水市武本3063-1	0996-62-8858	火曜日	ランチ 11:00～14:00 ディナー 17:30～21:30	90席	普通車30台 大型バス2台	
		出水酒造 そば処五萬石	出水酒造工場内にあり、そば粉の産地は時期により変わり、厳選したものを、使用。そば粉100%の手打ちの十割そば。おそば本来の風味と味が自慢。	出水市文化町358	0120-269-213	年中無休	11:00～15:00	108席	大型バス2～3台	
南薩	指宿市	唐船峡 長寿庵	四季の風情を見事に映し出す清流の上にそうめん流しを設け、その下に鯉や虹鯉が優雅に泳ぐ様は、ここ唐船峡でしか味わえないもの。おいしい思い出を。	指宿市開聞仙田77	0993-32-3155	基本無休 菜の花マラソン ～2月休み	[5・6月] 10:00～17:00 (土・日・祝) 10:00～19:00 [7・8月] 10:00～20:00 [9月下旬～4月] 10:00～16:00			
		指宿市営唐船峡 そうめん流し	「回転式のそうめん流し」発祥の地で年間約20万人もの方が訪れる唐船峡は「回転式のそうめん流し」発祥の地。平成の名水百選に認定された湧水で冷やしたそうめんが自慢。そうめん・おにぎり・マスの塩焼き・鯉こく・鯉のあらいがセットのA定食がおすすめ。	指宿市開聞十町5967	0993-32-2143		4月～10月 10:00～15:30 (LO 15:00) 11月～3月 11:00～15:30 (LO 15:00) ※天候等によっては変更有り。 ※GW・夏休み期間・年末年始の営業時間については要確認。	500席	470台 大型バス5台程度	
		池田湖パラダイス	季節の花咲く池田湖を目の前に楽しめる食事処。回転式そうめん流しや鹿児島産の黒豚料理を提供。その他、大水槽のオオウナギ無料観覧や土産品の販売もあり、食事・ショッピングが楽しめる施設となっている。	指宿市池田5268番地	0993-26-2211	土日祝のみ営業	11:00～15:00 (LO 14:00)	最大260席	40台 大型車10台	
		くり屋食堂	山川港が一望できる食堂で、地元の新鮮な食材を使った料理や定食が揃い、初代店主が作った秘伝のタレが自慢の「かつおたたき」は一本釣りの新鮮な鰯を炙焼きで提供。	指宿市山川成川7350	0993-34-0214	不定休	11:00～14:30 (LO 14:00) 17:00～20:00 (LO 19:30)	150席 (宴会場、食事ホール含む)	普通車20台 大型バス：要相談	
		道の駅山川港活お海 道市場食堂 鰯の港	地元で水揚げされた鮮魚を使った海鮮丼・刺し身やあら汁など、おいしい料理を味わうことができます。施設内には食堂だけではなく、鮮魚や地元特産品などの朝市直売ゾーンと、木工品や陶器などの特産品ゾーンがあり、連日多くの人で賑わいます。	指宿市山川金生町1-10	0993-27-6507	第3水曜日 ※祝祭日の場合はその翌日 1月1・2日	11:00～15:00	最大66席	普通車48台 大型車：2台	
	枕崎市	枕崎お魚センター レストランぶえん	海を見晴らす「展望レストラン ぶえん」では、本場枕崎のカツオをはじめ地魚料理をお楽しみください。2011鹿児島Show-1グランプリで優勝した「枕崎鰯船人めし」も人気です。	枕崎市松之尾町33-1	0993-73-2311	年中無休	11:00～ LO 13:30	最大70席	100台 大型バス20台	

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	定休日	営業時間	席数	駐車場	WEB
南薩	南九州市	レストイン武家屋敷	知覧特攻平和会館から徒歩2、3分のところに位置し、周辺に駐車場も完備。昼食や夜の宴会も受け付けており、宴会はご予算に応じて準備可能。	南九州市知覧町郡17846	0993-83-2727	年中無休	10:00～16:00	最大450席	50台 大型バス15台	
		旬蒸terrace (しゅんしゅんテラス)	知覧特攻平和会館近くに2024年2月オープン。地域の旬の野菜や鹿児島県産のお肉・お豆腐がメインの蒸し料理をお楽しみいただけます。	南九州市知覧町郡17375-1	050-8882-8351	水曜日 木曜日	10:00～17:00	最大56席	大型バス1台 普通車26台	
		高城庵	知覧武家屋敷庭園内にある、薩摩の郷土料理店。秘伝の調味料で甘く煮た「とんこつ」や、四季折々の食材を懐石風にして提供。	南九州市知覧町郡6329	0993-83-3186	不定休	11:00～15:00	一般：42席 団体 最大80席	大型バス5台 普通車6台	
		知覧桜見亭	鹿児島県産カンパチを、知覧茶でしゃぶしゃぶにしてください「カンパチの知覧茶しゃぶしゃぶ」が人気。知覧エリア最大級の土産店が併設されており、鹿児島名物を多く取り揃えている。	南九州市知覧町郡17851	0993-83-3211	不定休	9:00～17:00	580席	大型バス36台 普通車50台	
大隅	鹿屋市	ホテルさつき苑	和洋中のニーズに合わせた料理の提供が可能。定食から懐石まで要望に対応可能。	鹿屋市西原1丁目9-10	0994-40-1212		11:30～13:30 (LO) ※団体、貸切の場合は時間の相談可能。	最大500席	150台 (最大) 大型バス15台	
		ハロー南風	錦江湾・開聞岳を一望しながら楽しめるランチやデザートを提供。ハーブガーデンの朝摘みハーブティーもあります。	鹿屋市浜田町1349-1	0994-47-3118	水・木曜日	11:00～18:00 ※団体、貸切の場合は時間の相談可	1F 20席 2F 50席 テラス席15席	50台 大型バス2台	
		モダン焼肉 中山亭 鹿屋店	自社牧場「うしの中山」で育った一級品の牛本来のうまみを引き出した赤身と口の中で「フワッ」と溶ける後口の良い脂が特長。	鹿屋市王子町3952-2	0994-45-6450	定休日：なし 店休日 年末年始	ランチ 11:30-14:30 (LO 14:00) ディナー 17:30-21:00 (LO 20:30)	72席	普通車 20台～30台 (うち大型車1台)	
		陣力	地元産牛を1頭買いいし、新鮮で柔らかな安心のお肉を提供。	鹿屋市礼元2丁目3709-1	0994-40-0298	月曜日、火曜日 ※日曜日ランチ定休	ランチ 11:00～14:00 (LO13:30) ディナー 17:00～21:30 (LO21:00)	100席 (団体貸切可能)	普通車20台～30台 (うち大型車1台)	
		農家レストラン「彩食豊美」	地元産の豊富な食材や「茶美豚（ちゃーみーとん）」を使ったトンカツ、しゃぶしゃぶなどがメインの美味しい料理を味わえます。直売所の「とっ菜市場」に併設。	鹿屋市笠之原町7517-1	0994-36-8820	第3水曜日 1月1日～3日	ランチ 11:00～15:00 (LO14:30) ディナー 17:00～21:00	74席	普通車303台 大型バス5台	
		鹿屋市観光物産総合センター	「鹿屋航空基地史料館」に隣接のレストラン。鹿屋海軍航空隊のや豚ばら丼、お子様カレーもあります。施設内には特産品販売コーナーも併設。	鹿屋市西原3丁目11-1	0994-41-6111	12月29日～1月3日	11:00～14:00	40席	普通車30台 大型車10台	
	志布志市	国民宿舎ボルベリアダグリ	時間とともに表情を変える景色を眺めながら、地元産の旬の食材を使い料理を堪能できるレストラン。	志布志市志布志町夏井203	099-472-1478			団体利用は要相談	最大80台 大型バス可	
		志布志湾大黒リゾートホテル	その日に水揚げされた地元志布志湾の新鮮な海の幸を中心に、鹿児島県産の名産と四季折々旬の味を提供。	志布志市志布志町夏井55-15	099-473-0001		11:00～21:00		最大200台 大型バス可	
		うなぎの駅	完全無投薬により自社養殖、加工されたこだわりの蒲焼がメインとなります。人気のオーガニックな重をはじめるうなぎ好きにはたまらないメニューがたくさん。	志布志市志布志町志布志1286-8	099-478-8181	月曜日	11:00～15:00	94席	90台 大型バス10台	
	肝付町	焼肉本舗 新村畜産	焼肉ランチと人気のバイキングを提供。カレーと牛丼は食べ放題。A4・A5ランクの「新村和牛」を牧場直営ならではの価格で提供。販売所も併設。	肝属郡肝付町前田622-1	0994-65-8029	年中無休	11:00～15:00	43席	大型バス3台	
		高山温泉ドームレストラン	高山温泉ドーム内にあるレストラン。食事だけでなく温泉を楽しんだり、野菜や加工品など、町の特産品を販売している特産品売場も併設。	肝属郡肝付町新富5590-35	0994-31-5711	第2・4水曜日	9:00～21:00	48席	83台 専用駐車場3台	
	錦江町	大滝の茶屋	神川大滝のすぐ近くで、お食事・そうめん流しをお楽しみください。川沿いに隠す席を設けられていて、自然をたっぷりと感じられます。ヒラマサをはじめ錦江町の食材も味わっていただけます。	鹿児島県肝属郡錦江町神川2382	0994-22-2120	水曜日	11:00～14:00	最大35席	大型バス2台 乗用車25台	

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	定休日	営業時間	席数	駐車場	WEB
大隅	曾於市	道の駅すえよし レストラン四季祭	地元産の安心安全な食材をふんだんに使用した約40種類の料理をバイキング形式で提供。	曾於市末吉町深川11050-1	0986-79-1900	1月1日・2日 4月・7月・10月の第1水曜日	11:00～15:00	団体50席 一般70席 計120席	大型車10台 普通車170台	
		道の駅おおすみ やごろう亭	自社農場で丹精込めて育てたこだわりの黒豚を使用し、素材のおいしさを生かした料理を提供。上ロースステーキ定食、ロースカツとヒレカツ定食がおすすめ。	曾於市大隅町岩川6134-1	099-482-5856	1月1日 火曜日	11:00～15:00	団体20席 一般30席 計50席	大型車20台 普通車350台	
		レストランおおすみ	おおすみチャンポン、定食類。各種お弁当・テイクアウトあり。	曾於市大隅町下窪町146	099-482-1206	木曜日	10:30～15:00 (LO15:00) 17:30～21:00 (LO20:00)	大部屋50席 小部屋12席 一般席60席	一般40台 大型バス3台 中型バス4台	
		焼肉・しゃぶしゃぶ赤坂	昭和61年創業の鹿児島黒牛・鹿児島黒豚の専門店。焼肉、しゃぶしゃぶのタレは自家製で、特にしゃぶタレは地元の特産品「ゆず」を使用し、酸味を抑えた特製タレです。脂の甘い鹿児島黒牛との相性も抜群です。	曾於市末吉町本町2-5-13	0986-76-6699	祝祭日 お盆 年末年始	11:00～14:00 17:00～21:00 (LO20:30)	団体40席 (和室)	30台 大型バス可	
		ナンチク レストラン肉の蔵	ナンチクの牛肉（和牛）・豚肉を原料に使用した、安心安全なお肉をメインとしたメニューを提供。直売店も併設しており、贈答用などの宅配も可能。	曾於市末吉町深川61-2	0986-76-5487	水曜日 (ただし不定休あり)	11:00～14:00	40席	乗用車20台 バス2～3台の 対応可	
	垂水市	道の駅たるみず 湯つ足り館	オーシャンビューでリラックスした雰囲気でお食事を楽しめます。運が良ければ、イルカの群れの遊泳を楽しむこともできます。また、団体様用に和室も用意しております。	垂水市牛根麓1038-1	0994-34-2237	第3水曜日 不定休	11:00～15:00 (L.O.14:30)	最大50席 (要相談)	普通車123台 大型車7台 身障者用7台 充電用3台	
		Farm to Table Tarumizu	自然豊かな垂水市の魅力や産地直送の厳選食材を元気・笑顔でおもてなし致します。インスタでもおすすめ料理を更新しています。	垂水市浜平2036-6 (道の駅たるみずはまびら1F)	0994-32-1155	不定休	月～金 11:00～19:00 (L.O.18:30) 土日祝 11:00～20:00 (L.O.19:00)	フロア 52名 座敷 44名 (要相談)	普通車192台 大型車9台 身障者用4台	
		味処 海の桜勘	県内産のお茶、焼酎粕をエサに混ぜて育てた垂水産のカンパチを、醤油タレにでトドヘンと豪快に盛られた丼が人気。	垂水市海潟643-14	0994-32-0321	火曜日 年末年始 (繁忙時期はお休み)	11:00～ 14:00(LO)	50～60席	大型バス10台	

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	定休日	営業時間	席数	駐車場	WEB
霧島 始良	霧島市	坂元のくろず 「壺畑」情報館&レストラン	壺造り純米黒酢の歴史と製法について、ご紹介している施設です。併設しているくろずレストラン「壺畑」では、このくろずを使った体にやさしい料理を提供。	霧島市福山町福山 3075	0995-54-7200	年末年始	10:00～17:00	72席	普通車6台 大型バス3台	
		黒酢レストラン 「黒酢の郷 梶志田」	黒酢レストラン「黒酢の郷 梶志田」は、壺畑見学・黒酢レストラン・黒酢直売の3つを融合した、総合施設。 最大250名収容可能。 ※団体客の受入は事前に要相談。	霧島市福山町福山字 大田311-2	0995-55-3231		9:00～17:00	最大250席	100台 大型バス10台	
		道の駅霧島神話の里公園	「霧島神話の里公園」は霧島錦江湾国立公園内にあり、「道の駅霧島」としても広く親しまれており、レストランでは「黒豚しゃぶしゃぶ鍋」など、美味しい郷土自慢の料理を提供。 園内には、特産品のコーナーの他、展望広場や楽しい施設が揃う。	霧島市霧島田口 2583-22	0995-57-1711	年中無休	11:00～17:00 (16:00 OS)	最大130席	100台 大型バス3台	
		パレルパレーブラハ&GEN	麺を学び、味わい、ここでしか味わえない麺の製品や焼酎等、購入可能。チエコ村ではピルスナービールやお食事、また「霧島こうじ蔵GEN」では麺で育てた黒豚メニューを提供。	霧島市満辺町麓 876-15	0995-58-2535	年末年始	9:00～17:00	100席	普通車6台 大型バス6台	
		霧島さくら農園 霧島さくら館	ぶどう狩りや、梨狩りなどが出来る日本一の果物の楽園。大自然を満喫しながら、夏はたわなに実るぶどうの下でバーベキュー！レストランでは霧島連山を眺めながら焼肉・黒豚しゃぶしゃぶ・薩摩料理を提供。	霧島市国分重久 5631-2	0995-73-3900	2Fレストラン 土日祝営業 ※平日の団体利用は要相談 バーベキュー ハウス 7～10月のみ営業	11:00～15:00		普通車200台 大型バス20台	
		高千穂牧場	雄大な霧島連山の麓に位置し、動物たちと触れ合える観光牧場。本格派の焼肉・シンギスカンにサイコロステーキやオリジナルピザ、大人気のソフトクリームも♪高千穂牧場ならではの“おいしさ”をたっぷりご紹介！	宮崎県都城市吉之元町 5265-103	0986-33-2102	不定休	10:30～16:30	最大200席	普通車1020台 大型バス20台	
		産直レストラン 黒豚の館	連携先の農事組合が生産した「かごしま黒豚」を食せる「黒豚の館」は、地域の情報発信基地としての役割も果たし、旨味のある黒豚料理を提供。	霧島市霧島永水4962	0995-57-0713	水曜日	平日 11:00～15:00 土日祝 10:30～15:00	42席	大型バス2台	
	始良市	フォンタナの丘かもう	国産、地元産の新鮮な食材やオーガニック野菜など厳選して使用し、「健康の駅」ならではの、安心・安全で身体に優しい料理をご提供しています。	始良市蒲生町久末 434-1	0120-52-1218 0995-52-1218	なし	11:00～14:00 (13:30 LO) 日祝 11:00～14:30 (14:00 LO)	最大50席	大型車3台 普通車438台 身障用5台	
	伊佐市	花むしろ	薩摩が誇る自慢の黒豚や地鶏、地の新鮮な野菜やそばなどの食材をふんだんに使ったこだわりの料理を提供。 大小の個室も揃い、観光のお客様はもちろん地元の方の慶事や法要などのあらゆるお集まりに最適。	伊佐市大口宮人635 曾木の滝公園内	0995-28-2525	火曜日	11:00～19:00 ※19:00以降は要相談	1F 56席 中2F 座敷16席 テーブル20席 2F 44席	60台 大型バス4台	
		なりざわ	清流で育った鯉や虹マス、鰻など伊佐の伝統料理と厳選食材を使ったなりざわ自慢の炊きたて釜飯を提供。滋養強壮に優れた郷土の味を堪能できる。	伊佐市大口宮人635 曾木の滝公園内	0995-28-2345		10:30～19:00 ※19:00以降は要相談	1F 座敷50席 テーブル30席 2F 170席		
		野草庵	131年前から現存する建物を岐阜県飛騨市より、曾木の滝公園に移築。外観・内観ともに古民家の雰囲気を感じることができる貴重な建物。朝やさいまいちが伊佐市、さつま町と共に力を入れて取り組んでいる「カラダにやさしい」野草の薬草料理やドリンク、スイーツなど独自のメニューでおもてなし。	伊佐市大口宮人635 曾木の滝公園内	0995-28-2808		平日 10:30～18:00 土日祝 10:30～19:00 ※19:00以降は要相談	1F 32席 2F 48席 ガーデン 96席		

エリア	市町村	施設名		住所	TEL	定休日	営業時間	席数	駐車場	WEB
種子屋久	屋久島町	Restaurant&Cafe屋久島 (屋久島観光センター)	屋久島の食材を使用した団体様用メニューの御膳が数種類あり、屋久杉の食器で楽しめます。店内には、屋久島の特産品が豊富な売店を併設。	熊毛郡屋久島町宮之浦799	0997-42-0091	なし	10:00～16:00 (時期により変動あり)	最大350席	大型バス可	
		ふるさと市場・島の恵み館	屋久島産・鹿児島産の食材を使った肉料理・海鮮料理が楽しめます。店内には屋久島のお土産を取り揃えた売店を併設。	熊毛郡屋久島町宮之浦797-1	0997-42-3333	なし	10:00～15:00	86席	大型バス可	
		レストラン杉匠	屋久島の食材をふんだんに使った郷土料理「屋久島御膳」のほか、屋久島の鯖節出汁を使った「屋久島うどん」や「とんかつ」など要望や予算に合わせて提供可能。屋久杉製造直売店も併設し、屋久島中のお土産が揃います。	熊毛郡屋久島町安房650-113	0997-46-2123	なし	8:00～18:00	100席	40台 大型バス7台	
		定食・ばすた かたぎりさん	屋久島名物の飛び魚を使用した「飛び魚ひつまぶし」はここでしか食べられない人気メニュー。またキッズスペースも備えているため、小さなお子様連れも安心して利用できます。	熊毛郡屋久島町安房540-62	0997-46-4282	土曜日(夜) 日曜日	月～金 11:00～15:00 17:30～21:00 土 11:00～15:00	60席	12台 大型バス可	
	西之表市	味処井元	種子島で水揚げされた新鮮な海の幸を生かした活魚料理が自慢です。伊勢海老やアサヒガニ、ニシキエビ、とこぶし等、その日揚がる旬の食材を生かした料理を提供。	西之表市西町189-1	0997-22-1218	不定休	11:30～14:00 17:00～22:00	70席	なし	
奄美	奄美市	ばしや山村レストラン AMANA ネシア	空港から車で名瀬市内へ10分のところにある海に面したレストランです。奄美の郷土料理から海鮮料理、創作料理まで多彩なメニューが揃います。	奄美市笠利町用安1246-1	0997-63-1178		11:00～20:00 (OS)	70～80席	40台	
		黒潮の森 マングローブパーク	マングローブパーク内にあるレストラン。郷土料理の鶏飯を手軽に食べられるように并にしたリーズナブルな鶏飯ボールを提供。	奄美市住用町大字石原478	0997-69-2777	1月1日	11:00～14:00	50席	200台	
	龍郷町	ひさ倉	放し飼いの地鶏を使った奄美の郷土料理「鶏飯」は、あっさりしながらもコクのあるスープが自慢。その他、鶏さし、焼き鳥なども人気があります。	龍郷町屋入516	0997-62-2988	不定休	11:00～15:30 (OS)	164席	50台	
		レストラン forest	奄美産の食の素材を活かした新しい郷土料理を目指して、ランチ御膳や創作郷土料理、創作洋食料理、和洋折衷料理などのメニューを提供。	龍郷町芦徳835	0997-62-2385	なし	朝食 7:00～9:30 (LO 9:00) 昼食 11:30～15:00 (LO14:30) 夕食 18:00～21:00 (LO20:30)	94席	60台	
		浜千鳥館	郷土料理、鶏飯、豚骨定食を中心に、和洋中華メニューを提供。奄美大島酒造と連携して黒糖焼酎工場の見学(要予約無料)も実施。試飲・ショッピングコーナーでは奄美大島のお土産を販売。	龍郷町浦1864-2	0997-62-3778	水曜日 (団体10名以上の事前予約は営業可)	11:00～14:30	96席	50台	
	知名町	おきのえらぶ フローラルホテル	南の島ならではの海の幸をつかった料理や会席料理をお召し上がりいただけます。	知名町知名520	0997-93-2111	火曜日	ランチ 11:00～14:00 ディナー 18:00～21:00	最大30席	28台 大型バス可	
	瀬戸内町	せとうち海の駅シーフードレストラン	加計呂麻島と大島海峡を一望できるオーシャンビューのレストラン。海鮮丼や定食、お子様ランチなど豊富なメニューをそろえています。事前予約にて夜間の宴会も可能。	瀬戸内町古仁屋大湊26-14	0997-72-4633	木曜日	11:00～14:00	104席	せとうち海の駅 コインパーキングあり (レストラン利用者1時間無料)	
		丸屋レストラン	地元の方、観光の方問わず、幅広く愛されているレストラン。定食から奄美の郷土料理、地場産の食材を使用したメニューがを提供。	瀬戸内町古仁屋松江9-1	0997-72-3057	火曜日	11:00～14:00 18:00～21:00	40席 団体最大50席	3台	
		海の駅 海力	瀬戸内漁協直売店。瀬戸内近海で獲れた魚介類をつかった海鮮丼などをお召し上がりいただけます。	瀬戸内町大湊26-14 (1階)	0997-72-1596	水曜日	11:30～15:00	最大40席	有	



南の宝箱
鹿児島

Treasure of the South, Kagoshima