



ここ一軒で料理もスイーツもOK!
スイーツが盛り沢山のビュッフェレストラン



鹿児島といえば薩摩芋。な
凄かろうと胸を高ならせて、
みなみかぜのうかしゃ
鹿屋市にある「南風農業会
志布志市の道の駅松山
ともに評判に聞こえた
大隅半島ならではの素材を用



料理とスイーツがともに味わえるのが
同店の特徴。料理は地元の食材を使つ
たものが多く、四季ごとにメニューを
替えているそうだ。「やっちゃんふるさ
と村」は道の駅らしく、お土産物や地元の
食材の販売も充実。宿泊施設(和室
3,100円、洋室3,600円)も備わつて
いる。



道の駅 松山 やっちゃんふるさと村

鹿児島県志布志市松山町新橋1526-1
099-487-3800
9:00~18:00
ビュッフェ 昼 10:50~14:00(受付終了)
夜 17:30~20:00(受付終了)
団体料金 2,600円/和室 3,100円
洋室 3,600円(いずれもお一人様の料金です)

て、前評判が高かったという。中原店
長も「口コミでどんどん広がり、今で
はここへ来るのが目的というお客様
も。半分以上が遠方からの方です」と
語っている。これを聞くと、いかに評
判がいいかわかってしまうだろう。
「やっちゃんふるさと村」では、昼は男
性1590円、女性1490円(夜は各々
1980円、1880円)、

60分制(夜は90分あり)
でビュッフェを行つ
ている。内容はその
時々で替わる。そ
が、スイーツは20~30種
あり、加えて同種類
ぐらい料理も用意さ
れていて、つまりこ
こ一軒で食事とデ
ザートが満喫できることになる。「バ
イキングなのでできるだけ甘さを抑
え、色々なものが食せるようにしてい
ます。地のものもできるだけ使うよう
に努力しているんです」と中原店長。
松山は苺やメロンの産地だが、年々そ
の生産農家が減つているらしく、供給
も難しくなった。でも、何とか使いた
いと話していた。吉留シェフが作る独
創的で繊細なスイーツは、大隅半島の
雰囲気とマッチして優しい味わいを
もたらしてくれる。

大隅 甘~い

Oosumi
Peninsula

Sweets

Temptation

鹿児島といえば薩摩芋。な
凄かろうと胸を高ならせて、
みなみかぜのうかしゃ
鹿屋市にある「南風農業会
志布志市の道の駅松山
ともに評判に聞こえた
大隅半島ならではの素材を用

半島の誘惑

Sweets

らばそれを使ったスイーツも
いざスイーツ巡りを…。
(デザートハウス)と
「やっちゃんふるさと村」は、
スイーツ自慢の店だ。
いた甘~い誘惑を体験すべし。

自然溢れる大隅半島でできた
完全手作りのスイーツ



「テラスサロン」で供されている「南風アフタヌーンティー」(3,000円)。上段は冷菓とフルーツ、中段は南風スコーン、マルタン、ガト、下段がサンドウイッチという構成。これにサラダ、スープ、デザート、ハーブティーが付く。このメニューは11:00~16:00の提供で前日までの予約が必要。

は、全てここでのデザート工房内で作
られている。育てた果物やハーブ、カラ
芋などを手作業しながら一次加工。そ
して洗練された雰囲気を有する商品ばかり。
特に「GINZA SIX(東京)に届け
られた。香りの焼き菓子をコンセプトに、
三つの柑橘が重なり、上質なレモン
ケーキを思わせる「マンダリン」と、南
風ガーデンで育つたハーブをシロップ
仕立てにした「ローゼル」がある。とも
にここ有名スイーツとなっている。



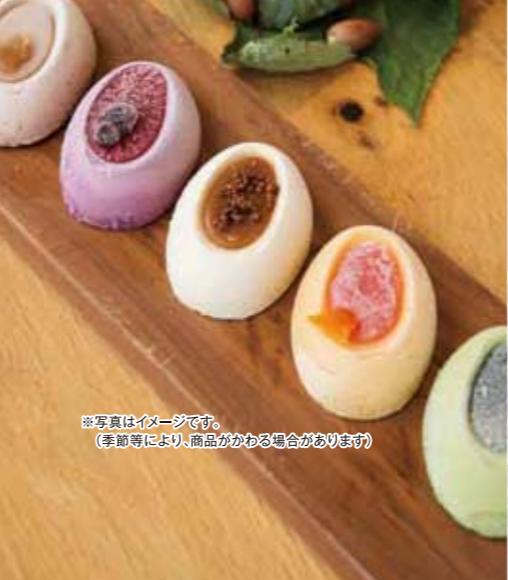
南風農業会(デザートハウス)

鹿児島県志布志市浜田町1349-1
(南風の丘1-1)
0994-47-3118
9:00~17:30(冬季)
11:00~19:00(夏季)
ランチ 11:30~14:00 LO
ディナー 17:30~21:00 LO
水曜日



一般的なジャムとは、少し
違う贅沢な風味を持つコン
フィチュールも同店の人気
アイテムである。

「カラーキー・アラモード」は、他ではお目にかかる
ない新感覚のスイートポテト。これまたパリのウェスマエル
が考案したお菓子。カラーキーに魅せられた同氏が「ス
イートポテトをもっとモードに」と、今までにない作り
方で提供している。種類は「紫芋のショコラベリー」
「黄金芋のアーモンドキャラメル」「紅芋のオレンジコア
ントロー」の3つがある。価格は3個入りで1,050円。



「GINZA SIX」出店のために生まれた「オースミ・レース」。手
前の赤が「ローゼル」で、クレオバトラの愛飲していたハーブ・
ローゼルに因んで命名された。平安時代の貴族をも偲ばせる
優雅な彩りで、しっとりした風味が特徴のハーブシロップが
効いたお菓子。奥は「マンダリン」で、辺境だいだいのケーキ
に、辺境だいだいのシロップ、紅甘夏のジュレ、サワー・ペメロ
のピールと三つの柑橘が重なった香り高い焼き菓子だ。