



道の駅
ゆ〜ぱるのじり

豊かな「食の魅力」を効果的に発信

道の駅 ゆ〜ぱるのじり

リニューアル・グランドオープン



グランドオープン記念 チキン南蛮を新発売

元公邸料理人の地井潤シェフ (Kokoya de kobayashi) プロデュースで、宮崎名物「チキン南蛮」をメニュー化。県産若鶏のもも肉は、6時間真空保存することでジューシーで柔らかい肉質に。タルタルソースには小林市産ヨーグルト・干し大根の漬物も使用。マヨネーズも手作りするなど、こだわりの一品に。

道の駅 ゆ〜ぱるのじり 駅長 加藤 凡子さん

店内が明るくなったことで、商品が彩りよく見えるようになり、生産者さんから喜びの声をいただいています。

レストランへの導線も分かりやすくなり、厨房も綺麗になったことで、お客様に喜んでいただけるだけでなく、働く人にとっても働きやすい職場になったと思っています。

地元の人だけではなく、県外の人にも「ここに来たら楽しいよね」と思ってもらえるような道の駅を目指していきます。



3月19日、道の駅「ゆ〜ぱるのじり」が、リニューアル・グランドオープンしました。
ゆ〜ぱるのじりは、平成14年8月に県内10番目の道の駅として登録されました。
最近では、「わざわざ訪れたいくなる道の駅」を目指し、小林市産の食材を活用した新メニューを多数開発しています。

今回、小林の「食の魅力」をさらに効果的に発信し、観光客数の増加・満足度向上を目指して、物産販売エリアとレストランエリアを改修しました。
物産販売エリアでは、照明の数を増やして野菜や加工品が彩り良く見えることを意識。レストランエリアでは、厨房の構造を改善することで、料理をスムーズに提供できるよう改修した

ほか、グランドオープン記念として、元公邸料理人の地井潤シェフがプロデュースした宮崎名物「チキン南蛮」をメニュー化しました。
3月19日のオープン当日は、サツマイモ詰め放題やこぼやし味の湯の入浴料割引、花の苗のプレゼントなど、さまざまな催しが開かれ、多くの人でにぎわいました。

道の駅
ゆ〜ぱるのじり

〒886-0213 小林市野尻町三ヶ野山 4347-1

☎ 44-2210

第1水曜定休 (祝日の場合は翌日)

※GWは休まず営業、5月は10日が店休日

こぼやし味彩 (レストラン) ※当面は毎週火・水曜が休み

昼/11時~15時 (ラストオーダー 14時30分)

夜/17時~21時 (ラストオーダー 20時30分)

※夜は団体のみの予約制、宴会は2時間制

売店

こぼやしのじりの湯

8時~18時

12時~20時30分 (最終受付 20時)

