

新市誕生20周年記念事業

第39期

竜王戦

七番勝負 第4局都城対局

勝負めし

メニューブック



都城市PRキャラクター
兼PR本部長「ぼんちくん」

【主催】読賣新聞社、日本将棋連盟

【運営】第39期竜王戦第4局都城対局実行委員会 TEL.0986-23-2615

勝負めし

1

勝負めし

都城の恵みを
フランス料理の技法で

宮崎県産若鶏 もも肉のコンフィ

カルトブランシュ

宮崎県産若鶏もも肉をコンフィにして、中はしっとり、外はパリッと焼き上げました。佐土原ナスの冷製スープとサラダを添えたセットでお楽しみください。

※3日前までのコース予約限定。



2

勝負めし

都城産和牛と黄金の
よかもよか卵を使用

黄金の すきやき御膳

焼肉の久米村

都城産宮崎牛肩ロースを、贅沢に使ったすきやき。都城産の黄金色に輝く卵にくぐらせて、宮崎牛のトロけるすきやきと割り下で煮込んだ野菜ご賞味ください。

※夜のみ営業で予約限定。



3

勝負めし

都城で愛されて
販売71年目の都城駅弁

特製 かしわめし弁当

せとやま弁当

地元の郷土料理がそのまま駅弁に。鶏の出汁で炊き上げたご飯に、醤油などで味付けした鶏むね肉のスライスに錦糸卵をトッピング。販売開始から代々受け継いだ味をご賞味ください。



4

勝負めし

創業50年の
天ぷら専門店が
揚げる都城産鶏

二味天丼

天まさ

創業50年の天ぷら専門店。親子二代に渡って継ぎ足し、受け継いできた秘伝の天丼タレを使用。都城産鶏の鶏旨だし味とさっぱり梅味の二味をお楽しみください。

※平日のみ提供で限定5食。



5

勝負めし

昭和23年創業
3代続く
都城のソウルフード

雷々麺

あたりや

昭和23年創業。初代店長の祖父が考案し、屋台を引いて販売した雷々麺。親子3代で受け継いできた、もちもち食感の中太麺に甘口醤油ベースのピリ辛餡をからめてご賞味ください。



6

勝負めし

都城の元気が
出るステーキ

宮崎牛ステーキ 都城産の野菜添え

BISTRO1958

内閣総理大臣賞を受賞した都城産宮崎牛を、元ホテルの総料理長を務めたシェフが、厳選したお肉を丁寧に焼き上げ提供します。熱々のステーキと旬の野菜を一緒にご賞味ください。



勝負めし予想コンテスト

第39期竜王戦記念揮毫扇子を抽選で5名にプレゼント！

竜王戦都城対局にて藤井竜王・服部七段がお昼に召し上がる勝負めしを予想しよう！見事的中した人の中から、**抽選で第39期竜王戦記念揮毫扇子を5名にプレゼント！**都城対局の両日の勝負めしを当てた人は当選確率Up！

申込方法 右記のバーコードを読み込んでお申し込みください。

開催期間 令和8年10月1日(木)から令和8年11月19日(木)まで



申込みはコチラ



※画像はイメージです

勝負めし

7

勝負めし

2022年「チキン南蛮
ナンバーワン決定戦」優勝

**宮崎
チキン南蛮**

きた もろ
お箸処 北諸 本店

宮崎県の郷土料理「チキン南蛮」。厚切のもも肉をじっくり揚げ、秘伝の甘酢の香りと、食べると肉汁溢れるぷりぷり食感。磯香る特製タルタルソースをたっぷりかけてお楽しみください。



8

勝負めし

南九州産の鰻と都城産
米の釜戸ご飯の膳拵え

鰻御膳

桜蓮

南九州産の鰻を、宮崎県産宇納間備長炭でじっくりふっくらと焼き上げました。都城産のお米を釜戸で丁寧に炊いたふっくらご飯と、自家製塩山椒と併せてお召し上がりください。※予約限定。



9

勝負めし

よくばり贅沢の
宮崎牛・豚メンチカツサンド

**都城メンチカツ
サンド**

星の駅たかざき

運気を上げてメンチで勝つ！都城メンチプロジェクトが勝負めし仕様で考案した牛・豚メンチが両方入ったダブルメンチカツサンド。おいしく英気を養い、勝利を目指す一局を応援します。



10

勝負めし

都城の恵みを、
幸せの一善に

さと さち ぜん
里幸膳

焼酎の里
霧島ファクトリー
ガーデン

「肉と焼酎のふるさと」都城の風土が育む、肉や野菜などの山の恵みと、志布志湾から直送される海の恵み。それらを黒霧島に使用されている黒麹と発酵の技で、御膳仕立てにしました。



11

勝負めし

地元で子供から
大人まで愛される洋食店

**ビーフシチュー
& ハンバーグ**

福元洋食店

世界を旅したシェフが作る、都城の豊かな食材を使用した洋食の定番。ほろほろの宮崎牛ビーフシチューに、柔らかい中にも肉感があるハンバーグを濃厚デミグラスソースで仕上げました。



12

勝負めし

都城まるごと！
とんかつ職人が作る
渾身のカツ飯

トマたまカツ飯

フードギャラリー 空そら

都城産のふわとろ卵の上に、都城産の豚肉を使ったとんかつ。地元野菜入りトマトベースの餡をたっぷりかけた、都城産の食材にこだわった逸品です。
※数量限定。ロース・ヒレの選択可。



竜王戦限定
グッズや都城の
特産品が当たる
チャンス！

都城対局スタンプラリー



開催期間 令和8年10月1日(木)から令和8年11月30日(月)まで

参加方法

1

掲載店舗(勝負めし、スイーツ、ドリンク)で飲食・買物をし、スタンプを右記□欄に2個集める。

2

右記□欄の
写真を撮影

3

右記フォームから申し込み、必要事項を入力し、写真を送付。



--	--

▲スタンプ押印▲

※掲載メニュー以外の購入でも大丈夫です。※当選の結果は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
※賞品発送時期は令和8年12月～令和9年1月頃を予定しております。

勝負スイーツ

1

スイーツ

宮崎マンゴーの贅沢
都城仕立て

宮崎マンゴー わらび餅

お菓子の小山田

昭和21年創業。伝統の味を受け継ぎながら進化を重ねてきました。宮崎マンゴーを練り込みミルクと合わせたわらび餅に、果肉とソースを贅沢にかけた、マンゴー尽くしのわらび餅です。



2

スイーツ

都城の和菓子店から
フランス革命

和かろん

【都城茶】【木いちご】

浅井万十店

霧島盆地の恵みを受けた食材と季節を味わって欲しい。その思いを和のマカロン「和かろん」に包み込みました。シンプルな素材だからこそ感じられる和洋の組み合わせをご賞味ください。



3

スイーツ

都城発祥の
高さバスクの城

とろけるバスク チーズケーキ

ともキッチン

都城産の卵を使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げました。焼き目の香ばしさと、なめらかな口どけのバスクチーズケーキをお楽しみください。



※主に、道の駅都城ニクルや山之口SAで販売。



4

スイーツ

創業明治34年
都城からザクっほろっの
新食感！

九州純バター クッキー

お菓子の昭栄堂

九州産生乳100%を使った、高千穂バターを使用した、上質なバターが香るザクっほろっの新食感のクッキー。贅沢に使用した和三盆糖のkokoroの中にすっきりした甘さをご堪能ください。



5

スイーツ

都城の恵みを生かし、
じっくりと仕立てた

都城とろける 生プリン

有限会社ミロワール南香

南日本酪農の牛乳と都城産の卵を使用。まろやかなkokoroを生かし、低温でじっくりと火を入れ、なめらかな口どけと優しい甘さに仕立てた都城ならではの食材を活かした生プリンです。



6

スイーツ

宮崎を代表する
ご当地スイーツ

宮崎銘菓 ちーずまんじゅう

ケーキの店Taiki

バターと生クリームを使用した生地でチーズフィリングを包み、丁寧に焼き上げています。バターの豊かな風味が広がる甘いサクサク生地としっとりとしたチーズの味をご堪能ください。



7

スイーツ

昭和な喫茶店がつくる、
都城の新しいおやつ

昭和ドーナツ (きなこ味)

喫茶昭和ドーナツ

国産きなこの香ばしさと豊かな風味が広がる、どこか懐かしく優しい味わいのドーナツ。国産米粉と米油、都城産のバターを使用し、素材それぞれが持つ本来の持ち味を大切に仕上げました。



8

スイーツ

創業35年いつも
そばにあるおやつ

極上 ふくれ菓子

【プレーン】【黒糖】

まるはちふくれ菓子店

日本初のふくれ菓子専門店が届ける、南九州の郷土菓子。長年親しまれてきたその味は、小麦粉、砂糖、酢、卵、牛乳、重曹を混ぜて蒸し上げた防腐剤・着色料不使用の素朴な釜蒸し菓子です。



勝負スイーツ

9

スイーツ

都城の養鶏農家が
卵の美味しさを引き出した

自家製 バウムクーヘン

ユウヒテラス

都城霧島山麓の養鶏農家が、自家農場の平飼有精卵と、都城のバター、九州産粗糖と小麦粉で焼き上げた自然派バウムクーヘン。添加物などを使用しない素朴な味わいの優しいお菓子です。



10

スイーツ

みやだいずきな粉香る、
都城もちもち饅頭

粘り勝ち 生チーズ饅頭

霧菓310

勝負を決める一手のように、もちもちの粘りがある新食感生チーズ饅頭。都城産の在来大豆みやだいずを使用した、きな粉わらびソースをたっぷりつけてお召し上がりください。※予約販売。



11

スイーツ

小豆の風味を
味わえる
都城の逸品

夢小豆

菓子工房 一喜

北海道産小豆を使った粒あんを、卵と生クリームを使った生地で包んで薄く焼き上げました。表面にゴマをアクセントに付けた甘さ控えめの逸品です。

※予約限定商品。



12

スイーツ

創業127年
老舗お菓子屋の味

昭和天皇 御献上カステラ

和洋菓子のコジマヤ

明治32年創業、一子相伝の伝統技法で作り続けており、過去に昭和天皇にも献上したことがあるカステラ。都城産の卵を使用しており、濃厚でしっとりとした味わいをご賞味ください。



13

スイーツ

都城の人に寄り添う
地元密着の郷土菓子店

一口和菓子

和洋菓子 稲谷製菓

創業60余年の稲谷製菓。都城市民に寄り添うお菓子作りをしています。大福・よもぎ大福・花つまみ・郷土菓子のかからの団子の4種を食べやすいようにひとくちサイズにしました。



勝負めしメニューブックとは？

「第39期竜王戦 七番勝負第4局 都城対局」で対局者が味わう「勝負めし」をご紹介します。「日本一の肉と焼酎のふるさと 都城」ならではの、宮崎牛や都城産の食材をはじめ、地元の魅力が詰まった多彩なグルメをお楽しみいただけます。2026年11月30日(月)まで各店舗で実食やテイクアウトができます。対局者の勝負を支える都城の味を、ぜひこの機会にご堪能ください。

掲載店舗の情報は
こちらから



挑戦者
服部 慎一郎



都城市新市誕生
20周年記念事業

第39期

竜王戦

七番勝負 第4局 都城対局

令和8年 11月20日(金)・21日(土) 霧島創業記念館 吉助

大盤解説会

日時 令和8年11月21日(土)
13:00から(開場12:00)

場所 都城市総合文化ホール(大ホール)

参加費 S席3,000円(税込)
A席2,000円(税込)

定員 800名(先着順)

竜王戦
都城市
WEB



竜王
藤井 聡太



主催：読売新聞社、公益財団法人 日本将棋連盟 お問合せ先：都城市みやこんじょPR課 TEL0986-23-2615

勝負ドリンク

1

ドリンク



都城の八百屋が届ける、
林檎づくし体験

りんごジュース (りんご飴添え)

中井上商店

八百屋が厳選した新鮮な食材を使用した100%のりんごジュースとりんご飴のセット。素材の味を邪魔しないように調整したパリパリのりんご飴の甘みと酸味を一緒に楽しめます。

2

ドリンク



都城のデリー牛乳で
仕立てた至福の一杯

タルゴナミルク

クッナム

都城で長年愛される南日本酪農の「デリー牛乳」を使用し、濃厚でコクのあるミルクに、韓国発祥のタルゴナ(カルメ焼き)の優しい甘さが広がる一杯。ぜひ、ご賞味ください。

3

ドリンク



明治2年創業の
歴史ある都城茶の老舗

都城茶「吉祥」

南崎常緑園

対局の一息に寄り添う、都城が誇る極上茶。創業157年の南崎常緑園の「吉祥」は、豊かな香りとまろやかな甘みが調和した、心安らぐ一杯です。

※店舗では茶葉の販売のみで試飲可。

4

ドリンク



発売から24年！
都城から全国へ！

のむヨーグルト

高千穂牧場

南九州の生乳を新鮮なまま使用した、安定剤や香料不使用の高千穂牧場『のむヨーグルト』。九州産ミルクの配合率を70%にし、乳本来のコクを十分に感じられる自然な味わいが特徴。

5

ドリンク



都城の自然の中で味わう
豊かな香りと旨味

宮崎県産 有機抹茶ラテ

スノーピークカフェ都城

有機JAS認証を受けた宮崎県のマルイシ製茶園の抹茶を使用し、九州産の牛乳で作った香り高い抹茶ラテ。鮮やかな色とその芳醇な香り、旨味を兼ね備えた味わいをお楽しみください。

6

ドリンク



都城で育む完熟金柑の
豊かな香り

都城産 完熟金柑スカッシュ

Blue Bird dinig

都城産完熟金柑を贅沢に使用し、無添加レモンベースと甜菜糖で仕上げた爽やかなスカッシュ。金柑の香りとレモンの酸味、甜菜糖の甘みが調和し、自然に溶け込むような感覚が味わえます。

7

ドリンク



都城の玄関口で
爽やかなおもてなし

都城産 へべすスカッシュ

道の駅都城NiQLL

まろやかな酸味と爽やかな香りが特徴の「へべす」。すだちとカボスの良さを併せ持つ、宮崎の幻柑橘を使用したスカッシュ。すっきりとした爽やかな味わいをご賞味ください。

8

ドリンク



雄大な霧島連山の
湧水で静かに抽出

雫珈琲

兆紐

厳選した珈琲豆に、霧島の豊かな湧水をゆっくり一滴ずつ落として淹れる『時間が作る珈琲』。低温抽出によりカフェイン控えめな珈琲です。

※店舗ではコース料理の1品として提供。

9

ドリンク



都城の健康を支える
「みらいの酵素」

みらいの酵素サワー

タマチャンショップ

“食を通して健康を”が理念の同店が作る、爽やかなレモンサワー。野菜果物発酵酵素、ビタミンCの補酵素、穀物酵素、酵母を配合した「みらいの酵素」で『心』と『体』が整います。



肉と焼酎のふるさと、都城。 meat tourism

市外から宿泊をご予定の方は、
都城の肉と焼酎提携店で使える
電子クーポン(1人あたり
3,000円分)が付与されるみや
こんじょミート券セットプラン
をご利用ください。

公式サイト

