

鹿兒島簡介



鹿兒島位於九州的最南端，範圍從北面的縣境界到南面與沖繩縣交界處約 600 公里。氣候溫暖，富於變化的海岸線伸開它的雙臂把鹿兒島灣上的活火山——櫻島抱在懷中，南面遙遠的洋面上分佈著被列為世界自然遺產的屋久島、由延綿 162 公里大小 12 個島組成的吐噶喇列島，以及日本第 3 大島——奄美大島等約 30 座島嶼。

縣內有霧島屋久國立公園，公園內除霧島山、櫻島等火山地區外，還包括屋久島這座離島，另外有日南海岸國定公園，它以園內被指定為特別天然紀念物的檳榔等亞熱帶植物群落而聞名。這裡從溫帶植物到亞熱帶植物，自然資源十分豐富，縣內自然公園之多，足以說明這一點。離薩摩半島西岸約 40 公里處的甌島列島也很有名，這裡是“鹿之子百合”的野生地，梅雨期過後這種野百合把整個島染成一片粉紅色。

以上資料，只供參考之用！

鹿兒島市的中薩摩區，是近代日本發祥之地。由南薩摩區遠眺東支那海和開聞山岳，天然美景盡收眼底。世界級遺產的屋久島、珊瑚礁密佈的奄美大島等，各式各樣獨具特色的島嶼，都值得您留下造訪的足跡

機場- 鹿兒島機場 KAGOSHIMA AIRPORT

<http://www.koj-ab.co.jp/hant/index.html>

潮遊好去處

磯庭園

美輪美奐磯庭園，倚靠著磯山，放眼可眺望平靜的錦江灣以及對岸的櫻島名勝。明治 17 年（西元 1884 年）由當時的藩主—島津忠義建造，連同起居室共 13 個房間，佔地 5 萬平方公尺。書院式的建築外觀，與自然環境融為一體的設計，算是日式庭園風格的代表。登上望嶽樓，便可望見彼岸櫻島火山的壯麗景觀。

櫻島

距離鹿兒島市中心 4 公里的櫻島火山，是鹿兒島火山地形的代表，也是鹿兒島的象徵地標。此外，櫻島還是世上少見的活火山，史籍曾有記載多次噴發的紀錄。最嚴重的一次是在 1914 年，噴發的巨大溶漿讓原先坐落在錦江灣（別名鹿兒島灣）的海中孤島，因此與大隅半島陸地相連。溫暖氣候的緣故，夏天乘坐觀光渡輪可以迎面吹著海風，觀賞海上煙火，享受南國特有的慵懶氣息；下船後，還可在臨海處享受溫泉洗禮，徹底洗禮疲憊的心靈。除了遊覽火山地形外，櫻島還是全世界最大蘿蔔的產地！仍為世界最大蘿蔔紀錄保持的「櫻島大根」（日文的蘿蔔稱為大根），以及世界最小的蜜桔—櫻島蜜桔，也是南九州美食不可或缺的食材。

屋久島*日本引以為豪的世界自然遺產

屋久島是隸屬於日本九州的一個島嶼，位於鹿兒島南邊，也是鹿兒島縣大隅列島群的一部份。鄰近的島是種子島。與鹿兒島中間則有大隅海峽。氣候溫暖，富於變化的海岸線伸開它的雙臂把鹿兒島灣上的活火山—櫻島抱在懷中，南面遙遠的洋面上分佈著被列為世界自然遺產的屋久島、由延綿 162 公里大小 12 個島組成的吐噶喇列島，以及日本第 3 大島—奄美大島等約 30 座島嶼。

縣內有霧島屋久國立公園，公園內除霧島山、櫻島等火山地區外，還包括屋久島這座離島，另外有日南海岸國定公園，被指定為特別天然紀念物的檳榔等亞熱帶植物群落而聞名。這裏從溫帶植物到亞熱帶植物，自然資源十分豐富，縣內自然公園之多，足以說明這一點。離薩摩半島西岸約 40 公里處的甌島列島也很有名，這裏是“鹿之子百合”的野生地，梅雨期過後這種野百合把整個島染成一片粉紅色。

以上資料，只供參考之用！

另外，建有火箭發射基地的內之浦和種子島上集中了許多最尖端技術，也是通往宇宙的大門。
從鹿兒島機場到屋久島機場約 40 分鐘。乘坐鹿兒島商船公司噴氣快艇從鹿兒島本港到屋久島西之浦港約 2 小時 40 分鐘。

鹿兒島鄉土屋台村

「鹿兒島鄉土屋台村」以當地新鮮豐富食材滿足大眾的味蕾。聚集多種鄉土料理店。
各家都以縣內自豪的食材做出多樣的菜餚,品嚐鄉土料理貼近當地民俗風情最佳的選擇
屋台村內有 25 家店鋪,每家店鋪約 8 個座位
狹小的空間拉近彼此的距離,不管語言通不通照樣可以相談盛歡
鹿兒島縣緊臨海岸漁產海鮮之外也擁有豐富的農產讓您留下豐富且精彩的回憶

潮食篇

黑豚料理 Adimori

鹿兒島市餐廳中排名第 1

這裡可以品嚐到使用鹿兒島黑豚的 ShabuShabu「黑 Shabu Shabu（黑涮涮鍋）」。
這裡的食法非常獨特，湯汁與雞蛋更能襯托出黑豚的美味。

網址：<http://adimori.com/>（日文）

TORISYUGUN GURUMEDOURIMATORYOHSHIKATEN

鳥將軍 グルメ通りマトリョーシカ店

菜系 雞肉菜餚, 居酒屋, 自助餐 (午餐: 定食 (日式套餐), 自助餐, 鐵板燒)

【天文館站 3 分鐘】新鮮薩摩土雞、黑毛和牛的牛排都吃到飽！

能充分享受鹿兒島美食的吃喝到飽方案！

鹿兒島古宮庵

風靡日本的大河劇篤姫，主角篤姫正是出生於鹿兒島，而位於鹿兒島駅附近的古宮庵時，即可找到篤姫特選餐。配合優雅的裝潢，古宮庵集合平、靚、正重要元素，古宮庵的鐵板燒口腹滿滿之餘，荷包仍舊滿滿，實在令人回味無窮。

篤姫特選餐包括特選燒肉盛：牛肉、豬肉、雞肉等，特別是牛肉入口即溶。此外還包括鹿兒島的特產薩摩魚餅，因為鹿兒島以前又叫薩摩，故很有特色。鹿兒島冷黑豚是另一鹿兒島出名的特產，配上香濃醬汁，香滑而有口感。加上由濃味肉湯及日本珍珠米石燒雜炊，讓人吃得飯滿。最後還會附上野菜盛、紫菜湯及雪糕，非常豐富的特選餐收費 5,500 日圓，足夠三人享用。

東雲之里餐廳

以上資料，只供參考之用！

位於鹿兒島的東雲之里餐廳有特殊的飲食環境。餐廳選址於山間，被重重的叢林包圍著，在這裡吃東西，可以想像環境是多麼幽靜，空氣有多清新。

原來，15 年前，餐廳的主人宮上誠覺得城市的生活充滿了壓迫感，於是決心和太太搬到深山中生活，開了這一間餐廳。由於他和附近的農家是好朋友，故特意選用他們精心栽種的有機農產食材來煮每一道菜。豆腐、炸鹿肉、雪菜飯等等，雖然只是簡單的款式，但是全部都是新鮮有機食材，完全沒有添加，肉類都是在山間飼養的。

餐廳東主宮上誠同一時間是一位陶藝家，在前往餐廳的路途上，放有不少他的個人作品。來這裡吃東西，可以順道欣賞餐廳的設計，因為屋裡的桌椅和盛飯的陶器，都是他和他太太的親手製作的。

品嚐黑毛和牛專門店

華蓮

推薦料理 鹿兒島黑豬肉涮涮鍋

ZINO

推薦料理 炸黑豬裡脊肉排

炭火烤肉 味來屋(MIRAIYA)

推薦料理 烤芥末牛肉卷

鹿兒島 MAN 天

推薦料理 MAN 天中午套餐

烤肉廚房 WAKIMOTO

推薦料理 鹽味黑豬肉套餐

烤肉 多聞

推薦料理 牛肉手捏壽司