

里山の恵みを一皿に 地域と人をつなぐ新たな交流拠点
宮崎県椎葉村にレストラン「のさり」・スナック「Nava」開業
～2026年7月10日 グランドオープン～

株式会社巡る椎葉（宮崎県東臼杵郡椎葉村、代表取締役：俣野喬仁）は、2026年7月10日、宮崎県椎葉村上椎葉地区にレストラン「のさり」を開業いたします。

「のさり」は、ジビエを中心に椎葉村の里山の恵みを火で仕上げるレストランです。地域の食材や受け継がれてきた知恵を一皿に表現し、訪れる人と地域をつなぐ新たな食の拠点としてスタートします。

また、「のさり」は、夜になるとスナック「Nava」（ナバ）としても営業し、食事だけでなく、人と人が出会い、語り、地域とのつながりが生まれる場を目指します。



レストラン「のさり」の外観



「のさり」のエントランスサイン

■開業の背景

レストラン「のさり」、スナック「Nava」の開業は、椎葉村が策定した観光振興計画を具現化する取り組みの一つとして誕生しました。

椎葉村観光振興計画では、「椎葉村らしい食を提供できる環境づくり」を重要な施策の一つに掲げています。豊かな自然の中で育まれた食材や、焼畑農業をはじめとする伝統的な営み、地域に受け継がれてきた食文化は、椎葉村ならではの大きな魅力です。

一方で、それらを来訪者が一つの体験として味わい、地域の価値を深く知ることができる場が少ない課題もありました。

このような背景をふまえて、巡る椎葉は、椎葉の風土や文化、生産者の営みを料理を通じて伝えるレストラン「のさり」とスナック「Nava」を開業します。

地域の旬の食材を味わうだけでなく、その一皿に込められた物語や人々の暮らしに触れられる場所です。食を入口に椎葉村の魅力を感じ、地域との新たなつながりが生まれる拠点となることを目指しています。

■レストラン「のさり」について

「のさり」とは、椎葉に古くから伝わる言葉です。

それは、人ができる限りのことを尽くし、ときには困難や犠牲を乗り越えた先で、山の神や自然から授かる恵みを意味します。ただ幸運を待つのではなく、自らの務めを果たした先にある恵みへの感謝。その自然との向き合い方が、「のさり」という言葉に込められています。

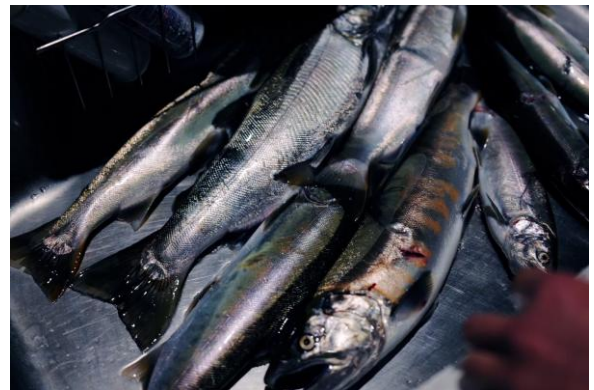
レストラン「のさり」は、この土地に受け継がれてきた価値観を食を通じて伝える場所です。

料理には、椎葉の山々が育んだ旬の食材や、生産者が自然と向き合いながら育ててきた恵みを取り入れています。一皿一皿を通して、食材そのもののおいしさだけでなく、その背景にある風土や文化、人々の営みに触れていただくことを目指しています。

訪れる人が椎葉の自然や暮らし、人とのつながりに思いを巡らせ、「のさり」という言葉が持つ意味を体感できる時間を提供します。



シシと猟犬



椎葉の清流で育つエノハ

【「のさり」で提供する主なメニュー（一部）】

※詳しくは、後述の「のさり」ホームページをご覧ください。

- ・椎葉の恵みジビエバーガー 1,950円（税込）

椎葉村の豊かな自然が育んだ鹿肉を使用したジビエバーガーです。

山の恵みを余すことなく活かし、地域に受け継がれる猟文化と食文化を一つのバーガーに仕上げました。



- ・椎葉清流エノハコンフィ 1,200円（税込）

椎葉村の清流で育ったエノハをじっくりとコンフィに仕上げました。頭から中骨、尻尾の先まで余すことなく味わえる一品です。

豊かな自然が育む地域資源を最大限に活かし、椎葉村の食文化と“いただく”文化を伝えます。



・ 標高 900m 高冷地ほうれん草カレー 1,200 円 (税込)

出荷規格に合わず行き場を失いがちな高冷地ほうれん草を活用した、椎葉村の恵みを味わうカレーです。地域資源の価値向上とフードロス削減にもつながる一皿に仕上げました。



・ 自家製 チキン南蛮定食 1,300 円 (税込)

一口頬張れば広がる、甘酢の香りとタルタルの贅沢なコク。誰もが愛する、至高のチキン南蛮の定食です。



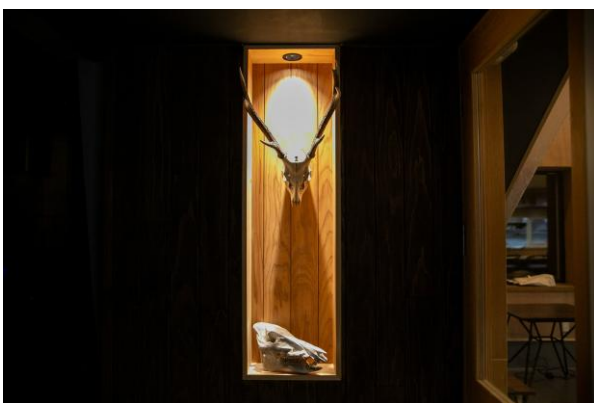
■スナック「Nava」について

レストラン「のさり」は、夜になるとスナック「Nava」として営業します。

昼は椎葉の食文化を味わうレストランとして、夜は地域の人々や観光客が気軽に集い、語らい、交流を深める場として楽しむことができます。

店内では、地域の素材や季節を取り入れたカクテルやドリンクを提供し、おつまみを楽しみながら、椎葉の人や文化に触れられる時間を演出します。

レストランとスナックを一つの空間で展開することで、「食べる」「語らう」という二つの体験を通じて、椎葉ならではの魅力をより深く感じられる場所を目指しています。



昼とは趣を変える夜の佇まい



ブルーベリーのオリジナルカクテル

■オープニングセレモニーを開催

2026年7月2日、レストラン「のさり」・スナック「Nava」の開業に先立ち、オープニングセレモニーを開催しました。

当日は、地域住民や報道関係者をはじめ、多くの来賓が出席し、新たな交流拠点の誕生を祝いました。セレモニーでは、施設のお披露目や「のさり」の料理の紹介・試食を通じて、椎葉の食文化や地域の魅力を紹介しました。

また、「のさり」の全メニューを監修した鈴木啓泰シェフと猟師・椎葉村観光協会会長の尾前一日出氏によるトークセッションも行われ、「のさり」という椎葉村に伝わる言葉の考え方や椎葉村の食の魅力等について語っていただきました。



お披露目された「のさり」の料理



トークセッションの様子

■レストラン「のさり」・スナック「Nava」の拠点概要

店舗名

レストラン「のさり」／スナック「Nava」

所在地

宮崎県東臼杵郡椎葉村大字下福良 1771-9

グランドオープン日

2026年7月10日（金）

営業時間

・レストラン「のさり」

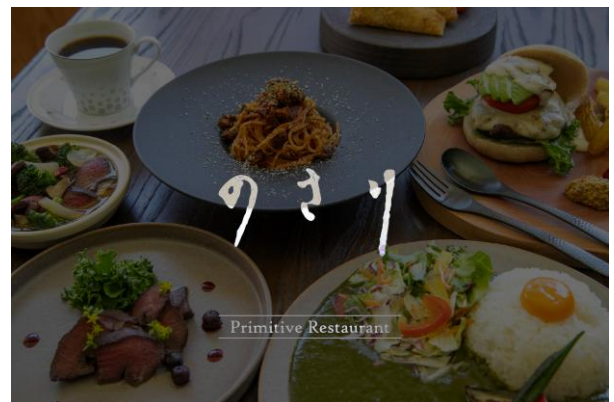
11：00～14：00（ランチ）、18：00～21：00（ディナー）

定休日：水曜日、木曜日、年末年始

・スナック「Nava」

21：00～23：00

営業日：毎週金曜日（年末年始を除く）



公式サイト

<https://nosari.jp/>

Instagram

のさり：https://www.instagram.com/nosari_shiiba/

Nava：https://www.instagram.com/nava_shiiba/

ご予約・問い合わせ先

TEL：0982-67-3139

※ご予算に合わせてパーティーメニュー（3,000円～）や飲み放題付きメニュー（4,500円～）も相談可能です。

※スナック「Nava」は、2時間飲み放題+乾きもの付き 男性：4,400円（税込）、女性：3,300円（税込）
生ビール、焼酎、ハイボールなど

※本拠点は、日本政策金融公庫延岡支店様よりご支援をいただいております。

■運営会社について

【株式会社巡る椎葉】

株式会社巡る椎葉は、「里山の暮らしを未来へつなぐ」ために、飲食事業や特産品開発を通じて、椎葉村の自然・文化・食の魅力を未来へ継承する地域づくりに取り組んでいます。

全国各地で地域活性化の伴走支援を行う株式会社さとゆめと椎葉村観光協会の共同出資で設立した会社になります。

所在地：宮崎県東臼杵郡椎葉村大字下福良1826番地108

代表者：代表取締役 俣野喬仁

設立：2025年3月

事業内容：飲食事業の運営・特産品開発事業

問い合わせ先：megurushiiba@gmail.com

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社巡る椎葉 広報担当：桐山正士

MAIL：megurushiiba@gmail.com TEL：080-7603-8122