BANYAN KITCHEN · 屋久島 尾之間

私たちの食材のふるさと

屋久島内外の猟師、農家、漁師、醸造家、作り手の皆さんと一緒に料理をつくっています。

尾之間（県道 77 号沿い）
080-9570-6344
yakushimakitchen@gmail.com
@yakushimakitchen

鹿肉

Yakushika Gibier
安房
地元の猟師さん・精肉の担い手。

野菜

このほか Jagaimo no Ouchi と、バンヤンキッチンの自家菜園からも。

Shige's Farm Kitchen
尾之間

Ekam Farm
平内

Jomon Farm
小瀬田

豆腐・塩

Jagaimo no Ouchi
尾之間
地域の素晴らしい社会的企業です。

牛肉

Jomon Beef
安房

卵

Island Fruits Farm
平内
電話 0997-47-2522。ウェブサイトはありません。おいしい卵を育てるのに大忙しです。

お茶

バンヤンキッチンでも栽培しています。

Hachimanju
小瀬田

Kurumi
当店のハーブブレンドを手がけています。材料はすべてバンヤンキッチン＆リトリートで育てたものです。

コーヒー

インドネシアのアチェ、ジャワ産も使っています。

Soft Coffee
タイ・オムコイ

PARCIC
東ティモール・エルメラ／マウベシ

器

Le Mont
黄色いカップと黒いお皿を作っています。

看板・メニュー・アート

看板とメニューはバンヤンキッチンで手作り。

Teiko
グラフィックデザイナー。当店のために絵を描いてくれています。

Baba Kimika
一湊
書家。

魚

島のあちこちの漁師さんから直接仕入れています。

ビール

Hifumiyo
鹿児島市

Catch the Beer
小瀬田

パン

Peita
尾之間

Pain de Sucre
尾之間

お米

Kinoki family
尾之間
赤米・黒米などの在来品種を含む有機米。ひとつの家族が昔ながらの方法で育て、収穫しています。

田んぼツアー

お気軽にお尋ねください。

自家製

味噌: 自家製です。味噌づくりワークショップもお尋ねください。

唐辛子: ボビーがさまざまな唐辛子を育て、発酵させています。ぜひお尋ねください！

メニューは季節と、パートナーの皆さんから届く食材によって変わります。