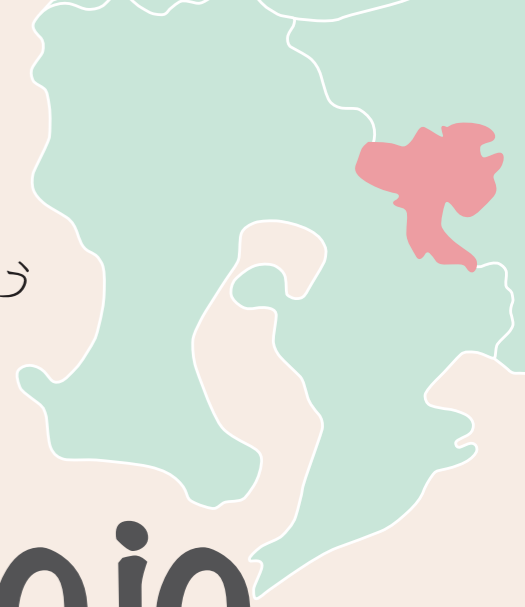


最新・最先端の安全システムを搭載。
お客様の「安心・安全・快適」な移動を提供します。



受注型企画提案用

幸せ上々、みやこのじょう
宮崎県都城市



Miyakonojo

貸切バス事業者安全性評価認定制度 ★★★★★

当社は、貸切バス事業者安全性評価認定で最高の評価点で更新しました。今後も安心・快適な輸送を目指します。
(有効期限：2025年3月31日)

プロが選ぶ
優良観光バス30選に弊社観光バス部門が九州・沖縄・中
2022 四国で唯一の4年連続で入選！（旅行新聞新社主催）

弊社では、日頃の安全運行は勿論、乗務員や営業担当者の懇切丁寧な説明や、弊社の掲げる安全指針に全社員が課題を共有しながら、目標に向かって取り組んでいます。そのような日頃の丁寧な接客などが、全国の旅行会社様から評価されたと受けとめております。

観光バスの新しい配慮への取り組み

- バス車内換気・除菌消毒
バス車両乗車前・待機中などに乗務員がバス車内に常に消毒・除菌させていただいております。
- お客様の手指消毒紫外線自動センサー搭載
- 飛沫防止シート装着



※当社の新たなバス車内様式等ホームページで動画にてご案内しております。



LUXIES
PREMIUM COACH BY GSE
最大8席のゆったりシートで上質な移動空間を提供いたします。
・USBポート・ポトルクーラー・大容量ラゲージスペース



PREMIUM XLINER
車いす最大6台搭載可能なリフト付最先端の大型バスです。

- 正座席：45席 ●補助席：なし
- ・電動リフト・USBポート・大型3トランク
- ・収納型テレビ2台装備・湯沸かし器・DVD
- ・ポトルクーラー・カラオケ・サロン可

**大型スーパーハイデッカー
PREMIUM LINER**

- 正座席：48席 ●補助席：なし
- ・大型3トランク・収納型テレビ2台装備・湯沸かし器
- ・DVD・ポトルクーラー・カラオケ・サロン可

大型スーパーハイデッカー

- 正座席：48席 ●補助席：なし
- ・大型3トランク・収納型テレビ2台装備・湯沸かし器
- ・DVD・ポトルクーラー・カラオケ・サロン可

大型ハイデッカー

- 正座席：49席 ●補助席：11席
- ・大型3トランク・ポトルクーラー・湯沸かし器
- ・TV・DVD・カラオケ・サロン不可

中型ハイデッカー

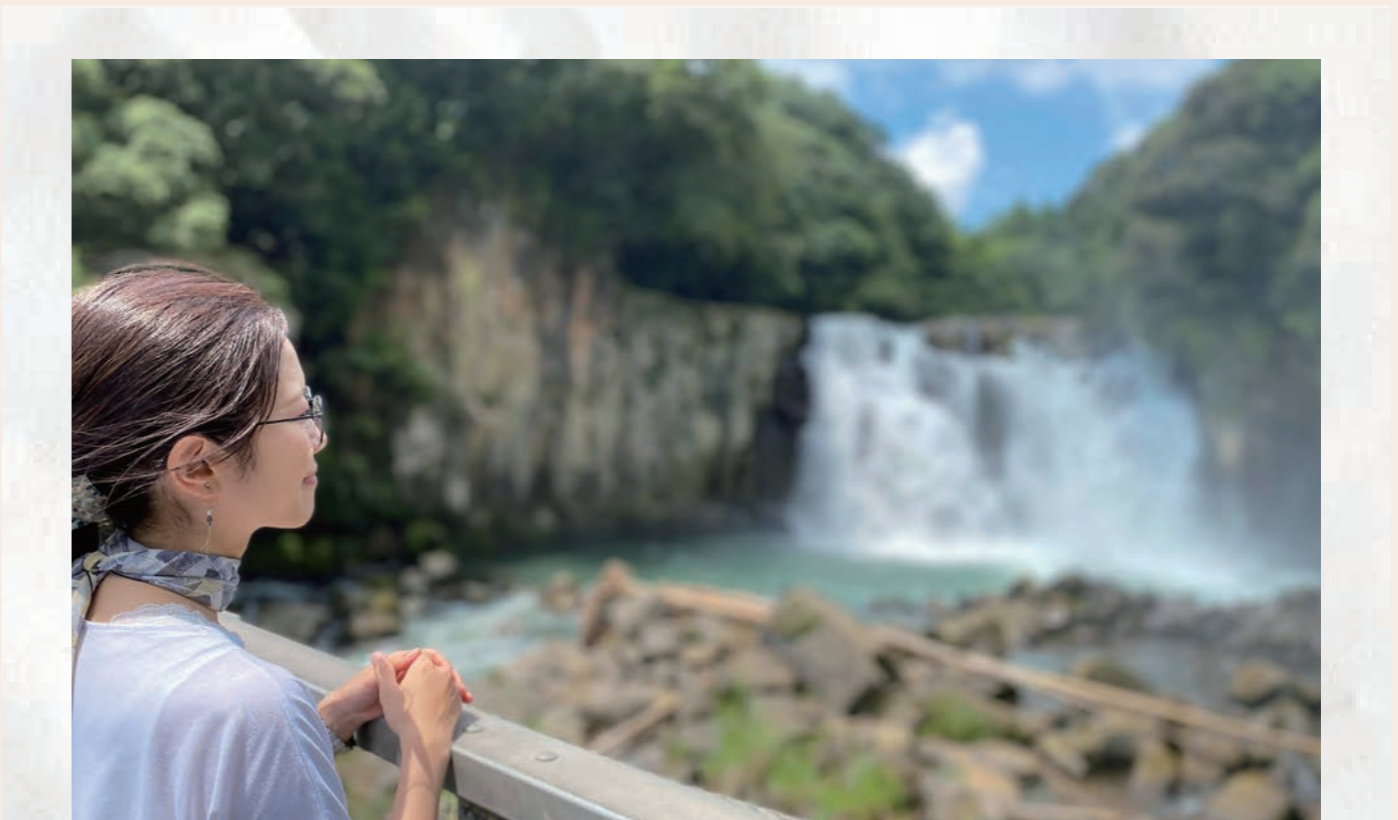
- 正座席：27席 ●補助席：なし
- ・2トランク・ポトルクーラー・湯沸かし器
- ・TV・DVD・カラオケ・サロン可

小型ハイデッカー

- 正座席：21席・25席 ●補助席：なし
- ・1トランク・ポトルクーラー・湯沸かし器
- ・TV・DVD・カラオケ・サロン可

2022年3月1日現在保有バス車両：大型バス13台・中型3台・小型4台 ・各観光バス車両座席レイアウトは、ホームページにてご確認ください。
・バス車両におけるwifi設置ご希望の際は、予めお申し付けください。

貸切バスご予約は下記までお待ちしております。
 (公社)日本バス協会正会員 (一社)日本旅行業協会協力会員
 (一社)全国旅行業協会正会員 鹿児島県知事登録旅行業第2-175号
GSE.corp 南薩観光株式会社
 本社：〒897-0302 鹿児島県南九州市知覧町郡5500番地
 TEL：0993-83-2275 FAX：0993-83-4142
 www.nansatsu.com



～自然と歴史と美食のまち～
みやこのじょうへ泊まりに行こう。





「都城」で本物に出会う。



meat tourism

日本一の、肉と焼酎に出会うことができる旅

『ミートツーリズム』

都城に宿泊し、肉と焼酎、歴史、自然の

魅力を存分に味わう旅はいかがでしょうか。



レストラン

心を描く、イタリア料理店

HOSHI NO SORA

田園風景の中に突如現れるギャラリー風の開放的な建築物。星が季節ごとに変化するよう、お料理もその時期一番美味しい素材で、お腹も心も幸せに、、、
「お客様の笑顔で私たちも幸せを感じる」と店主の想いが詰まったレストランで、極上のディナーをお楽しみください。

〈営業時間〉 昼 11:45 ~ 14:30
夜 18:00 ~ 22:00
〈定休日〉 不定休



極上のおもてなし

Blanc de chateau Chez Ken

都城の生産者が育てた食材を安心・安全に使い、都城産宮崎牛ステーキをメインにした日本人の味覚に合う本場フランス料理をお楽しみいただけます。

〈営業時間〉 昼 11:30 ~ 15:00
夜 18:00 ~ 21:00
〈定休日〉 火曜



自然派イタリアンレストラン

SLF kanon

森林鶏のイタリア風チキン南蛮や観音池ポークの香草パン粉焼き等、地元の食材満載の料理を味わえます。
インテリアや装飾にもこだわるSLF独自の特別な空間で、レストランウェディングも人気のレストランです。

〈営業時間〉 昼 11:30 ~ 15:00
夜 18:00 ~ 22:00
〈定休日〉 月曜



フラワーアクセサリ作り体験

お洒落なイタリアンレストランに併設している花屋さんオリジナルの「プリザーブドフラワー」から自分好みに選んでいただき、オリジナルのイヤリング(ピアス)を作ることができます。制作後は、お花を使ったオリジナルスイーツ & 紅茶を楽しみながら、ゆっくりとした時間をお楽しみいただけます。

〈所用時間〉90分 ※要事前申込
〈体験人数〉1~8名
〈対応時間〉平日 15:00~16:30
〈定休日〉 週末・休日(要相談)



みやだいの味噌作り体験

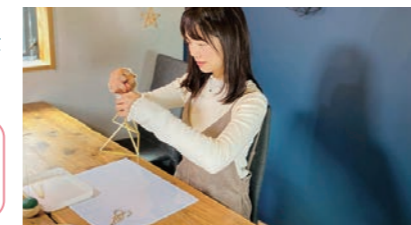
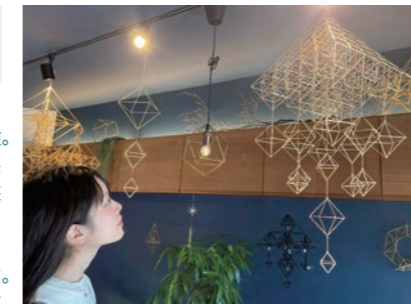
都城在来種「みやだいず」の蒸し大豆、麴と塩と混ぜながら仕込みます。味噌づくりの醍醐味は何と言っても、発酵の過程をご自宅で楽しめることです。持ち帰り、約1か月で食べごろに♪出来上がり味噌重量は1300gになります。

〈所用時間〉60分 ※要事前申込
〈体験人数〉2~40名
〈対応時間〉基本年中対応 10:00~12:00・14:00~16:00

ヒンメリ作り体験

宮崎産ライ麦を使って、北欧フィンランド伝統の装飾ヒンメリ作り体験。ヒンメリは乾燥した藁(わら)に糸を繋いで作るフィンランド伝統の装飾品です。
光のモビールと言われる事もあり、光と幸福のモチーフとされています。ヒンメリは少しの空気変化にも反応し室内でもやさしく揺れます。その動きは風情があり、日ごろの忙しい時間を忘れて心を落ち着かせることができます。

〈所用時間〉120分 ※要事前申込
〈体験人数〉1~8名
〈対応時間〉10:00~12:00
14:00~16:00



焼酎造り体験

~大浦酒造 庄内川蒸留所~
1909年(明治42年)創業の本格イモ焼酎の蔵元「大浦酒造」で貴重な焼酎造り体験。
昔ながらの手作り麹・麴壺仕込みの醸造を続けている地元の蔵元だからこそできる体験です。ひとつひとつ、じっくりと手間をかけた焼酎造りへの熱い想いをご体感ください。
オリジナルラベル(3~4文字)で約半年後に5合瓶焼酎がお客様ご指定場所へ届きます。

〈開催期間〉9月~3月限定
〈体験人数〉5~10名
〈所用時間〉120分 ※要事前申込
〈対応時間〉10:00~12:00



観光スポット

都城島津邸

650年の歴史を語る都城島津家史料。国の登録有形文化財である既存建築物で、庭園では、四季折々の風情をお楽しみいただけます。



関之尾の滝

「日本の滝100選」に選ばれた関之尾滝は、幅40m、高さ18mにも及び、天気の良い午前中に行くと、高確率で虹を見ることができます♪



つまきりしまじんじゃ 東霧島神社

別名：振り向かずの坂とも呼ばれている神秘的なパワースポット! 人気アニメ名シーンの聖地では? と SNS で話題になっている神社です。

