

Food travel magazine

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう

くうてん

2023
spring

TAKE FREE

芽吹き
の
季節、
みなみの
風。

くまもと県南

八代 / 水俣・芦北 / 人吉・球磨





黄色と橙のグラデーションが楽しい柑橘類に、日本一の生産量を誇るトマト。みずみずしい野菜と、香り高いお茶。不知火海の海の幸、山ではジビエまで……。これらすべて、同じ“くまもと県南地域”を代表する特産品と聞けば、驚くほかないですよ。地形も気候も人も、まったく違う個性と魅力を放つ3つのエリア。その豊かな自然の恵みを生かし、食関連の研究開発機能や企業を集積させる「くまもと県南フードバレー構想」の実現に地域全体で取り組んでいます。冬の終わりから春にかけて、くまもと県南地域では、旬の食材がパレードのように続々と登場！ 自慢のグルメを集めたおもてなしの準備は、もう整っているのです。

編集・写真＝大塚洋子
取材・文＝赤坂麻子
デザイン＝apueroot



くまもと県南地域から、 春の便りがなってきました。

異なる個性がきらめく3つのエリアを合わせて、くまもと県南。
清流と緑の山々、厳しい寒暖差から霧に包まれる人吉・球磨
自然の力を尊び、クリーンな海と山を育む水俣・芦北
温暖な気候と肥沃な平野、海の玄関口を持つ八代
KUMAMOTO / SOUTHERN FOOD VALLEY
YATSUSHIRO / MINAMATA・ASHIKITA / HITOYOSHI・KUMA





天の製茶園

天野 浩さん

KUMAMOTO
SOUTHERN
FOOD VALLEY
20 LOCAL 23
SPECIALITIES



右/茶葉の形も大きさもさまざま、押し木ではなく樹から育てる在来種は、全国でも栽培農家が少ない稀少なもの。中/「自分たちが年老いていなくなっても、樹齢数百年の“伝説のお茶の木”が残ってくれたら」と天野さんは笑う。左/深い鮮色の水色、渋みが少なく独特の甘みを感じる味わい、心に響く香りの三位一体。紅茶の概念が変わる一杯

雨水は山を潤し、森をめぐり、川となって海へと注ぐ。そんな命の循環を一滴に凝縮したお茶がある。水俣川の源流、標高523mの高原に広がる「天空の茶園」で待っていたのは「天の製茶園」の3代目、代表取締役を務める天野浩さん。水俣の自然とお茶の時間をこよなく愛する和紅茶の求道者だ。

樹齢90年を越す木もあるという在来種の畑に足を踏み入れると、従来の茶畑のイメージを覆すワイルドな様相に驚く。葉の大きさが違ったり、ところどころ色が変わっていたり、雑草と折り重なるように生えていたり……。それもそのはず、天野さんの畑は無農薬、無肥料。在来種の種は地中深く根を張り、雑草さえ雪をなすもの以外は抜かないようにしているという徹底した自然栽培なのだ。「一般的なお茶は肥料を使って旨みや水色を出しますが、紅茶の葉は寝せている方が発酵が進みやすく、クリアな香りと味わいを引き出せます。その年の天候や育ち具合に合わせて収穫すると、本来の力を発揮し、野性味のある美味しさが際立つんです。」

余計なものを加えず、手間ひまをかけて手摘みし、磨き抜かれた発酵と火入れの技術を注ぎ込んだ同園の紅茶。力強くもやさしい味わいは全国で高い評価を受け、老舗和菓子店「とらや」の人氣商品「紅茶羊羹」の原料にも採用されている。さらに昨年からは国産紅茶のコンテストに参加して見事入賞。新たなブランド、森と種とお茶。では、シングルオリジンの紅茶づくりにも取り組むなど、話題は尽きない。和紅茶自体も、国産紅茶を知ってもらおうというフェーズから、より質を問われる段階にきていると感じます。コン



水俣
和系茶
JAPANESE BLACK TEA

拝啓、天空の茶園より。





運動量の多い豚の胸肉をメインに、赤身と脂身の量を調整し、濃厚な旨みと鉄骨の食感を再現した。

八代

カネムマンソーセージ

SAUSAGE



上/「じっくり火を入れて、ゆっくり冷ます。時間にしか生み出せない美味しさがあります」と村上さん。下/「カネム」の屋号は、この地で生鮮食品店を営んでいた両親へのリスペクトから



熊本、いや全国の美味しいものが好きで、こぞって嗜する名前がある。その名は「カネムマン」。温暖な気候と肥沃な平野に恵まれた熊本県八代市で、手造りのハムやソーセージを製造する食肉加工会社「カネムマンソーセージ」のこゝだ。リアル店舗の取り扱いは近隣の道の駅「八代よかとこ物産館」のみという幻のソーセージが今、とんでもなく美味しいと評判を呼んでいる。

「非効率ですが、一本ずつ手ひねりで成形すると肉詰まりの良いソーセージになるんです。ミンチがぎゅぎゅうに詰まっていると、弾けるような食感になるんですよ。ニコッ」と音がするように明るい笑顔を見せるのは、元フレンチのソムリエ、現在はソーセージ職人の村上慎一さん。東京や福岡の一流レストランでサービスを学び、帰郷と同時に「大好きなヨーロッパの食文化を少しでも広めたい」と食肉加工の道へ。「製法技術や衛生管理の習得、味の追求に10年かかってしまいました。が、ようやく納得のいくソーセージをお届けできるようになりました」。

「チャーミングな笑いジワをさらに深くして、村上さんは語る。カネムマンのハムやソーセージは、素材のポテンシャルを最大限に生かす温度管理がキモ。衛生的な逸品だ。

な基準をクリアしつつ、じっくりと美味しさを引き出す温度で火入れを行っていく。「人間と同じで、焦らず手開をかけることが大切。ゆっくりゆっくり、うっすらいゆ〜時間を経たただけが持つ味わいを楽しんでいただけたら」

厳選した豚肉や自家調合のスパイスの妙を心ゆくまで味わえるブレインの粗挽きソーセージはもちろんだ。地元産の柑橘の香りをきかせたホワイトソーセージ、職人の腕が試されるシンブルなハムやベーコンも魅力的で目移りしてしまいそう。くうてんシェフたちのコラボレーションも楽しみな逸品だ。

くうてん提供メニューはP15、16



カネムマンソーセージ
村上慎一さん

良いものは、じっくり時間をかけて。



熊本県物産振興協会主催「優良新商品表彰事業」優良商品賞を受賞。熊本県商工会連合会主催の「即売もっこすまかもんグランプリ」ではベストセレクション(ともに令和4年度)を獲得した実力派!

BEET

くうてん提供メニューはP17,18

朝に霧がたちこめるから、あさぎり町。寒暖の差が激しい盆地気候の同町は、さまざまな野菜の産地として知られている。中でも、特筆すべきは『あさぎり農園』の真っ赤なビーツ！ 東欧諸国の代表的な料理「ボルシチ」に欠かせない野菜だが、日本で生産している農家は北海道や長野県などに「くわすか」温暖な九州では栽培が難しいと言われ続けてきたものの「実は九州でもビーツは育ちます」と同園の矢神活朗さん

は種やかに笑う。農業の傍ら野菜を粉末にする加工業を営んでいた矢神さん一家は、鮮やかな赤色に魅せられ、ビーツの栽培にチャレンジするところ。ところが、日本でもあまり実例のないビーツ、さらには関東以南ではまったく栽培実績が見つかからない……。そこで植える時期から収穫の間隔、手入れ、収穫まで、すべて手探りで模索してきた。「満足いくビーツを育てられるようになるまで、5年はかか

りましたね」と苦笑する矢神さんだが、コツを掴んでからは一気に作付面積を拡大。現在は西日本最大の生産量を誇る。健康志向の高まりにも後押しされ、青果として、加工品として、いつしか注目が殺到するようになった。『ビーツは栄養豊富で、血流促進や疲労回復効果も期待できる野菜。極力農薬を使わずに育てるので、健康意識の高い方、ダイエットやアスリートの方にも召し上がっていただきたいです』

真っ赤な情熱を宿す、あさぎりビーツ。



KUMAMOTO SOUTHERN FOOD VALLEY LOCAL SPECIALITIES

球磨

ビーツ

BEET

カットした断面は、燃えるような紅色。赤色の成分・ベタシアニンには非常に強い抗酸化作用を持つ



生で食べると薬的な風味が広がり、加熱すると甘みを増してさらに美味しくなるビーツ。栄養も満点！



あさぎり農園

代表 矢神活朗さん

津奈木

太刀魚

TACHIUO

急速冷凍や骨切りなど特殊な加工も特徴。口コミで実力が広まり、ミシュランシェフとの共同開発にも取り組む



生で食べればコリコリとした歯ごたえと深い旨みが広がり、火を通せばホクホクの食感を楽しめる太刀魚は、不知火海の代表的な海の恵み。その太刀魚や鱈、鯛といった海産物を絶品の加工品に仕立てる、いっふう変わった漁師が名乗りを上げた。「屋号につけた。漁師ばい」は、やっとなんと漁師を名乗れる段

漁師しか知らない、秘密の味。

階にきた、という喜びを表したものです。20年以上続けた大工の棟梁から漁師へと転身、当初は漁に出ても釣果が上がらず、苦しい生活が続いたという濱田輝久さん。しかし、夫婦二人三脚、不屈の精神で故郷の海に向かった濱田さんは、めきめきと漁獲量を増やしていき、「ところが周りを見渡せば、後継者不足や不安定な水揚げ価格など、漁師を取り巻く現実には厳しいものでした。このままでは先がない、と思ってはじめてのが海産物の6次化です」。高い付加価値をつけ、原材料の魚を適正な価格で買い取れる仕組みをつくりたい。地域みんなでも良くなっていきたい。そんな願いを込めた加工品は、魚を知り尽くした漁師ならではの、目の覚めるような美味しさが自慢。朝に水揚げされた魚をその日のうちに加工する商品は、船上活きペの技術と最先端の冷凍機器を駆使して捕れたて同様の鮮度を保つ。本来は水揚げ直後にしか食べられない、新鮮かつ新鮮な海の幸だ。「味には自信、ありますよ」。海の男は、豪快に笑った。

「平国は、この地域の古い名前。地元を背負っていくぞという意気込みで名付けました」と誇らしげな濱田さん



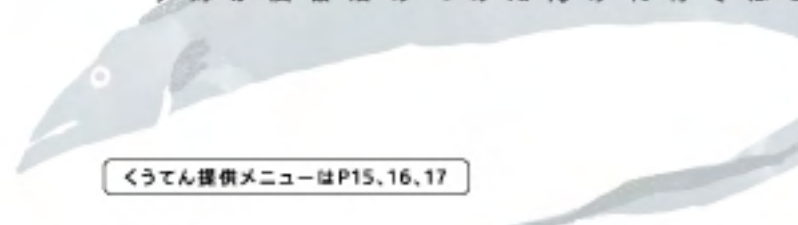
くうてん提供メニューはP15,16,17

漁師ばい 平国丸

濱田輝久さん

亜美さん

KUMAMOTO SOUTHERN FOOD VALLEY LOCAL SPECIALITIES



くうてん提供メニューはP18



天然のフレーバーティー、魅惑の香り。

鹿児島や宮崎との県境に位置する球磨地域。昼夜の寒暖差が激しく、幻想的な朝霧で知られる当地は、古くから熊本県内一のお茶の産地として知られてきた。その最大の特徴は、キリリと澄んだ香り。江戸時代、香り高い球磨茶は、旨みの強い薩摩のお茶に勝るとし

て、琉球王国でも愛飲されていたという。そんな球磨の地で今、新たな茶文化が育まれてつづいて。お茶の葉をあえて萎れさせ、わずかに発酵させて独特の香りを引き出す「萎凋香（いちようか）緑茶」の開発だ。お茶の未来を憂い、立ち上がった

「球磨Tea Farmers」のメンバーは、地元で製茶業を営む5人の若手茶農家。彼らは、これまでタブーとされてきた萎凋香を逆手に取り、急須でお茶を飲まない若い層にも喜ばれるお茶、スイーツや料理と一緒に楽しめるお茶の研究を重ねて来たのだ。「僕たち5人は、生産している茶葉も違えば、お茶の育て方も、萎凋香の引き出し方も違います。香りという球磨茶の大きな武器を生かしつつ、作り手の個性も楽しんでいただけようように……。萎凋香緑茶といえば球磨、と思ってもらえるように頑張ります」と話すのは、リーダーの信國さん。花のような芳香？ はたまたバナナのフレーバー？ はちみつを思わせるアロマ？ 気になる香りと味わいは、ぜひくうてんのテーブルで確かめて。



作り手の個性を反映した新ジャンルのお茶に期待大！

球磨茶の未来のために立ち上がった5人。年齢も経歴もバラバラだが、チームワークは抜群



信國製茶 信國晋太郎さん

松井製茶工場 松井祐起さん

小出製茶 小出大輔さん

山村製茶 山村孝一さん

川上製茶 川上大和さん

球磨

萎凋香緑茶

GREEN TEA



株式会社

バイオマス開発機構

所長 高野準弥さん

上/バイオマス開発機構所長の高野準弥さん。「球磨茶財で割っても◎」と熊本ならではの楽しみ方も教えてくれた。下/Citrus Maxima=シトラス(柑橘)マキシマ(最大)から名付けられた「マキシト」。用途は幅広くアレンジ自在



くうてん提供メニューはP18

KUMAMOTO / SOUTHERN FOOD VALLEY / YATSUSHIRO BANPEIYU

八代
晚白木由
BANPEIYU

世界最大の柑橘類・晚白柚(ばんぺいゆ)をご存知だろうか。お日様のよう黄色く輝く果実は、ギネスブックにも掲載されている八代市のシシホのひとつ。サクサクとした食感の果肉は香り高く、甘みと酸味のバランスが絶妙だ。さらに果皮はアロマオイルとしても注目を集めるほど香り豊か。大きいだけじゃない、魅力もぎっしり詰まったフルーツなのだ。

そんな晚白柚の美味しさを、あまことなく閉じ込めた商品が「晚白柚ベースト マキシト」。果皮・ワタ・果肉を分け、それぞれが美味しくなる温度や時間を見極めてコトコト煮詰め、さわやかな香りもそのままにベースト化。晚白柚農家が営む「デザート工房 オレンジ会」から受け継ぎ、現在は自然との共生をテーマに掲げる「株式会社バイオマス開発機構」が製

造に取り組んでいる。さっぱりとした酸味と程よい苦味を感じるアイス、香りと甘みが引き立つホット。シシホなドリンクとして楽しむのはもちろん、料理のソースや隠し味として使うのもおすすめという。所長の高野さん曰く「八代市内の飲食店さんでも大好評です」とのこと。大きさも美味しさも最大級の晚白柚は、今まさに旬の季節を迎えている。

ギネス級の美味しさ、気分はまるかじり！





球磨川くんだり

球磨川水系の本流である球磨川を、昔ながらの木舟で下るアクティビティ。現在は人吉城址を巡る「梅花の渡し」遊覧船が運航。冬は期間限定で「こたつ舟」も登場します



人吉温泉物産館

人吉・球磨のお土産を網羅した物産館。中でも球磨焼酎のラインナップは圧巻で、同館オリジナルの「米焼酎 人吉シリーズ」をはじめ、バラエティ豊かな焼酎やリキュールを購入することができます。

住/熊本県人吉市上青井町120-4
電/0986-22-1123
営/9:00-17:00 休/無休



代表・田中裕二さん

人吉・球磨の財産は
季節らしい水です！

人吉・球磨

HITOYOSHI / KUMA

宮崎県と鹿児島県に隣接し、南九州の中央に位置する人吉・球磨。九州中央山地に囲まれた盆地では、昼夜の気温差が大きいことから、幻想的な朝霧が発生します。エリアを貫くのは、日本三大急流に数えられる球磨川。清冽な水と山の恵みが、人々の暮らしを支えています。

MINAMATA / ASHIKITA

熊本県南部、鹿児島県との県境に位置する水俣・芦北エリア。海洋資源をはじめ豊かな自然に囲まれていることから、古くから漁業と農林業が営まれ、独自の文化が育まれてきました。「日本の地中海」と呼ばれる温暖な気候から、柑橘類の産地としても知られています。

水俣・芦北

道の駅みなまた Shop&Cafe ミナマータ

豊富な農産物やご当地スイーツのほか、海産物、漬物など、水俣の味が並びます。本格的な和紅茶を味わえるティールームや「木のおもちゃ館 きらら」も併設。

住/熊本県水俣市月浦54-162
(エコパーク水俣内)
電/0966-62-2003
営/9:00-17:00
休/第1水曜、12月31日



館長・北田実さん

毎日の暮らしが
もっと楽しくなる
水俣・芦北の
魅力

青い海に白い帆が映える「うたせ船」は「海の貴婦人」とも呼ばれる八代海のシンボル。潮の流れを利用した伝統漁法は、数百年前から受け継がれています

うたせ船



湯の尻温泉

湯の尻温泉の魅力は、絶景とやわらかな弱アルカリ性炭酸泉の湯。4世紀頃に第12代・景行天皇が発見し、その湯温の低さから「湯の尻」と名づけたそう

COLUMN 1

くまもと県南の魅力を再発見 県南フードバレー構想って？

平成25年3月に熊本県が策定した「くまもと県南フードバレー構想」。くまもと県南地域(八代地域、水俣・芦北地域、人吉・球磨地域)の豊富な農林水産物を活かし、食関連の研究開発機関や企業を集積させる「フードバレー」を形成することにより、県南地域の活性化を目指すプロジェクトです。ますます元気な地域を目指して、地域全体でがんばっています！

COLUMN 2

実は身近です♪ くまもと県南

博多駅から新八代駅まで最短50分
新水俣駅まで最短64分

熊本県の、しかも南部。博多からはちょっと遠い？と思われがちですが、実はアクセス良好！ JR博多駅から九州新幹線に揺られ、のどかな車窓の景色を眺めて過ごせば、あっという間に新水俣駅まで。芽吹き季節を迎え、旬の美味しさが満載のくまもと県南へ、ぜひ遊びにきてください。



YATSUSHIRO

八代

球磨川がつくる沖積平野と江戸時代初頭からの干拓によって形成された広大な平野部と、東部にかけての山間部からなる八代エリアは、農業と工業が盛んです。九州新幹線に高速道路、国際貿易港である八代港など、交通拠点としても知られています。

八代よかこ物産館

八代で採れた新鮮野菜や果物、加工品などを取り揃えた生産者直売型の物産館。ここでしか手に入らないレアなアイテムも多数あり、県内外から八代ファンが訪れます。

住/熊本県八代市上日置町4459-1
電/0985-32-3600
営/9:00-18:00 休/第2木曜



春は柑橘類の最盛期！
ぜひ味わいに来てください



館長・山田伸彦さん



五家荘



標高1300~1700メートル級の山々に囲まれた秘境。早稲の落人が逃れてきたという伝説も残っています。紅葉の名所としても名高く、秋には山々と深谷が色鮮やかに彩られます

八代妙見祭



江戸時代から続く妙見宮(八代神社)の秋の祭礼行事。獅子や笠鉦、鬼籠など、伝統ある出し物が数多く参列します。平成28年にはユネスコ無形文化遺産にも登録されました

くまもと県南に、
春がきました。





烏飼

独自の吟醸造り技術と自家培養の酵母から生まれる、華やかな香りとほのかな甘みの特徴。後味のキレも良く、繊細な和食に良く合います。



鳥飼 770円/杯(水割り)
880円/杯(ロック)

9F 鶴舞 中
[海老]



鳥飼 900円/杯
(お湯割り/水割り/ロック)

9F 喜水亭 和樂
[海鮮類] ● 赤坂

くまもと SOUTHERN FOOD VALLEY KUMAMOTO / 鳥飼の酒



萬坊 880円/杯
1,760円/1合

9F 人形町 今半
[すし・しゃぶしゃぶ]



萬坊 880円/1合

9F 東京 比寿 南亭
[串揚げ]



1 萬坊 880円/杯
2 しゅわり 1,980円/本

9F うなぎ 徳
[うなぎ]



しゅわり 2,000円/本

9F 加賀屋
[日本料理] ● カホ



龜萬 800円/杯

10F 博多 名物 もつ鍋 笑樂
[もつ鍋]

萬坊

さわやかな飲み心地、ほのかな吟醸香が特長。県産「アイガモ農法無農薬米」を使用し、蔵人が子どものように優しく、丁寧に醸した純米吟醸酒です。



しゅわり

「亀萬酒造」看板商品のにごり原酒に炭酸を加えたスパークリング日本酒。アルコール度数は6%と低めで、甘酸っぱくフレッシュな味わいです。日本酒ビギナーにも◎



龜萬

ふわりと広がる米の甘みと香り、豊潤で深い旨みが魅力の純米酒。どんな料理もしっかりと受け止め、より美味しく感じさせる“食中酒”としても高い評価を得ています。



CRESCENT

銘柄の名産地・人吉球磨で育まれたクラフトジン。生姜や柚子、山椒など、9種の薬材で造られており、香りは複雑かつ上品。バランスに優れた味わいが魅力です。



クラフトジンと莓のマティーニ 2,000円/杯

熊本産のクラフトジンを使った、香りの良いイチゴとベリー系の甘酸っぱさを感じるカクテル。

提供時間 / 17:00~L.O.23:30
※無くなり次第終了

9F MYMON 一木庵
[バー]

ICHIBOKUJIAN



川辺 660円/杯
(お湯割り/水割り/ロック)

10F 博多 水たき 濱田屋
[水たき]



川辺 650円/杯
(お湯割り/水割り/ロック)

9F かしわ 屋 源次郎
[焼肉]

源次郎

川辺

明治36年創業、100年以上の歴史を持つ老舗「蟬月酒造」の純酒。日本一の清流・川辺川の水と、その水で育った美味しい米で仕込んだ純米焼酎です。果実のような甘みをお楽しみください。



EVENT INFORMATION

シティダイニング

くうてん ×

くまもと県南 フードバレー



JR HAKATA CITY CITYDINNING KUTEN X KUMAMOTO SOUTHERN FOOD VALLEY

EVENT 01

くうてん×くまもと県南 プレゼントキャンペーン!

3/21
火・祝
まで

抽選
50名様

フェア限定メニューをお食事された方

アンケートに料理写真を添付し回答すると

抽選で「JR博多シティお食事券(500円分)」プレゼント!

1

フェア限定メニュー
記載のQRコードから
アンケートに回答

+

2

フェア限定
メニューの
料理写真

引き換え場所

アミュプラザ博多3Fインフォメーション

※受付時間は10:00~20:00です。
※アンケートは参加店舗のフェア限定メニュー記載のQRコードより取得できます。
※1回のお食事につき、1回ご応募可能です。
※当選発表は、3/22以降アンケートに記載のご連絡先へお知らせいたします(落選の場合はご連絡致しません)
※料理写真は、アンケートに添付できます。

EVENT 02

くまもっとうまか応援店 Instagram フォトキャンペーン!

フェア期間中、料理写真の投稿で、抽選で、熊本県特産品やくまモングッズなどをプレゼント!



くまもっとうまか応援店参加中のくうてん店舗の料理写真を撮影・投稿「#うまか応援店」をお忘れなく!

特産品イメージ



※「くまもっとうまか応援店」とは、熊本県産食材を使うなどして、県外で熊本を応援している飲食店。

※キャンペーン終了日以降、当選した方へDMにてご連絡いたします。
※1回のお食事につき、1回ご応募可能です。
※キャンペーンの詳細は熊本県観光事務所Instagramからご確認ください。

気になる熊本県の「観光」「グルメ」「イベント情報」など盛りだくさん

熊本県福岡事務所 Instagram



※上部の景品当選者には当アカウントからご連絡申し上げますのでフォローをお願いします。

EVENT 03

くまもと 県南 食材販売

フェア期間中の2/25(土)・26(日)にJR博多駅前広場イベントスペースにて、くまもと県南の食材を販売します。八代、水俣・芦北、人吉・球磨、それぞれの生産者が育てる食材を、この機会にぜひ!

場所

JR博多駅前広場
イベントスペース

開催日

2月25日(土)・26日(日)





モンヴェールポークの
ハムと
ブリーチーズの
サンドパンケーキ 1,595円

チーズ&ハムの塩気とメープシロップ、フレッシュな果実の組み合わせがたまらない!

9F キャンベル・アーリー
【フルーツ&パンケーキ・カフェ】



アジアカエビの
酸辣チリソース 2,400円

ぷりっと揚がったアジアカエビを、酸味と辛みのきいたチリソース仕立てに。

10F 四川飯店
【中国四川料理】



不知火海産
太刀魚の
野菜あんかけ 1,650円

旨みの強い太刀魚に、根菜たっぷりの和風あん。ほっこり温かい冬のご馳走です。

10F トクトク
【海鮮定食・居酒屋】

モンヴェールポークの
豚テキと
牛たん焼定食 2,486円

釜身まで美味しいジューシーな豚テキと、仙台名物・厚切り牛たんの豪華共演!

9F 牛たん炭焼 利久
【牛たん】



アジアカエビと
わさび菜の
ウニソースリングイーネ 2,100円

稀少なアジアカエビを贅沢に使い、特製明太ウニソースを絡めたモチモチ生パスタ。

9F 37PASTA
【パスタ】
37PASTA



熊本県のソーセージ
盛り合わせ 990円

旨みがギュッと詰まった熊本県産ソーセージの豪華3種盛り! 多彩な味を楽しんで。

9F 鹿児島 風かつ亭
【鹿児島とんかつ】

球磨牛 希少部位
※価格は入荷部位により異なります。

肥沃な大地を活かした田畑放牧により、健康的に育った球磨牛をこの機会にぜひ!

10F 焼肉 チャンピオン
【焼肉】



もつスープ餃子
(6個入り) 980円

自家製スープに豚もつ×餃子の名コンビ! スープを吸って旨みを増した野菜も美味。

10F 博多鉄なべ
熊野餃子
【餃子】



あしきた牛 しぐれ煮
温玉添え 1,400円

脂の乗ったあしきた牛を、久原のあご出汁でアツアツに。温玉もとろ〜!

10F めんたい料理
博多 柳屋
【めんたい料理】



水俣モンヴェールポーク
ホルモンの
バジル煮込み 935円

多彩な食感のホルモンを、ショートパスタと合わせてアツアツで召し上げ。

10F ミスターアンド
ミセスグリーン
【サラダ・惣菜バル】



1 熊本県産モンヴェールポークの
オサムブルコギ 1,650円

ガッツリ厚切り豚バラ肉とイカが、甘いコチュジャンとベストマッチ!

2 熊本県産あらびきソーセージ/
チョリソー/ミストラ・デ・トマト
おつまみ鉄板焼 770円

熊本県産のソーセージ&チョリソーに特製コチュジャンソースを添えて。

10F 韓国食堂 バリトン
【韓国料理】



太刀魚の
大葉巻き 550円

肉厚な太刀魚は、ふかっと軽やかな食感が魅力です。大葉の香りが心地よい余韻に。

9F 銀座 天一
【天ぷら】



KUMAMOTO /
SOUTHERN FOOD VALLEY
くまもと
県南の
肉と魚



深層ベーコンの
青菜炒め 1,200円

煙製の香りとシャキシャキの食感を、あっさり塩味で楽しんで。

9F 華都飯店
【北京・四川料理】



1 球磨茶
(姜黄香緑茶) 700円
芳醇な姜黄香(いちじょうこう)を引き出した緑茶。スイーツとの相性も◎

2 天の製茶園の
紅茶シフォンケーキ
と紅茶のセット 1,580円
※抹茶セット+100円

天の紅茶を使用して焼き上げた、甘く優しい香りのふわふわシフォンケーキ。

9F 抹茶カフェ ハチ
[抹茶カフェ]

3 熊本県南のお野菜たっぷり
スペシャルデリランチ 1,580円
ピーツやアスパラなど、春の熊本県南野菜をふんだんに使用した華やかな一品。
提供時間/11:00~L.O.14:00

4 天の製茶園の紅茶プリンと
紅茶のセット 1,580円
※抹茶セット+100円

紅茶をミルクで煮出して作る贅沢プリンとほうじ茶アイスのハーモニー。



※日限定
10食 熊本あさぎり農園の
ピーツと牛すじの
トマト煮込み 1,045円

農園直送のピーツは、今がまさに旬! やわらかく煮込んだ牛すじも絶品。
提供時間/17:00~L.O.21:00

10F ミスターアンド
ミセスグリーン
[ナラダ・野菜バル] MISTER & MISTRESS



太刀魚と熊本県南野菜の
天せいろ 1,870円

鮮度抜群の太刀魚と旬野菜の天ぷらは春の味。香り高い石臼挽き蕎麦とともに。

9F 石臼挽きそば 石月
[日本蕎麦]

石月



太刀魚の
フリット 1,600円

刺身で食べられるほど新鮮な太刀魚はホクホクの食感。甘酸っぱい不知火と一緒に。
提供時間/16:00~L.O.22:00

10F パル エスパニョール
ラ・ボデガ
[スペイン料理・スペインバル]
LA BODEGA



※日限定
5食 山うに豆腐と鶏みその
野菜スティック添え 580円

九州産大豆で作った豆腐を味噌漬けに。発酵熟成され、まるで“うに”のような食感!
提供時間/15:00~L.O.21:00(平日は16:30~)

10F うまや
[焼鳥]



※日限定
10食 伴鳥蒸し鶏と
ブロッコリーのナムル 630円

人気の蒸し鶏と熊本県産ブロッコリーをヘルシーな“おつまみナムル”に。

10F もも焼き 伴鳥
[焼鳥・宮崎料理]

伴鳥

カネマンソーセージと
ピーツの
赤いリゾット 1,680円

ピーツの香りと甘みを活かしたリゾットに、スパイシーなソーセージをトッピング!

提供時間/17:00~L.O.21:30

9F Cantina シチリアーナ
[イタリア料理] CANTINA SICILIANA



球磨烏龍茶
(ポットサービス) 880円

茶葉をあえて萎れさせ、花のような香りを引き出した新感覚の烏龍茶です。

10F 四川飯店
[中国四川料理]

四川飯店



香る晚白柚のフィナンシェ
(コースの一品)

生地にも晩白柚を練り込んだフィナンシェは、さわやかな酸味と香りがふわり。

9F オーグドゥジュール
メルヴェイユ 博多
[フランス料理] MOUVILLIÉ HAKATA

生レモンサワー
770円/杯

※ナカのお代わりは+300円

うるち米を使ったベトナム焼酎ルモアイ×熊本県産レモンの辛口レモンサワー。

10F ロータスパレス
[ベトナム料理]

ロータスパレス



ピーツの
ポタージュスープ 800円

ピーツと玉ねぎにじっくり火を通し、甘みを凝縮したポタージュスープです。

提供時間/17:00~L.O.21:00

10F スターキ&ワインスタイル
ぶどうの樹
[スターキ・ギリ料理]

スターキ&ワインスタイル



くうてん X KUMAMOTO

Kumamoto

くまもと県南

SOUTHERN FOOD VALLEY

2.16 THU ... 3.21 TUE

肥沃な平野と海の玄関口を持つ八代。清流と緑の山々に囲まれた人吉・球磨。クリーンな海と山を育む水俣・芦北。個性的な3つのエリアを合わせて、くまもと県南。南風が吹く地から、春の便りが届きました。

モンヴェール
ポーク頬肉
の炙り焼き
1,080円

味わい深い頬肉を絶妙な火入れで！水浸産ブラッドオレンジがアクセント。

提供時間/
16:00~L.O.22:00

10F パル
エスパニョール
ラ・ボデガ

[スペイン料理・スペインパノ]

La BODEGA



牡蠣と太刀魚の
ステーキ
780円

毎日限定
20食

不知火海で水揚げされた太刀魚と旬の牡蠣を、にんにくと牡蠣醤油バターで香ばしく仕上げました。

10F レカイエ
オイスターバー
[シーフード]

L'ÉCAILLER 魚

OSTER BAR



太刀魚の
唐揚げ
680円

太刀魚の濃厚な旨みを活かし、食感も楽しい唐揚げに。ビールとの相性も抜群！

提供時間/
17:00~L.O.21:30

10F 博多うどん酒場
和八
[うどん居酒屋]

和八



モンヴェールポークの
燻製唐辛子煮込み
990円

スモーキーな香りのピリ辛チボトレソースで、豚の頬肉をやわらかく煮込みました。

提供時間/
17:00~L.O.21:30

10F カンティーナ
エルボラチョ
[メキシコ料理]

EL BOLLARDO

EL BOLLARDO



シティダイニング

くうてん

通常営業時間

11:00~最大24:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問い合わせ

アミュプラザ博多インフォメーション

TEL 092-431-8484 (10:00~20:00)

※電話番号はおかけ間違いのないようご注意ください。

※提供時間については変更になる場合がございます。ご来店前に店舗へご確認ください。 ※内容・サービスは予告なく変更・中止になる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※別途サービス料・チャージ料がかかる店舗がございます。 ※食材の仕入れ状況などにより内容が異なる場合がございます。 ※アレルギー物質に関してはスタッフにお尋ねください。 ※価格は税込表示です。