

2019
秋・冬号

arumone!

アルモネ

天草産品カタログ

“旬”の天草、お届けします。



おくるあまくさ

思わずおくりたくなる
天草育ちのご褒美を！

豊かな自然の中で 様々な文化が混ざり合い

風土を織りなしてきた天草

今も その土地ならではのこだわりの
商品が作られています

遠いふるさと天草に
思いを馳せれば 浮かぶ懐かしの あの味
初めて見る 天草の味

そんな天草のたくさんの「味」の裏には
作り手の思いが詰まっています

天草と作り手の思いを ギュッと詰め込んで

「天草を おくりたい」

あなたにとつて「天草のイッピン」を見つける
ヒントになりますよつに…

大切な誰かに 自分に
おくる時の手助けとなりますように…

天草産品カタログ
arumone!

愛情いっぱい『天草熟成ポンカン』

天草みのる農園



天草ポンカン発祥の地、下浦で作る『天草熟成ポンカン』

緑 豊かな天草市下浦町。その中でも海に面した傾斜地は日当たり良好で柑橘類の栽培に適しており、『天草ポンカン発祥の地』としても知られています。その下浦の土地で、4代に渡ってポンカンなど様々な柑橘を作っているのが天草みかん畑が遊び場で、よく手伝いをしていました」と笑顔で語ってくれたのは、4代目の野中さん。育てている柑橘だけでなく、愛情のこもったPR活動などが話題を集めています。



『天草みのる農園』4代目の野中さん



『天草ポンカン』が一面に実る11月ごろ



土壁・土間の倉庫で静かに眠らせて熟成させ、甘味が増す『天草熟成ポンカン』



天草みのる農園

熊本県天草市下浦町 5956

080-5609-5273

営業時間 9:00~17:00 定休日 年中無休

送料込 常温 (北海道、東北は気泡緩衝材使用)
簡単のしのみ可
注文方法 FAX 0969-24-0590
HP <https://shop.minoru.farm/>

天草熟成ポンカン

価格

- 【3kg】3,000円(税込)
- 【5kg】5,000円(税込)
- 【10kg】8,000円(税込)

12月中旬より発送。
商品は数に限りがあります。



公式ネットショップ



可愛いイラストで
デザインされた
『天草みのる農園』
のホームページ



価格

- 【3kg】3,000円(税込)
- 【5kg】5,000円(税込)
- 【10kg】8,000円(税込)

12月中旬より発送。
商品は数に限りがあります。

『車海老のパテ』から広がる 安心で活気ある天草の一次産業

クリエーション WEB PLANNING



クリエーション WEB PLANNING の深川さん

海に囲まれた天草は、海から恵みを得る一方で、厳しい自然と対峙する事があります。それは、生産者であればなおのこと。しかし、天候や環境に左右される事なく、安心して生産活動を続けるための仕組み作りに奮闘する会社があります。深川さんが代表取締役を務める『クリエーション WEB PLANNING』は、水産業界の新しい風として、活き車海老としては出荷できない海老を使つたら次産業化の取り組みを行つています。

天草では、車海老の養殖が盛んに行われています。しかし、『出荷できない海老』が少なからずあり、生産者の悩みの種となっていました。「生産者が一所懸命育て、十分美味しい車海老をそのまま無にするのは寂しく、もったいない!」そう語る深川さんは、そうした車海老を急速冷凍することで鮮度を保ち、附加価値を持つた新たな商品として『車海老のパテ』を開発しました。



フランスパンなどに塗ってワインのおつまみとして



パテとは食材を細かく刻みペースト状にしたフランス料理のことです。『車海老のパテ』は、海老の身と味噌を丸ごと贅沢に使用し、余すところなく車海老を堪能できる商品となっています。海老の濃厚な旨味とバターがマッチして、ワインなどのおつまみにもぴったり。このパテの姉妹品として、天草の鯛とヒオウギ貝のパテも2020年に発売を予定しています。車海老の赤・鯛の白・ヒオウギ貝の縁。天草の味をギュッと詰め込んだ3色のパテが並ぶまであと少し! ワインを用意してお待ちください。

右から『車海老のパテ』と発売予定の鯛のパテ、ヒオウギ貝のパテ

株式会社クリエーション WEB PLANNING

熊本県天草市楠浦町 3237-2

0120-802-221

営業時間 9:00~17:00 定休日 土曜・日曜・祝日

公式ネットショップ



www.shopamakusa.co.jp
こちらのQRコードから簡単にアクセス出来ます。



車海老のパテ ギフト箱



価格
3,666円
(税・送料込)
【80g×2個】



元気が良い養殖の車海老



元気がいいで養殖しています。

三代で受け継ぐ昔ながらの味 『うらもと屋の干物セット』

うらもと屋



干 リシタン禁教の歴史と漁師町の文化が混ざり合う天草・崎津。2018年7月に『長崎と天草地方の潜伏キリスト教関連遺産』の構成資産として、世界文化遺産に登録されました。その崎津集落を散策してみると民家をぬうように『トウヤ』と呼ばれる細い路地が家と家の間を繋いでいます。このように、家同士が密集している崎津では昔ながらのご近所付き合いが今も続いています。

「海」が近くにあること。みなさんが優しいことがこの土地の恵みですね」と語られるのは、崎津で干物屋さんを営むうらもと屋の浦本さん。うらもと屋は、漁師であった初代が自分で作った干物を近所の方に配っていた事から始まった地元に愛されるお店です。そのため、うらもと屋の干物は初代から変わらない昔ながらの伝統の味が自慢です。



「うらもと屋」の浦本さん



天日干しにこだわったシマアジのカマ



肉厚ジューシーなシマアジのカマ



今 回は、大人気のアジとサバのみりん干しのほか、なかなか直売所にも並びにくい激レア商品『シマアジのカマの塩干し』と『サバの塩干し』をご紹介します。シマアジのカマは天日干しをすると、じつとりとあふれるほど脂がしっかりとついていて肉厚ジューシー!!

み りん干しはほんのり甘くて子供も大好きな味です。そのまま食べるとも美味しいですが、「少しほぐしてご飯に混ぜ、おにぎりにするのがおすすめよ」と教えてもらいました。崎津の潮風をいっぱいに受け、旨味がギュッとつまつた美味しい干物。魚焼きグリルやフライパンで、じっくりとおコゲがつくまで焼いて召し上がり。

(i) お問い合わせ うらもと屋の干物セット（サバの塩干なし）あり。2,340円（税込）

うらもと屋の干物セット（サバの塩干し入り）



価格

3,160円（税込）

- ・しまじのカマの塩干し 4~5個入り×2パック
- ・アジのみりん干し 3枚×2パック
- ・サバのみりん干し 2枚×2パック
- ・サバの塩干し 2枚×1パック

うらもと屋

熊本県天草市河浦町崎津 573

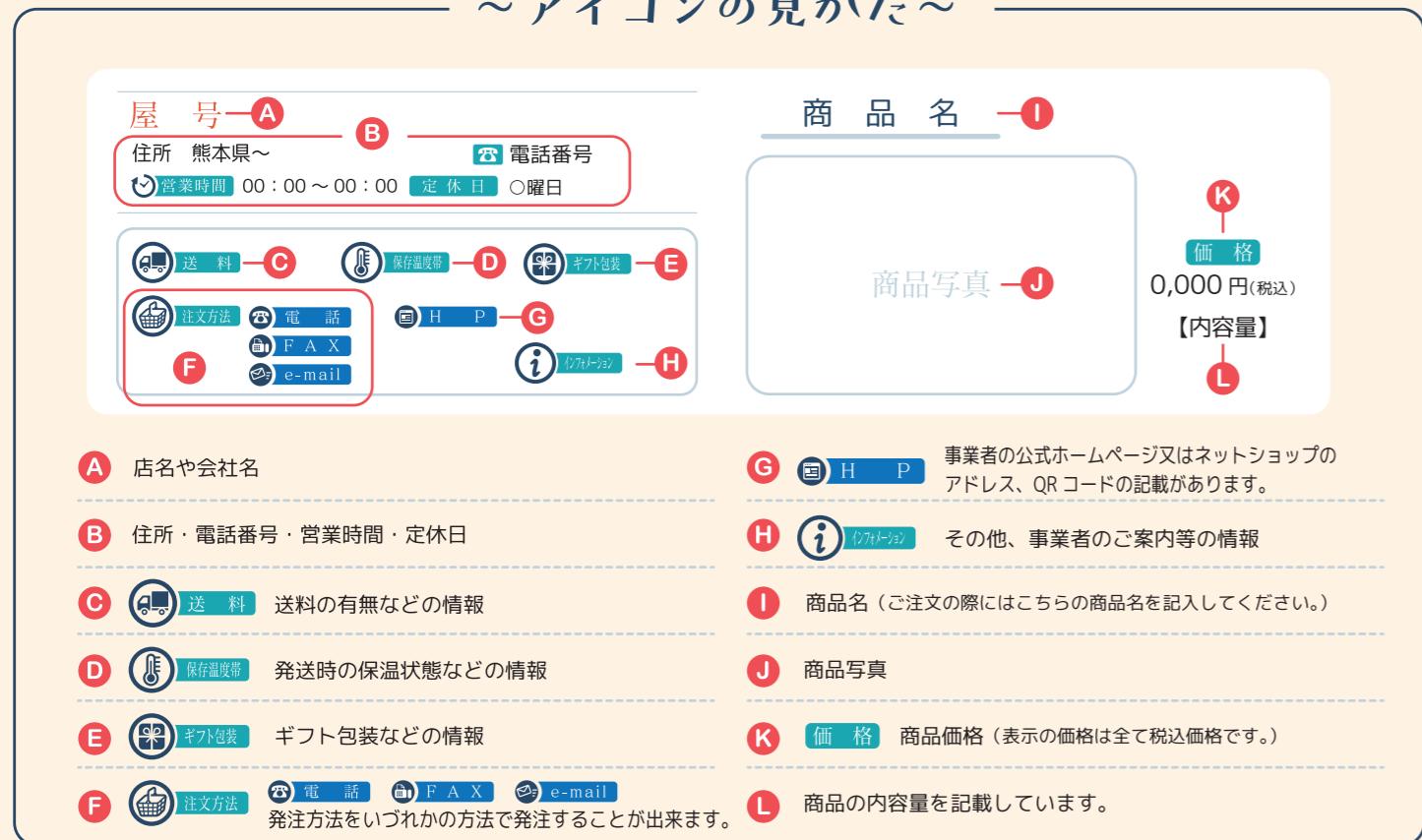
090-7451-9202

○ 楽天市場 いつでも可 定休日 不定休

○ 送別料 保存温度帯 冷凍 ○ ギフト包装 のし可
○ 注文方法 ○ 電話 FAX 共通 0969-79-0255
○ 留守番電話お名前、ご連絡先をお願い致します。折り返しご連絡致します。
○ お問い合わせ 生産が天候により左右されるため、年内配送をご希望の場合は11月末までにご注文下さい。

もくじ

～アイコンの見かた～



- ・本誌の記事は2019年10月現在の情報です。
本誌刊行後、営業時間、価格、定休日など各種データが変動している可能性がございます。
- ・本誌の価格は全て税込表示となっております。
- ・数量、季節、天候などによりお届けできない商品が出てくる可能性があります。事業者へお問い合わせ下さい。
- ・発送まで時間がかかる商品がございます。事業者へお問い合わせ下さい



特集 天草みのる農園 4・5

クリエーション WEB PLANNING 6・7

うらもと屋 8・9

なかむら餅屋 12

増田屋 黒瀬製菓舗 13

ミナカルファーム 14

チーム天草 15

海鮮家 福伸 16

船崎水産 17

水野食品 18

天草梅肉ポーク 19

アマレイ 20

むらた 21

天草地域雇用創出協議会 22・23
からのお知らせ



天草陶石の白岩が海岸一帯に散らばる白岩崎海岸や島原・天草一揆において合戦の舞台となつた富岡城址などがある天草郡芳北町。そこに約150年続く老舗和菓子屋、黒瀬製菓舗はあります。昔から伝わるカステラの他、現在は、8代目の黒瀬友希さんにより天草の产品を使つた「ここにしかない商品」の開発に力を入れています。



天草の产品を使ったようかんと柿大将、塩どら焼

その他、干し柿の中にたっぷりの黄味餡が入つた『柿大将(ガキ大将)』やあんこだけではなく季節の果物が使われる『どら焼き』なども大人気!次はどんな商品が生まれるのか楽しみでなりません。



老舗ならではの古くからある菓子木型

増田屋 黒瀬製菓舗

熊本県天草郡芳北町富岡 3243

0969-35-0119

営業時間 8:00~19:00 定休日 第1・3・5の木曜日(3月、5月、8月は変更有)



あまくさ彩り羊羹セット



価格 6,480円(税込)
(羊羹・柿大将の詰め合わせ)

8代目おすすめセット



価格 4,914円(税込)
(どら焼・柿大将・羊羹の詰め合わせ)

天草の新感覚のお菓子!? 『8代目おすすめセット』

まことに紹介したいのは、天草の海の幸とコラボした新感覚のよつかん『海味の塩ようかん』なんと、天草のあおさと天草の塩を練り込んだ甘じょっぱいよつかんです。あおさの綺麗な色と香り、塩のバランスを試行錯誤し出来上がりました。他にも天草ならではの天草南蛮柿(あまくさいちじく)やあまくさ

晩柑、いくりをたっぷり練りこんだ羊羹も好評です。素材の味、色がそれぞれしっかりと表現されており、四種類切って並べると鮮やかな色彩が際立ちます。「お土産や贈り物として使っていただきたい」と話す黒瀬さん。天草の素材を使ったようかんシリーズは個別包装もあり、プチギフトにもピッタリです。

「母が大切にしていたこつぱ餅のフックンをずっと守っているんです。」そう語ってくれたのは牛深町の須口港近くに店を構えるなかむら餅屋の中村さん。フックンといふのは、牛深の方言で「口に入れた時の風味」のこと。中村さんは、母の味の『こつぱ餅』を、自然な製法にこだわって作

り続けています。冬が目前に迫る頃、天草の家庭の軒先でこつぱがゆらゆら揺れる風景がよく見られました。こつぱとは、輪切りにしたサツマイモに稻穀を通じてゆがき、干したものです。このこつぱを再度蒸し、餅とつき合わせることで『こつぱ餅』が出来上がります。

母の味の『こつぱ餅』を作り続けています

なかむら餅屋



かむら餅屋の『こつぱ餅』は、「このこつぱを作るところから始まります。こつぱ作りは手間と繊細さが必要とされる作業。昔ながらの製法でひとつひとつ丁寧に、甘さがぎゅっと詰まつたこつぱを作り、熊本県産のもち米と蒸してつき合わせることで地元に愛される『こつぱ餅』が出来上がります。また、なかむら餅屋の『こつぱ餅』は、はつたい粉がまぶされている」

かむら餅屋の『こつぱ餅』は、はつたい粉を『こつぱ餅』に使つてみたところ、これが絶妙に合つたそうです。このはつたい粉がまぶしてある『あんこ入りこつぱ餅』や『塩あん』『よもぎのつぶあん』など懐かしい味をお届けします。



つぶあんこ(白、よもぎ)、塩あんこ(白、よもぎ)
各120円あります。

なかむら餅屋

熊本県天草市牛深町 1117-13 0969-72-3565

営業時間 いつでも可 定休日 不定休



こつぱ餅



価格
270円(税込)
(あんなし)
200g



価格
130円(税込)
(あん入り)
100g

天草の潮風が生み出す 体にやさしい

『いちじく大好きセット』

ミナクルファーム

天草で夏のフルーツといえ
ば、イチジク。南蛮柿とも
呼ばれており、16世紀にポルト
ガルのメスキータ神父が日本で
初めてイチジクの苗を持ち込
んだと言われています。そんなイ
チジクと縁深い天草で、イチジ
ク栽培に取り組んでいらっしゃ
るのがミナクルファームの宮崎
さんご夫婦です。



「ご夫婦は現在、苔北町坂瀬川で4品種のイチジクを栽培しています。真っ赤に染まった外皮とみずみずしい果肉の『ドーフイン』。外皮が緑の状態で完熟し、中には真っ赤な果肉がずつしり入っている『バナーネ』。デザートやジャムとの相性がいい『ネグローネ』と『ブルジャソートグリース』です。そのまま食べても美味しいですが、年間を通して楽しんでいただけるように、フレッシュドライいちじくやジャムなどの製造も行われています。フレッシュドライいちじくにはあまり

『バナーネ』を使用！天草灘を望む丘の上で強い日差しこわやかな潮風により天日干しされ、イチジクの甘さと新鮮さを残したドライフルーツになっています。2種類のジャムは奥様の手作り。果実がゴロゴロと入った2種のジャムは、パンに塗ってもよし、アイスやヨーグルトと一緒にいたたいてもよし。様々な用途で楽しめます。

「天草の気候を生かした体にいいものを作りたい」ご夫婦の願いが詰まつたイチジクはいかがでしょう。

海水に囲まれた天草で作る

海水育ちの美味しい『潮育ち米』

チーム天草



田んぼに海水!?驚きの発想で誕生したチーム天草の『潮育ち米』。本来、稻は海水に弱いが、あえて厳しい環境に置くことで、その環境でも生き残る強い稻だけが育ち、害虫に強く消毒を省くことが出来る稻へと育ちます。さらに、タニシを放流し、雑草を食べてもらうことで除草剤が必要なくなり、低農薬で育てることができました。また、収穫後は自然乾燥にこだわり、掛け干しを行います。この工程を挟むことで、海水のミネラルをぎゅっと閉じ込めた安心安全の美味しい『潮育ち米』が出来上がりります。

チ

ーム天草は、過疎化が進んだ天草町の地域消滅の危機を脱する目的で結成されました。「若い人が安心して就業し、子育てができる地域作りが目標」と代表の西嶋さんは語ります。それを実行すべく、チーム天草は「产地からご家庭・店舗まで直送」というシステムを作り、生産者が安定して活動できるよう支援され

ています。しかし、それだけではありません。発送する商品は、新規顧客の98%がリピートされるほど大人気!その一つが海水シャーベットを使った漁港から発送される海産物です。11月からは、パックから出すとそのまま刺身に使える『どこでも刺身セット』を販売予定!これからも自が

チーム天草がお届けする海水のミネラルたっぷりの美味しいお米



潮育ち米(しおぞだちまい)

公式ネットショップ

価格
1,500円(税込)
【3kg】



価格
2,500円(税込)
【5kg】

株式会社チーム天草

熊本県天草市天草町下田南 594

090-2145-7470

○ 楽天市場 いつでも可 定休日 日曜日

	送料別		保存温度常温		可
	注文方法		FAX 0969-27-3050		H P https://www.awakuwaku.com/

ミナクルファーム

熊本県天草郡苔北町坂瀬川 2948

090-7849-3209

○ 楽天市場 8:00~19:00 定休日 日曜日

	送別	配送先が1カ所で購入金額が1万円以上の場合、送料無料		保存温度常温
	特記事項	フレッシュドライいちじくは9月~翌4月まで。5月~8月まではハーブティー。		可
	注文方法	電話 090-7849-3209 FAX 0969-31-1034 e-mail minakuru@sco.bbiq.jp		

いちじく大好きセット



価格

1,500円(税込)
いちじくジャム1本、
ネグローネいちじくジャム1本、
フレッシュドライいちじく1パック

天草の本格日本料理の味

海鮮家 福伸



青　い海、青い空、その間を一直線に突き抜ける真っ赤な五号橋。日本三大松島のひとつに数えられる天草・松島の中でも屈指の絶景エリアのすぐそばに海鮮家福伸はあります。大小様々な島が浮かぶ美しいパノラマを眺めながら天草の海の幸を使つたご膳や丼物のほか、お寿司などもいただくことができます。どれも天草の魚をふんだんに使っており、お料理が運ばれてくると思わず「天草の宝石箱や!!」と言ってしまうこと。



鰯茶漬けは、鰯とごまを醤油などで和えて作ります

そのため、解凍するだけでご家庭で本格的な日本料理のお味を簡単に楽しめます。『かんぱち琉球』は、そのままはもちろん、大和芋やサラダとの相性もバツリです。『鰯茶漬け』や『たこまぶし』はアツアツのご飯と一緒にどうぞ！



■ 店舗情報

- ・海鮮家 福伸 / 住所：熊本県上天草市松島町合津 6003-1 電話：0969-56-0172
- ・福伸 はなれ利久 / 住所：熊本県天草市東町 45 電話：0969-22-7277
- ・海鮮家 福伸銀座通り / 住所：熊本県熊本市中央区下通 1 丁目 9-8 銀座ビル B1 電話：096-227-6800



有限会社 福伸

熊本県上天草市松島町合津 6003-1 0969-56-0172
○営業時間 11:00 ~ 22:00 (途中 close 有) 定休日 不定休



H P
公式ホームページ



www.fukushin.com
こちらのQRコードから
簡単にアクセス出来ます。

天草海鮮三昧



価格
3,000円(税込)

大人から子供まで 大人気の『メ鰯蒲鉾』

船崎水産

秋が深まると脂がのつて旨味が増すサバ。美味しいサバを一年中手軽に食べたいというよくばりな願いを叶えてくれるのが船崎水産の『メ鰯蒲鉾』です。

『メ鰯蒲鉾』は、鮮度のよい真サバと上品な旨みのエソのすり身を合わせ、こだわりの調味酢でメたロングセラー商品。メ鰯と蒲鉾の相性は抜群で食感はぱりっぱり。隠し味で黒酢を使っており、「コクと甘みはあるが、あつさりとした口当たりで何度も手が伸びてしまします。軽く炙つていただくとまろやかにお酢の香りが立ち、お酒のおつまみとして最高です。

この『メ鰯蒲鉾』を製造している2代目の船崎さんは、家業を継いで10年近く。近年イルカウォッチングなどで賑わう五和町二江に店を構えています。小さい頃からイルカがいる環境が当たり前で、現在の賑わいぶりに驚いてるそつ。それほど豊かな海と共にあるこの町で、海の幸の美味しさを引き出すことを追求している

船崎さん。「国産原料にこだわり保存料もいれていません。はじめて作っています。」と語ります。その船崎さんの思いがそのままに『メ鰯蒲鉾』は子供達にも人気の優しいお味です。

一つ一つ丁寧な作業で心を込めて作っています。

メ鰯蒲鉾3本組ギフトセット



価格
2,650円(税込)
【1本 180g×3本】
※メ鰯蒲鉾単品
799円(税込・送料)

有限会社船崎水産

熊本県天草市五和町二江 5001

0969-33-1221

○営業時間 9:00 ~ 17:00 定休日 土曜・日曜・祝日



幸福のひととき 贅沢な雲丹酒粕をまとった 『とらふぐの黄金漬け』

水野食品



小120余りもの島々からなる天草地域で獲れる海の恵みは、生産者の日々の努力から成り立っています。その天草の生産者と協力して、ワンランク上の加工品を追求しているのが、松島町にお店を構える水野食品です。「海の幸だけではなく人にも恵まれた場所だと思っています。モットーは、『生産者さんの努力の結晶である海の恵みに感謝すること』」と語る三代目・水野さん。生産者とのつながりを大切にしながら、代々受け継がれてきた水産物加工の技術を守り続けています。



黄金のような粕漬けの肉厚とらふぐに

こんがり焼き目がついたら出来上がり！

とらふぐの黄金漬け (雲丹酒粕漬け)

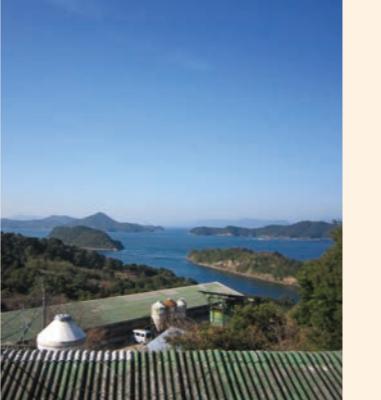
価格
3,240円(税込)[200g]

信作は『とらふぐの黄金漬け』。熊本県上天草産のブランドトロフグ『福金とらふぐ』に製造して50年以上の歴史がある水野食品だからできる、贅沢なコラボレーションです。まるで黄金のような酒粕をまとった、肉厚のとらふぐ。魚焼グリルなどで火を通して、こんがり焼き目が

つくまで焼いたら、あとは至福のひとときです。縁起物でもある福金とらふぐは、お酒のお供や自分へのご褒美に、感謝の気持込を入れた贈り物に、様々なシーンにマッチします。その他に、天草自慢のプリプリの真ダコをまるごと使ったタコステーキもオススメです。お好みのサイズにカットして、お酒のつまみやご飯のおかずにも◎。

安心安全・不思議な『梅肉エキス』で育てた『天草梅肉ポーク』

天草梅肉ポーク



その特別な梅肉エキスを豚に飲ませてみたところ、効果テキメン！豚の健康維持に効果が出るようになり、抗生素質や抗菌剤いらすの安心安全『天草梅肉ポーク』が誕生しました。

『天草梅肉ポーク』は『梅肉エキス』を豚に飲ませることで誕生したブランド豚です。『薬を使わぬ豚を育てたい』と試行錯誤していた時、体調が悪くなるとすぐ梅肉エキスを飲まされていた子供時代を思い出し、「人にいいなら豚にもいいはず」と豚のための梅肉エキスを作ったのが始まりです。



もちろん『天草梅肉ポーク』は安心安全なだけではありません。肉には美しいサシがありません。にくつきりと表れ柔らかく脂肪そのものにクセがありません。その良さは「肉本来のうまみを引き出すために、なにもつけずに食べるか、塩で食べてほしい」と話されるほどです。今回は、肉の美味しさを味わえるしゃぶしゃぶ肉ととんかつその他、大人気のペッパーインナーと二三ニクウインナーが入ったセットとなっています。ワンランク上の美味しい、味わってみませんか？

美味しいそうなペッパーインナーとニンニクインナー

天草梅肉ポーク詰め合わせ



価格

5,200円(税込)

- ロースとんかつ用 3枚
 - ももししゃぶしゃぶ用 200g
 - 肩ロースしゃぶしゃぶ用 200g
 - ニンニクインナー 140g
 - ペッパーインナー 130g
- 【各1パックずつ】



黒砂糖についた梅を発酵させたエキス



天草梅肉ポーク株式会社

熊本県上天草市龍ヶ岳町大字大道1053 0969-63-0951

○ 営業時間 9:00 ~ 17:00 定休日 土曜・日曜



こちらのQRコードから簡単にアクセス出来ます。

有限会社 水野食品

熊本県上天草市松島町合津 3208-1 0969-56-0123

○ 営業時間 8:00 ~ 17:00 定休日 土曜・日曜・祝日

公式ネットショップ



こちらのQRコードから簡単にアクセス出来ます。

陸 道266号線から横道に
そこでちょっと寄り道。大矢野町には天草五橋の他に、西大維橋と東大維橋と呼ばれる美しいシルエットの橋があり、維和島へと繋いでいます。天草四郎の伝説も残るこの地では、古くから漁業が盛んです。株式会社むらたは、1匹1匹徹底した管理で育てられています。

上 上養殖で育てられるフグはプリップリ！お中元・お歳暮などの贈り物として喜ばれること間違いなしです。



フ グ鍋と刺身を楽しめる『吉宝ふぐ【梅】コース』は、まさにフグ三昧のセットとなっています。極上トロフグのお刺身はすでに皿に盛りつけてあり、皿が透けて見える美しさに溜息がでそうなほど。もみじおろし付いています。おろしも付いていますので、お野菜を入れて召し上がってください。もちろんヒレも付いています。寒い季節にピッタリのヒレ酒もどうぞ！

i 期間限定、数に限りのある商品となります。
10月～3月末まで受注
発送時期はご注文時にお問合せ下さい。

株式会社むらた 天草水産加工場

熊本県上天草市大矢野町維和420-3 ☎ 0964-58-0527
○ 業時間 9:00～17:00 定休日 日曜日

送 別 冷凍 ギフト包装
保温袋 可
注文方法 FAX 0964-58-0842
E-mail amasuiakao@gmail.com



『吉宝ふぐ【梅】コース』



養殖場で育てたフグの刺身、
天草の新鮮な魚を食べられる
お店です。

■ 店舗情報

居酒屋 天藏のむら田
熊本県上天草市大矢野町登立8798-8
電話：0964-56-6080



むらた 天草水産加工場

**高級とらふぐをまるごと味わえる
贅沢『吉宝ふぐセット』の梅コース**

**幻の地鶏と天草産品のコラボレーション！
『天草大王鍋セット』**

アマレイ



人気の「車海老のしゃぶしゃぶ
セット」(9,504円(税込))



「食べた時の感動を分かち合いたい」と代表取締役の前田さん



天草の新鮮な魚が集まる天草市港町、本渡地方卸売市場（本渡魚市場）のほど近くにアマレイがあります。アマレイは天草産の車工ビを贅沢に使った『車海老のしゃぶしゃぶセット』など、様々な水産加工品を作っている会社です。しかし、今回は、「食べた時の感動を分かち合いたい」という代表取締役の思いから作られた『天草大王鍋セット』を紹介します。

天草大王鍋とは、最大で背丈90cm、体重は7kgにもなる国内最大級の地鶏です。絶妙な歯ごたえがあり、クセのない甘みと弾力が特徴で、『博多の水炊き』用として大変珍重されています。その後、一度絶滅してしまうものの、「天草大王の美味しさをもう一度復活させたい！」といふ人々の尽力により、平成13年に70年ぶりに復活し、幻の地鶏として愛されています。

天草大王鍋には、天草産の素材がたっぷり入っています。天草大王のお肉はもろん、ピリッとした風味で天草大王のジユーシーなお肉にぴったり合うゆず胡椒や天草郷土の味、お鍋のシメにぴったりな押し包丁麵も天草のもの！しかも、天草大王つみれば、自社で製造することだわいに濃厚な旨味の天草大王鍋。寒い冬に欠かせない天草の味を是非ご賞味下さい。

天草大王鍋セット

価格
4,536円(税込)



3～4人前
・天草大王肉 400g
・天草大王つみれ 100g
・押し包丁麵 160g
・天草大王鍋スープ 200g(濃縮)
・ゆず胡椒 10g

株式会社 アマレイ

熊本県天草市港町1-37
○ 業時間 8:00～17:00 定休日 日曜・祝日

送 別 冷凍 ギフト包装
保存温度
注文方法 FAX 0969-24-0269
E-mail http://www.amarei.co.jp/

こちらのQRコードから
簡単にアクセス出来ます。



ユニバーサルツーリズムの推進

二バーサルツーリズムとは、年齢や障がいなどに関係なく、誰でも気軽に楽しむことができる旅行です。

高齢者や障がいの方々の旅に出かけたい」という要望に対し、一緒に旅行をする家族や訪れる観光地、宿泊先など、関係者の理解を得て、天草の観光資源を活かした楽しめる旅行を目指しています。

ユニーク・バーサルツーリズムの推進



天草地域の多目的トイレマップにアクセスできるQRコード

レンタサイクル×体験プログラム



天草地域内の6事業者に協力頂き、7箇所の取扱施設でレンタサイクル(30台)の貸出(有料)を行っています。平成30年7月から令和元年7月までの期間に、国内外の394名(延べ人数)の方々にご利用頂いています。取扱施設を起点としたサイクリングコース作りにも取り組み、サイクリングマップやホームページでコース紹介を行っています。さらに、今年度はレンタサイクルと体験プログラムを組み合わせた着地型観光商品の造成に取り組んでいます。

詳細はホームページへ
→ amacycle.net

AMAMAKUSA
レンタサイクル HP



天草産品 PR ウェブサイトアルモネ
はこちらの QR コードから

arumone!



天草地域内の農林水産物、加工品、工芸品、事業者情報の集約・データベース化を図っています。また、データベースを活用した、天草産品のPRウェブサイトアルモネを運用しており、毎週金曜日に産品または、産品を利用したレシピの更新を行っています。今年度は、昨年度に引き続き、お取り寄せカタログarumone!を作成し、天草産品のPRを行い、事業者の売上拡大や販路拡大を図っていく事としています。



天草地域雇用創出協議会 からのお知らせ

天草ならではの付加価値商品開発

温な気候を活かして天草各地で栽培されている柑橘類。しかし、その2割程度は形やサイズなどの見た目を理由に、加工用に回されたり捨てられたことがあります。天草地域雇用創出協議会では、そうした規格外の柑橘類を価値のある商品へと蘇らせる事業を行っています。昨年度は、7種の柑橘(あまくさ晩柑、温州みかん、ブラッドオレンジ、スイートスピーリング、ポンカン、不知火、レモン)を使用したピューレの試作を行いました。試作したピューレは、専門アドバイザーの指導により、果肉

だけではなく果皮までまるごと使って加工しており、果実を余すことなく使用していることが特徴です。難しかった果皮の加工を実現することで、素材の香りを活かすとともに、廃棄する素材を減らすことが可能になりました。

現在は、専門家にご協力いただき、ピューレの商品化に向け取り組んでいます。特に、夏が旬のあまくさ晩柑ピューレは、「晩柑の苦味を個性として表現した商品」として高い評価をいただいている。



華曆

電話 0969-66-9687
定休日 日曜日
営業時間 18:00 ~ 23:30
(ラストオーダー)



『華曆(はなごよみ)』は、天草市北原町にある居酒屋です。仲の良いご夫婦が切り盛りをされる店内は、落ち着いた雰囲気。お座敷席とテーブル席があり、メインは馬肉料理です。その他、天草で獲れた魚の刺身とアオサ、タコ、塩で作る『タコロッケ』などが人気。

天草地域雇用創出協議会で試作したあまくさ晩柑ピューレは、晩柑みるくプリンや晩柑カルピスなどに使用されており、これを求めて来店されるお客様がいるほどの人気商品。今回は、カタログ掲載商品中10品の盛り付けもお願いしました。

地元の人に愛される『華曆』。天草において際は是非訪れてみるのはいかがでしょう。

みつみ

電話 0969-22-2625
定休日 火曜日
営業時間 9:00 ~ 19:00



みつみは、天草市諏訪町の本店とサンリブ本渡店に展開している老舗洋菓子店です。店舗には、上品な洋菓子ぞり!その中に、愛らしいパッケージと、ホロッとした食感が特徴の『四郎様のおやつ』なども販売されています。

今回、あまくさ晩柑のピューレを使いビスコッティと水まんじゅうを開発されました。ビスコッティは芋、米粉、砂糖、てんさい糖といった体に優しい食材を使っているのが魅力です。晩柑の爽やかさも相まって、ついつい手が止まらなくなること間違いなし。水まんじゅうは生地にピューレがたっぷり練りこまれており、一口ほおばると晩柑のさわやかな香りが広がります。是非一度お試し下さい。



天草のいいものここに“あるもね！”

“あるもね”・・・天草弁で“あるもんね”という意味です。

発 行

天草地域雇用創出協議会

〒863-0013 熊本県天草市今釜新町3530

お問合せ

Tel:0969-22-0050 e-mail:pr-web@ama-koyou.com
ホームページ <https://amakusa-pr.ama-koyou.com/>