

2019
春・夏号

アルモネ

arumone!



天草産品カタログ

"旬" の天草、お届けします。



想
う、

あなたへ。

天草のいまを
お届けします。

天草諸島各地ではいま、風土を大切に育てるものづくりが盛んです。生産者が自らの産物を加工・販売する事に加え、異業種間コラボも続々と。

「いずれは天草へ帰りたい」

「離れて暮らしているけれど、
天草のために何かをしたい」

「くらしのなかで天草を感じていたい」

「天草を、贈りたい」

さまざまな角度から天草を「想う」人にお届けしたい、素敵なアイテムを集めました。

つくりてに直接ご注文いただくシステムなので、ギフトや同梱の相談のほか、帰省みやげの直送リストとしてもうってつけ。

お取り寄せのできるカタログとしてだけでなく、ふるさと天草の活かし方、関わり方を考える際の見本帳としてもお使いください。

天草産品カタログ『arrumonee』

天草を
生きる人の
あたらしい
手しごと



南蛮文化やキリシタン文化、島原・天草一揆からの復興といった歴史の流れと、日々の営みによって培われた天草の「いま」。天草の隠れた魅力に目を向けて、あらたな視点を添えながらものづくりに挑む人たちがいます。

エキゾチックな文様に
物語と祈りをこめて



更

紗とは、安土桃山時代、南蛮船により日本へ渡来した模様布。彩りと模様的美しさから珍重され、帯や着物、茶道具入れなどにも用いられました。江戸後期に入ると、国内でもその技術をも身につけた職人たちによって更紗がつくられるようになりました。鍋島更紗や京更紗、江戸更紗をはじめとする和更紗は、日用の生地としても愛されました。天草更紗については諸説ありますが、天草の庄屋役宅に保存されていた更紗の切れ端や台帳などに見られる更紗のなかには、西欧の文化と天草の文化が融合したような図案もあるそうです。一度途絶えて復興し、再び途絶え、とうとう継承者がいなくなってしまう天草更紗。そ



の歴史に再び灯がともることになったのは、平成に入ってからのことでした。

結

婚と同時に夫のふるさと天草へ移り住み、染織家としての活動を続けていた中村いすずさんのもとに、「天草の更紗を復元して欲しい」という話が届いたので。

ていく「捺染」という手法で染められる、中村さんの平成天草更紗。そのエキゾチックな文様は、手ぬぐいや洋服、お財布や雑貨、アクセサリーのほか、着物、帯やテーブルウェア、陶器などさまざまなものに形を変えながら、天草を物語るテキストイルとして注目を集めています。

中村さんは、天草の庄屋役宅に保存されていた更紗の切れ端や台帳など、わずかな資料と文献をひもとく中で、「江戸時代の天草に、舶来の更紗が伝わり、この地の職人が模倣し、つくるようになったに違いはない」と確信しています。更紗の製法に加え、天草の独自性についても研究を重ね、南蛮渡来の楽器や聖杯、天草四郎、南国調の花や南蛮柿をはじめ、空想上の動物などもモチーフとし、天草の物語を伝える『平成天草更紗』というジャンルを確立しました。天草の歴史とこの地に息づく人々の祈りを込めた文様を何枚もの型紙にわけ、重ね染め



天草更紗 染元 野のや
天草市佐伊津町 2212-2
☎ 0969-24-8383



植物のなかに
眠っている色を
呼び覚まし
風土を映す

対

岸に長崎県の野母崎半島や橋湾を望む天草郡苓北町。東シナ海へとつづく天草灘に接し、天草の中でもいち早く南蛮文化を取り入れた地としても知られています。江戸時代後期、天草が天領となった折には幕府の拠点が置かれ、天草諸島の政治的中枢の役割も担いました。白磁に絵付けを施したアズレージョやペーロン船など、独特の文化が受け継がれるこのまちで、風土を映す染めものに励むのは、『MEGURI island colours』の光永綾子さんです。

光

永さんが手がけるのは、花や葉っぱ、茎や根、樹皮など、自然界に存在する植物を染料として用いる「草木染め」。四季があり、さまざまな植物が育つ日本において千年以上の歴史を持つ、伝統的な染色法です。植物の種類だけでなく、煮出す温度や時間、色と繊維を結ぶ「媒染剤」として何をどのように用いるかに



よってもその色合いは変わります。この世にふたつとない色を求め、草木染め作家の探求はつづくのです。

な

かでも光永さんは、アカネや藍、クサギに柿渋、びわの葉、タマネギの皮など、身近な山野草を使った草木染めと、型染めを行っています。藍や綿といった染めものの素材を自家栽培する一方で、自家用米や野菜の栽培も行う光永さん。ときには、梅や酵素を仕込むなど、季節の仕事も大切にしています。「夫の生まれ故郷でもある天草で、自然と寄り添う暮らしができていることに心から感謝

しています」と話します。

植

物のなかに眠っている色を呼び覚まし、日によって表情を変える海や、波の音、水平線に沈む夕陽、ときとともに移ろう空の色など、この島がくれるギフトをいかに素敵に表現するか。作家としての試行錯誤をつづける一方で、草木染めを通じて天草を愉しむ染め体験もスタートしました。天草の豊かな時間を味わえるとともに、地元の子どもたちはもとより、県内外から訪れる観光客にも人気です。



MEGURI Island colours

天草郡苓北町坂瀬川 123
☎ 070-4769-2343

※来店はオープンアトリエと染めもの体験のみ（要事前予約）

← P. 19



日々の暮らしと
出会いを大切に
天草を伝える
香りをつくる

A EAJアロマテラピー

アドバイザー・インストラクターの資格を持つ黒沢三穂さんは、夫婦ともに東京都出身。美しい自然とゆたかな食に魅了され、西海岸の高浜集落へ移住することを決めました。自宅から徒歩1分の松林の向こうはウミガメも訪れる白砂のビーチ。自宅の中で耳を澄ませば、波の音が聞こえてきます。ちいさな集落ならではのひととの距離の近さに、最初は戸惑うこともあったとい

地

元のリゾート宿「五足のくつつ」でアロマトリー

いますが、今ではすっかり集落の一員。簡便さを追い求める暮らしとは真逆のスローな毎日。夫婦にたくさんのギフトをもたらししました。「天草に移住して授かった4男を含め、元気いっぱいいるのは、地域の見守りと豊かな自然があればこそ」と三穂さんは語ります。

たお店。ビーチリゾートや温泉の癒やしとの相性の良さも手伝って、島外からの来店も少しずつ増え、子育て中のお母さんや日々の癒やしを求める島民たちのよりどころにもなっています。

さ

らに三穂さんは、天草のストーリーにインスピレーションを得た香りをつくることにも懸命です。天草産のローズマリーを用いたルームスプレー『SAKITSU』や、倉岳の山麓で育つホーリーバジルの精油を使ったブレンドオイル『雅歌』、天草ヒノキや晩柑、イチジクを使ったもののほか、今後は樺の香りを

取り入れたものも展開予定。天草の香りに、多くの可能性が広がります。



HIGH BEACH

天草市高浜北 897-26
☎ 0969-42-1812

※来店時は要事前予約

← P. 19



Contents



- 4 **特集**
天草を生きる人のあたらしい手しごと
- 10 **日々の食卓**
天草の肉&魚介のおいしい加工品
- 12 **日々の食卓**
「おいしい」「健康」「お手軽」を叶えるアイテム
- 14 **カフェタイム**
天草のお茶&シロップ
- 16 **カフェタイム**
話題のスイーツ、勢揃い
- 18 **あたらしい工芸**
天草を切り取るものづくり
- 20 **掲載商品リスト**
- 22 **天草地域雇用創出協議会からのお知らせ**



あまくさ!
熊本県がよ



※本カタログの掲載商品は、全て税込価格です。
 ※各商品のデータは 2019 年 11 月現在のものです。
 ※本カタログに掲載の商品をご注文の際は、p. 20 ~ 21 の掲載商品リストを
 ご覧下さい。



天草の肉&魚介のおいしい加工品。
ストックしておけば、毎日の食卓やもてなし料理としても重宝します。



日々の食卓



天草大王のうまみを 手軽に味わう炭火焼

八代海を臨む風通しのいい鶏舎で平飼いにされる『姫コッコ倶楽部』の天草大王。飲み水として白嶽の地下水を汲み上げ、姫戸のチリメンジャコ、イワシ、ヒジキを混ぜ込んだエサを食べて育つため肉付きがよく、どの部位も凝縮したうまみを味わえます。なかでもジューシーなモモ・ムネ肉を使った炭火焼は、温めてもそのまま食べても美味です。

天草大王 炭火焼き

姫コッコ倶楽部

100g 918円 P. 20



刻みキャベツをのせた熱々ごはんにはトッピングすれば丼の完成



ワインにも朝食にも 天草大王のレバーペースト

ヒジキやチリメンジャコを食べて育った姫戸産天草大王のレバーとハツを使ったレバーペーストは、クセがないのにコク深い逸品。バゲットにひと塗りするだけでワインのお供が完成します。野菜やオリーブなどとサンドしたり、ふかしたジャガイモに添えても美味！天草の豚肉や魚介を使ったシャルキュトリとのセットなら、もてなし料理も手間いらずです。

天草大王レバーペースト

Charcuterie Picasso (シャルキュトリ ピカソ)

100g × 2パック 2500円 P. 20



箱の中は小分けの真空パックが2つ入り。省スペースで冷凍庫にストックしやすい(要冷凍)



朱次郎の風味と ゴボウの食感があとをひく

天草の近海で獲れた旬の赤身魚をすり身にし、ささがきゴボウをたっぷり加えた、あとをひく天ぷらです。その決め手になるのが「まいったか！朱次郎」。松島町で無農薬栽培されたトウガラシを天日乾燥し粉末にしたもので、すっきりとした辛味とほのかな甘みが特長。フライパンで蒸し焼きにすれば香りも際立ち、ふっくらとしたできたての風味を味わえます。

ちょい辛〜朱次郎天

株式会社松下蒲鉾店

5枚(約180g) 345円 P. 20



そのままはもちろん、スライスして炒めものやちゃんぽんに加えるとアクセントに(要冷蔵)

高級魚シマアジの うまさを極めたイッピン

魚のうまさを知り尽くす龍ヶ岳の養魚家の手がける生ハムは、5〜12月の脂ののったシマアジだけを使用。3枚おろしにした身を天草の天然塩で低温脱水し、ゆず果汁で風味づけすることですっきりもっちりとした食感に仕上げられています。葉野菜を添えてオリーブオイルをかければカルパッチョ風に。熱々ごはんのせておろし生姜を添えた出汁茶漬もおすすです。

シマアジの生ハム

有限会社田脇水産

1パック(50g) 1100円 P. 20



日本酒やワインとの相性もいのでホームパーティの手土産にも(要冷凍)



いつもの食卓や調理にプラスワンするだけ。
「おいしい」「健康」「お手軽」を叶えるアイテムをご紹介します。



日々の食卓



プレミアムな発酵ショウガで
体の内側から健&美をサポート

五和町の自家菜園で育てた無農薬のショウガを発酵させ、梅の花から抽出した乳酸菌（フェカリス菌）を加えたプレミアムな発酵食品。フレッシュな食感と風味も感じさせるペーストタイプで使い勝手も抜群です。毎朝1スプーン食べるだけの手軽さで、料理の隠し味や炭酸や湯で割って飲んでも美味。冷えや巡りが気になる人や、日々の美容を意識する人にもオススメ。

GINGER PASTE PREMIUM 発酵生姜
LIFE FOODS DEPARTMENT 食べる生活百貨店
100g 2500円 P. 20



身体の内側からキレイサポート！ショウガの果肉を感じるペースト。ほかに、プレーンタイプもあります



4種の完熟果実を凝縮
肉をおいしくするジャム

木なり完熟の柑橘を贅沢に使った果樹園ならではのジャムペーストです。パール柑・加温天草・あまくさ晩柑・不知火という4種の果実のおいしさをぎゅぎゅっと凝縮。下味や仕上げに加えるだけで鶏肉・豚肉・牛肉のやわらかさやうまみを引き出します。オールスパイスやブラックペッパーのアクセントが効いているので、クリームチーズと合わせてパンにひと塗りすれば、おつまみにも。

肉に合うじゃむ (MEAT JAM)
みずの果樹園
130g 700円 P. 20



肉料理の下味つけやソースとして。バゲットやクラッカーに塗ってもおいしい



てんさい糖で仕上げた
ジュシーな温州みかんジャム

苓北町で農薬も肥料も使わない農業を貫く、自然栽培農家の「福田果樹園」の自信作。自家栽培の温州みかんの果汁と果肉をふんだんに使い、レモンとてんさい糖でやさしい甘みに仕立てたジャムです。果実のおいしさを存分に味わってほしいという思いから、あえてジュシーさを残してあるため、パンのお供はもちろんヨーグルトソースとしてもおいしく味わえます。

福田さん家のこだわり果実温州みかんジャム
福田果樹園
150g 540円 P. 20



温州みかんの味わいを楽しめる、甘さ控えめのオーガニックジャム。ひとつひとつ手作りするパッケージもキュート

天草梅肉ポーク×いきなり団子が
奇跡のコラボ！

青梅と黒砂糖を漬け込み、じっくりと発酵させた特製梅肉エキスを食べて育つ龍ヶ岳町の「天草梅肉ポーク」。すこやかで柔らかく甘みののったその肉を甘辛い角煮にし、サツマイモとともにもちりとした皮でくるんだいきなり団子風の商品です。牛深の魚醤風調味料が隠し味。もち粉を使った皮は冷えても固くなりませんが、温めて食べるとさらにうまみが増します。

いきなりふたもち
食品加工ブーズロッジ
1個 250円 P. 20



おやつや軽食にぴったりの食べこたえ。職場の差し入れや、お土産にもおすすめ



大切なあの人にも送りたい
甘みが際立つオリーブ茶

栽培期間中農薬不使用のオリーブの樹から、一枚一枚手摘みした葉をその日のうちに茶葉に仕立てたAMAKUSANTAのオリーブリーフティー。独自の製法で引き出された甘みとまろやかな飲み口が特長で、抽出時間を変えるだけで好みの味を楽しむめます。82円切手を貼れば送付も可能！天草の思い出や、想いをのせた季節の便りはいかがでしょう。



表と裏の余白スペースにメッセージやイラスト、記念スタンプなどを添えてもOK



オリーブメール
AMAKUSANTA ティーバッグ 1g × 10 パック 1000円 P. 20

健康志向の人にもおすすめ
オリーブリーフ茶

除草剤を使わないオリーブ栽培をする、苓北町の農家が作りました。抗酸化作用の高いポリフェノールなどを豊富に含み、健康食材として注目が集まるオリーブ。その葉を1つずつ手摘みにし、1杯ずつのティーバックタイプにしたものです。お湯を注げばホットティーに。水出しにしてもおいしく味わえます。ティーバック 10 包入りで、オフィス用にも重宝します。



7種のカラーから選べるキュートな丸筒。渡したい相手に合わせてチョイスして



福茶んオリーブ (箱)
福田さん家のオリーブ園。ティーバック 2g × 10 包 800円 P. 20

ヴァージンモリンガ茶で
ヘルス&ビューティライフ

モリンガは、伝統医学アーユルヴェーダで数千年も前から生薬として珍重されるメディカルハーブ。高い栄養価を誇ることから「奇跡の木」と呼ばれ、近年は夏バテ予防や美肌対策、高血圧の人にもうれしいスーパーフードとして注目されています。モリンガ茶は、毎日の美容と健康を後押ししてくれるはず。

モリンガ茶
天草モリンガファーム
ティーバック 2g × 20 包
1944円 P. 21



写真のティーバックのほか、溶けやすいパウダータイプも。出張先やオフィスでもすぐやか習慣を続けられそう



カフェタイム

オフィスやおうちのひと息に添えたい、
天草のお茶&シロップです。

初恋のような甘酸っぱさ
デザートシロップにも

お湯や炭酸、水などで3~4倍に薄めて味わえるあまくさ晩柑100%のシロップです。ローズヒップの甘酸っぱい風味で、冬だけでなく真夏の暑い日にもすっきりと味わえます。ヨーグルトやかき氷、パニラアイスにかければちょっとおしゃれなデザートに。ハチミツでなく砂糖を用いるのは、乳幼児期から味わえるようにというママの気遣い。ラッピングもキュートです。

おしりの山のシロップ P. 20
あまくさの里 みかん山 180ml 1250円



ノーマルのほか、ラベンダー入りも。詰め合わせは1種 or 2種から選べ、ギフトラッピングも可

晩柑の風味がさわやか
大人味の生姜シロップ

天草の農産物をおいしく味わう加工品を手がける工房。味わいと原材料へのこだわりを徹底し、わが子に毎日食べさせたい「母親視点」のものづくりが魅力です。風味が際立つ冬の根ショウガと、晩柑果汁を使った3倍希釈の生姜シロップは、ビートグラニュー糖と天草産のハチミツのやさしい甘さが光る一品。お湯や炭酸割り、料理の隠し味と、1本で何役も果たします。



晩柑のさわやかな風味と、ピリッとした生姜の刺激がクセになる大人のシロップ

あまくさ晩柑&濃い生姜
食の天草にじ 220ml 1556円 P. 20



ハーブ茶でリフレッシュ
食事のお供やお目覚めに

苓北町で丹念な土作りを続ける「もり農園」。農業や除草剤、化学肥料、動物性堆肥も使わず栽培するイチジクで知られるこの農園のもうひとつの名物が、レモンラスティーです。目覚めのひとときや、仕事や家事の合間のリラックスタイムにもピッタリ。レモンラスティーには抗菌、殺菌、消化、脂肪分解促進作用もあるので、風邪予防や食事のお茶としてもおすすめです。

あまくさ美茶 P. 21
もり農園 ティーバック 3g × 8bags 540円



タンブラーや水筒に直接入れて抽出するティーバック仕様

米×醤油×タコ×アイス!?
話題もちきりの新感覚甘味



天草産の米を使ったおにぎり型のアイスクリーム。独自の製法で炊き上げたお米をアイスに混ぜ込み、クレープ生地で作るんだ食感も楽しい新感覚の甘味です。五和の池崎しょうゆで味つけたしょうゆアイスに、天草産のタコをちりばめた「天草たこめし」は話題になること間違いなし。コンビニおにぎり風ラッピングで梅干し・抹茶あずき・いちごパニラの全4種です。

おにぎりアイス (天草たこめし)
サンタのアイス工場 1個 270円 P. 21



オムライス風の見た目に、たこ入りのしょうゆアイスというギャップ。みんなで食べて盛り上がり

洋菓子店と高校生がコラボ
未来を感じるオレンジケーキ



天草晩柑リキュールが香る
休日に味わいたいケーキ



レモンケーキは世の中に数あれど、地元の柑橘を使って地元の高中生と共同開発したオレンジケーキというのはきっとここだけ。あまくさ晩柑と不知火の果肉感たっぷりのジャムを生地に練りこみ、しっとりと焼き上げました。オレンジ風味のチョココーティングが南国天草を感じさせます。個装されているので、職場の手土産としての使い勝手も◎。

CAKE オレンジ
ジラソーレ 1個 150円 P. 21



天草の太陽をイメージした高校生とのコラボ作。不知火の風味が口いっぱい広がる

100%果汁を5種使用
果樹園の風を感じるゼリー



不知火・清見・ボンカン・あまくさ晩柑・温州みかんという5種類の柑橘ストレート果汁をブレンドした、果樹園のゼリーです。合成着色料や合成保存料も無添加で、健康志向の人も納得のスイーツ。果汁をそのまま食べているようなふんわりとした口当たりも魅力です。帯北町の清涼な風を感じる、専用のギフト箱でお届け。自宅用だけでなく、プレゼントにも。

まるごとぎゅーっとゼリー
株式会社山下果樹園 100g 343円 P. 21



帯北町の果樹園の風を感じるような、専用のギフト箱。不思議なふんわり体験を贈ろう

カフェタイム

柑橘に塩、まさかのタコまで!?
話題のスイーツ、勢揃いです。

何通りもの味わいを楽しめる天然塩入りバウムクーヘン



通詞島の「ソルトファーム」の天日塩を生地に練りこみ、香ばしく焼き上げた塩キャラメル味のバウムクーヘンです。好みのサイズにカットして、まずはそのまま濃厚な塩キャラメルの風味を堪能。その後、別添えの天日塩を数粒のせて味わえば、甘さとコクが際立ちます。フライパンやトースターで軽く温めて生クリームやアイスを添えれば、極上のデザートに。

天然塩キャラメルバウムクーヘン
スイーツラボ ポンゲー 1個 1620円 P. 21



通詞島の塩が別添えされたバウムクーヘン。蓋を開けるとそこには、妙見浦の絶景が!



天草の彩りを毎日に
草木染めのアクセサリ

草木染めは自然とのコミュニケーション。天草西海岸の大自然に魅了された女性が手がける天草の色を映した草木染め。時とともに変わりゆく海や、水平線に沈む夕陽、木々のさざめきなど、独自の感性でとらえた色をイメージし、天然由来の染料で染め上げた布小物が人気です。染め糸を束ねたタッセルピアスは、耳元で揺れるたびにフェイスラインを美しく見せる効果も大。イヤリングタイプに変更もできます。



アイランドタッセルピアス
MEGURI Island colours 1組 2500円 P.21

アカネや藍など、天然の植物染料で染め上げるタッセルピアス。私達の身体や生命に近い、肌に馴染むやさしい色合いです。



ミニチュアカップのピアス
水の平焼 器峰窯 1組 2970円 P.21

天草陶石の白が輝く
染付磁器のイヤークセ

天草で2番目に歴史が古く、その伝統が一時も途絶えたことのない窯元「水の平焼」の新ブランド「器峰窯」。天草陶石の風合いを生かした白磁の小皿や小鉢、箸置きのほか、ミニチュアの器も手がけています。特に人気なのが、岡部さんご夫婦の共同作業で生まれるミニチュアカップのイヤークセ。透明感のある白と繊細な染付は、耳元を上品に彩ります。



ひとつひとつ絵付けを施すため、微妙に異なる絵柄も楽しんで



いろいろポーチ 天草更紗 染元 野のや
1個 (がま口口径: 7.5 cm) 2700円 P.21

天草の風土を語る
唯一無二のがま口

“日本が誇るべきすぐれた地方産品”を選定し海外に広く伝えていく『The Wonder 500™』に2015年度選定された天草の進化系手しごと。天草の南蛮文化を伝える『天草更紗』にキリスト教文化や四季折々の風景など天草の風土を添えたオリジナルのテキスタイルです。1色ずつ染めを重ねることで生まれる独特の色合い。染めも縫製もすべてが職人の手仕事のため、完成したのがま口はそれぞれこの世にひとつだけの品。ギフトにも喜ばれます。



天草の南蛮文化をイメージしたのがま口タイプ。ポーチと贈りのお財布などもある

お風呂で森林浴
天草ヒノキの入浴材

牛深の就労継続支援事業所でひとつひとつ手作りされる、天草ヒノキの木工品。動物や魚のほか、恐竜やどんぐりなど、かわいい形も人気の理由。浴槽に浮かべるだけで、暖かい湯気とともにほのかなヒノキの香りがお風呂を満ちし、温泉気分を味わえます。使用後は水気を切ってネット袋などに入れ、風通しのいい日陰で乾燥させれば繰り返し使えます。



香りも手ざわりもやわらかなヒノキの入浴材。木目の色や形の違いも味わいとして愛したい



ヒノキの入浴材
特定非営利活動法人 はっぱ 1袋 500円 P.21

天然由来の香りをブレンド
天草芳香蒸留水のルームスプレー

天草ローズマリー蒸留水に、ベルガモットとゼラニウム、ラベンダーとサンダルウッドの精油をブレンドしたルームフレグランスです。片手でワンプッシュするだけの使いやすいスプレータイプの容器でお届け。ご自宅やオフィス、お出かけ先でも気軽に天草の香りを感じることができます。香りのブレンドは他にも数種類あるので、お尋ねください。



崎津集落の世界文化遺産登録を記念してつくられたルームスプレー。リラックス系の香り

天草フレグランス SAKITSU
HIGH BEACH 50ml 1800円 P.21



天草ヒノキエッセンシャルオイル『しずく』
木のかおり製造所 5ml 3300円 P.21



天草ヒノキの香り
いつでもどこでもリラックス

じっくりと時間をかけて育つ天草のヒノキは、天然のアロマとしても注目が集まっています。ヒノキを栽培する山主が自ら手がける「天草ヒノキのかおり」は、地元でパワースポットとして崇められる平床川の源流水を用い、水蒸気蒸留法でヒノキの枝と葉の精油成分を抽出したものです。ヒノキの木片にたரசば、デスクや寝室で気軽に芳香浴を満喫できます。



開封後は付属の木片に垂らし、かおりをお楽しみください。緩衝材として入っているかんなくずを使った木片ディフューザーも販売中です。

掲載商品リスト

ご注文、お問合せの際は、
「アルモネを見た」とお伝え下さい！

モリンガ茶 天草モリンガファーム (株式会社アマーサ)

注文方法：電話・FAX・ホームページ

住所：熊本県上天草市大矢野町中 4434-2 電話：0964-59-5200 FAX：0964-59-1030 URL：https://amakusa-moringa.com/ 営業時間：9:00～18:00 店休日：土曜、日曜、祝日
☑️ 常温 ☑️あり ☑️別 ☑️ 藍のあまくさ村、リゾラテラス天草、荒尾シティモール内インパクトワン、イオンモール宮崎店内インパクトワンプラス、道の駅 上天草さんばーる、テンハーブ天草、mio camino AMAKUSA

晩柑焼酎ケーキ「天草」 菓子工房 喜久屋

注文方法：ホームページ・電話・FAX

住所：熊本県天草市太田町 5-1 電話・FAX：0969-23-4172 URL：http://kikuya.amakusa-web.jp/ 営業時間：9:00～20:00 店休日：元旦
☑️ 常温 ☑️あり (のし可能) ☑️別 ☑️ 店頭

CAKE オレンジ ジラソーレ

注文方法：電話

住所：熊本県上天草市大矢野町中 4301-1 電話：0964-59-0080 URL：https://www.girasole.shop/ 営業時間：9:00～18:00 店休日：火曜
☑️ 常温 (盛夏:クール) ☑️ 専用の化粧箱あり (別途箱代が必要) ☑️別 ☑️ 店頭

おにぎりアイス (タコめし) サンタのアイス工場

注文方法：ホームページ

住所：熊本県天草市五和町御領 6472-1 電話：0969-32-2221 URL：http://icefirm.com/ 営業時間：11:00～17:00 店休日：木曜
☑️ 冷凍 ☑️あり ☑️別 ☑️ 株式会社エレキング系列店舗

アイランドタッセルピアス MEGURI Island colours

注文方法：電話・メール・ホームページ

住所：熊本県天草郡苓北町坂瀬川 123 電話：070-4769-2343 Mail：meguri123@ezweb.ne.jp URL：https://aya-meguri.jimdo.com 営業時間：9:00～17:00 店休日：日曜、祝日
☑️あり (箱代別途) ☑️別 ☑️ 店頭、ネットショッピング ☑️ピアスの色は青、黄、オレンジ、ピンク等あり。イヤリングへのパーツ変更可能 (無料)

いろいろポーチ 天草更紗 染元 野のや

注文方法：ホームページ・電話

住所：熊本県天草市佐伊津町 2212-2 電話：0969-24-8383 URL：https://www.sarasa-nonoya.com/ 営業時間：11:30～18:00 店休日：木曜
☑️あり ☑️別 ☑️d47 MUSEUM、五足のくつ、mio camino AMAKUSA

天草フレグランス SAKITSU HIGH BEACH

注文方法：電話・FAX・ホームページ

住所：熊本県天草市天草町高浜北 897-26 電話・FAX：0969-42-1812 URL：http://www.highbeach345.com/ 営業時間：10:30～16:00 店休日：不定休
☑️ご相談下さい ☑️別 ☑️ 店頭 ☑️「SAKITSU」の他、「1968」「Adam」などあり

あまくさ美茶^{ビューティー} もり農園

注文方法：メール

住所：熊本県天草郡苓北町富岡 2827 電話：090-3660-7353 Mail：tooru401101@gmail.com URL：https://www.facebook.com/ もり農園 -1749152668653684/ 営業時間：9:00～18:00 店休日：年中無休
☑️ 常温 ☑️ご相談下さい ☑️別

天然塩キャラメルバウムクーヘン スイーツラボ ポンゲー

注文方法：ホームページ・電話・FAX

住所：熊本県天草市太田町 21-14 電話：0969-23-3711 FAX：0969-23-6362 URL：https://www.sweetslabo-bongout.com/ 営業時間：9:00～20:00 店休日：元旦
☑️ 常温 ☑️あり (のし可能) ☑️別 ☑️ 店頭、天現寺カフェ (PREMIUM 天然塩キャラメルバウムクーヘン)

まるごとぎゅーっとゼリー 株式会社山下果樹園

注文方法：ホームページ・電話

住所：熊本県天草郡苓北町上津深江 1213-1 電話：0969-37-9812 FAX：0969-37-9815 URL：http://www.yamakajyu.com/ 営業時間：8:00～17:00 店休日：土曜、日曜、祝日
☑️直射日光を避け、常温保存 ☑️あり (熨斗可能) ☑️別 ☑️サンリブ本渡、リゾラテラス天草

ミニチュアカップのピアス 水の平焼 器峰窯

注文方法：メール

住所：熊本県天草市本渡町本戸馬場 2004 電話：090-9608-0837 Mail：teten5utuwa@gmail.com 営業時間：9:00～18:00 店休日：なし
☑️あり ☑️別 ☑️イヤリングへのパーツ変更可能 (無料)

ヒノキの入浴材 特定非営利活動法人 はっぱ

注文方法：ホームページ・メール・電話

住所：熊本県天草市久玉町 814-7 電話：0969-77-8050 FAX：0969-77-8050 URL：https://happa8050.jp/ 営業時間：8:15～17:15 店休日：土曜、日曜、祝日
☑️あり ☑️別 ☑️ 店頭 ☑️「おさかなシリーズ」「どうぶつシリーズ」の他、多種あり

天草ヒノキエッセンシャルオイル『しずく』 木のかおり製造所

注文方法：ホームページ

住所：熊本県天草市本町本 4677-6 電話：090-7151-6576 URL：https://kinokaori.theshop.jp/ 営業時間：8:30～17:30 店休日：年中無休
☑️ご相談下さい ☑️別 ☑️ TSUTAYA 天草店、自然食品あまくさ元気村、道の駅 天草市 イルカセンター、mio camino AMAKUSA、アポセカリー Hayashi

- ☑️ 保存温度帯
- ☑️ ギフト包装
- ☑️ 送料
- ☑️ 直売所
- ☑️ 特記事項

天草大王 炭火焼き 有限会社明成 (姫ココロ倶楽部)

注文方法：FAX・メール

住所：熊本県上天草市姫戸町姫浦 3950 電話：0969-58-2723 FAX：0969-58-2743 URL：https://www.amakusadaiou.com/ Mail：himecocco2006@yahoo.co.jp 営業時間：9:00～17:00 店休日：土曜、日曜
☑️ 常温 ☑️あり ☑️別 ☑️ 銀座熊本館

ちよい辛〜朱次郎天 株式会社松下蒲鉾店

注文方法：ホームページ

住所：熊本県天草市船之尾町 2-20 電話：0120-202-219 URL：https://www.amakama.net/ 営業時間：7:00～18:00 店休日：日曜、正月 (1～3日)、お盆 (8月15～16日)
☑️ 冷蔵 ☑️ご相談下さい ☑️別 ☑️ 銀座熊本館 (たこ天、じゃこ天、てんぷら)

GINGER PASTE PREMIUM 発酵生姜 LIFE FOODS DEPARTMENT 食べる生活百貨店

注文方法：ホームページ・FAX・電話・メール

住所：熊本県天草市城下町 9-28 電話：0969-23-5277 FAX：0969-23-5277 Mail：info@life-foods.net URL：https://life-foods.net/ 営業時間：11:00AM～SUNSET TIME 店休日：不定休
☑️ 常温 (開封後冷蔵庫) ☑️あり ☑️別 ☑️ 自然食品あまくさ元気村

福田さん家のこだわり果実温州みかんジャム 福田果樹園

注文方法：Facebook・FAX

住所：熊本県天草郡苓北町志岐 1355-2 電話：0969-35-0859 FAX：0969-35-1108 URL：https://www.facebook.com/kodawarikajitsu/ 営業時間：8:00～17:00 店休日：正月、お盆
☑️ 常温 (直射日光を避ける) ☑️あり ☑️別 ☑️ リップランド、フレンドショップたかはし、道の駅 すいかの里 植木、かぎろひ、GREENROOM Tokyo

オリーブメール AMAKUSANTA (株式会社UETファーム)

注文方法：電話・ホームページ

住所：熊本県天草市河浦町崎津 515-1 電話：090-4205-3946、0969-76-0144 Mail：info@amakusanta.jp URL：http://www.amakusanta.jp/ 営業時間：10:00～17:00 店休日：土曜、日曜のみ営業
☑️ 常温 ☑️ご相談下さい ☑️別

福茶んオリーブ (箱) 福田さん家のオリーブ園。

注文方法：ホームページ

住所：熊本県天草郡苓北町都呂々 2951 電話：0969-36-0626 FAX：0969-36-0626 URL：https://www.fukudaolive.com/ 営業時間：9:00～17:00 店休日：土曜、日曜、祝日
☑️ 常温、開封後は冷蔵 ☑️あり ☑️別 ☑️ 天草空港、富岡港 船客待合所 きずなステーション

天草大王レバーペースト Charcuterie Picasso

注文方法：電話受付。受付時間 (13:00～16:00、18:30～22:00)

住所：熊本県天草市南新町 3-8 電話：0969-66-9595 URL：http://picasso2014.com/ 営業時間：18:30～22:00 店休日：木曜
☑️ 冷凍 ☑️なし ☑️別 ☑️ 注文は1箱2パックから

シマアジの生ハム 有限会社田脇水産

注文方法：FAX・ホームページ

住所：熊本県上天草市龍ヶ岳町大道 938-12 電話：0969-63-0339 FAX：0969-63-0223 URL：http://www.tawakisuisan.com/ 営業時間：8:00～17:00 店休日：日曜
☑️ 冷凍 ☑️産直便という雰囲気のある箱 ☑️別

肉に合うじゃむ (MEAT JAM) みずの果樹園

注文方法：メール・FAX

住所：熊本県上天草市大矢野町登立 11160 電話：090-5088-2326 FAX：0964-56-6377 Mail：mizuno.kazyuen@gmail.com URL：http://mizunokazyuen.com/ 電話対応：12:00～13:00 店休日：年末年始、お盆、GW
☑️ 常温 ☑️あり (他商品との同梱可) ☑️別 ☑️ 道の駅 上天草さんばーる

いきなりぶたもち 食品加工ブーズロッジ

注文方法：FAX

住所：熊本県上天草市龍ヶ岳町樋島 1362 電話：0969-62-0312 FAX：0969-62-0312 URL：https://ja-jp.facebook.com/poohslodge/ 営業時間：9:00～17:00 店休日：土曜、日曜、月曜
☑️ 冷凍 ☑️ご相談下さい ☑️別

おしりの山のシロップ あまくさの里 みかん山

注文方法：ホームページ、Facebook、電話

住所：熊本県天草市五和町手野二丁目 102-1 電話：090-7446-6609 FAX：0969-33-0065 URL：https://mikanyama111.thebase.in/ 営業時間：9:00～17:00 店休日：土曜、日曜、祝日
☑️ 冷暗所 (開封後は冷蔵) ☑️あり ☑️別 ☑️ スパイス&カフェニコ、大洞窟の宿 湯楽亭、jamjam.

あまくさ晩柑&濃い生姜 食の天草にじ

注文方法：ホームページ・電話・FAX

住所：熊本県天草市有明町下津浦 3001-9 電話：0969-53-0628 FAX：0969-53-0628 URL：http://amakusa-niji.com/ 営業時間：9:00～17:00 店休日：日曜、祝日
☑️ 常温 ☑️あり ☑️別 ☑️ 直販ショップ「ユニコニ」、リゾラテラス天草、藍のあまくさ村、リップランド、天草とれたて市場、島内道の駅他

天草地域雇用創出協議会からの お知らせ

天草地域雇用創出協議会は、厚生労働省の委託を受け実践型地域雇用創造事業を実施しています。このページでは、当協議会の取り組みをご紹介します。



天草の香り

柑橘5種（温州みかん、不知火、ボンカン、レモン、スイートスプリング）の外皮を活用し、ピュアスティラーを使って水蒸気蒸留法によりエッセンシャルオイルを抽出。「天草の香り」として、オフィスや自宅、車内などのリフレッシュ&リラックスタイムで使っていただけるような商品づくりを行っています。



あぶらさばの有効活用

天草の最南端・牛深地区は、日本でも有数の雑節（サバ・ウルメイワシ・アジ等の節加工品）産地です。雑節をつくる過程で生まれる副産物「あぶらさば」をもっと価値あるものにするため、フレーク加工に取り組みました。フレークにしたあぶらさばに臭みを取り、独自の味付けをしたソフトふりかけを試作しました。



崎津カレー

世界文化遺産に登録された「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の一つである、「天草の崎津集落」。増加する観光客を「食」でおもてないしようと、崎津ならではの具材を使ったカレーライスの開発に取り組みました。開発したカレーライスは現在、地元の漁協直売所で販売中です。（数量限定）



ユニバーサルツーリズムの推進

ユニバーサルツーリズムとは、年齢、性別、国籍、障がいの有無にかかわらず、すべての人が楽しめるようにつくられた旅行のことをいいます。H30年度は、高齢や障がいのある方々を対象にした1泊2日のモニターツアーを実施し、課題の収集や旅行商品化の可能性について検討を行いました。



田舎暮らし体験の研究

豊かな自然の中で行う、農業や漁業など都会では味わう事ができない田舎暮らし体験で「稼ぐ」ことを目指して、受入体制や事業化に向けた研究を行っています。H30年度は、個人旅行による田舎暮らし体験の可能性をテーマにして、天草ならではの田舎暮らし体験の素材収集や先進地への視察研修などに取り組みました。



天草産品データベース化

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ウェブサイトとお取り寄せカタログを試行的に運用・作成して天草産品のPRを行い、事業者の売り上げ拡大や販路拡大を図っています。



レンタサイクルの実証

天草地域内の10事業者に協力頂き、11箇所の取扱施設でレンタサイクル（全30台）の貸出（有料）を行っています。H30年7月21日からH31年1月末までの期間に、国内外の142名（延べ人数）の方々にご利用頂いています。エリア限定で配送・回収サービスを実施しており、取扱施設等を起点としたサイクリングコース作りにも取り組んでいます。H31年度はレンタサイクルと地域資源を組み合わせた着地型観光商品の開発に取り組めます。詳細はホームページへ→ <https://amacycle.net/>



柑橘ピューレの製作

天草の美味しい柑橘類の消費をさらに促進させるため、ピューレ7種（あまくさ晩柑、温州みかん、スイートスプリング、レモン、ボンカン、不知火、ブラッドオレンジ）を製造。お菓子や飲料、飲食店などの事業者が使う業務用商品として流通させることを目指しています。





天草のいいものの
ここに
“あるもね!”

あるもね・・・天草弁で“ある”という意味です。

天草地域雇用創出協議会

熊本県天草市今釜新町 3530 (熊本県天草総合庁舎 2 階)

Tel : 0969-22-0050 Fax : 0969-22-0700

HP : <http://amakusa-koyou.jp/>