

熊本県産の農水産物や加工品、酒など、熊本の美味しいものを「くまもとモノ」と称してブランド化を進めている熊本県。その誕生の経緯や今後の展開について熊本県庁の担当者である藤芳純さんにお話しいただこう。

「農業だけでなく漁業も面白いんです。有明海では独自の生態系でユニークな魚介が育ち、不知火海では伝統の『うたせ船』での漁業が今も継続中。天草名産のクルマエビは実は日本で初めて養殖に成功した事例なんですよ」。そのほかにも多くの海産物が育つ熊本。ハマグリの水揚げ量はトップクラスで、八代海で養殖されている『シカメガキ』は、アメリカで『クマモト・オイスラー』として親しまれるブランドで多くの人に愛されている。



福岡や大阪など、日本各地で開催されている「熊本展」。多くの人々に愛されるくまモンを使ったパッケージの商品や、熊本の銘酒「球磨焼酎」などはいつも会場で高い人気を得ているという

くまモンと一緒に

世界にはばたけ、くまもとモン



熊本県観光戦略部 販路拡大ビジネス課 内販路拡大班 課長補佐 藤芳 純さん

「私たちの班では以前から、熊本の県産品にもっと親しみを持つてもらえる呼び名がないものかと話していました。きっかけとなつたのは昨年大阪の百貨店で開催された物産展の時のこと。わかりやすい愛称がなかなかと逡巡していた時に、親しみを込めて呼びやすいこの名称に決めました。もちろん、くまモン人気にもあやかつたのは言うまでもありませんが(笑)」と藤芳さん。

熊本県は世界農業遺産に認定された阿蘇

さらにこうした食材を使った食文化も独特だ。「からし蓮根」「一文字のぐるぐる」といった細川家にゆかりの郷土料理や、庶民の味「いきなりだんご」、加藤清正によつて根付いたとされる「馬刺し」など個的なものが多い。「こうした熊本ならではの味を『くまもとモン』と呼ぶと、日本各地そして海外の人にももつと親しみを感じてもらえるかなと思っています。くまモンとくらもとモン、どちらも愛してもらえると嬉

本一の生産量を誇るなど、トツ
プクラスの農産県である一方、
海産はとくに有明海、不知火
海で獲れる天然の魚介に加えて、
天草でクルマエビの養殖を日本
で初めて成功させるなどちら
も盛ん。

さらに世界で原産地呼称が認め
られた球磨焼酎、お殿さまが愛
したからし蓮根や馬刺しなど、
独自の食文化もユニークだ。こ
れら熊本県が誇る食の名物を新
たに「くまもとモン」と称して、
国内外に紹介する取り組みも始
まっている。

食欲の秋、「くまもとモン」を味
わへ尽くそう。

阿蘇と有明海という九州を象徴する山と海を持つ熊本県は、日



山鹿市の北東部・旧鹿北町地区は、年間約100トン（山鹿市全体では300トン）もの和栗を生産する西日本一の産地。しかも、実割れや害虫の被害が少なく、品質は日本一との呼び声が高いのがこの地の和栗だ。その歴史は古く、明治時代初期から栽培が行われてきた。日照量が豊富で水はけの良い土地に植えることで、上質な甘みと程よい水分を実に蓄えることから、斜面に栗園が拓かれた。出荷は8月から10月頃まで、旧鹿北町地区からは、全国的に知られる『利平』をはじめ、『銀寄』『美玖里』など大きさや香り、味わいの異なる約10種類もの和栗が出荷されている。



取材した8月中旬には既に実をついた栗の木もあった。ぷっくりと丸い実は甘みたっぷり

美味しい「くまもとモン」はどのような人々によって育てられているのだろうか？その生産現場を訪ね、それぞれの想いを聞いた。



玉名郡玉東町にある「にしだ果樹園」では熟したものだけでなく、柑橘類を青い実のまま出荷している。早い段階で実を間引く「摘果」と獣害予防の意味もあるが、みかんや夏みかんといった食べ頃になる前の柑橘特有の酸味を活かした味わい方や調理法などを合わせて提案することで、新たな魅力を発信できると考えたからだ。肥料や農薬は完全不使用、栄養分は雨水に含まれるミネラルや刈った下草が土に還った腐葉土だけを用いるという、独自の自然農法で育てられている。



(写真右)こちらでは晩柑、みかん、すだちなど大小さまざまな柑橘類が青いまま出荷されている (写真左)果実だけでなく完熟した柑橘類を搾ったジュースの販売も行っている。写真はみかんジュース

「栗は実が食べごろになると自然と樹下に実を落とします。早晨に起きてその実を拾って収穫するのが秋の日課。猪の好物なので、彼らとの戦いでもあります」。父の代から栗農家を営んでおり、古川さんが幼い頃に植えた栗の木は今もたわわに実をつけている。太く成長した幹を持つ樹齢60年を超える栗の古木は父からのバトンだと話す。「現在、私の農園では8種類の和栗を育てています。栗は山に自生するものもあるので、秋になれば自然に実がなると考えている人も多いのですが、それぞれの品種の特徴的な甘みや香りを際立たせるためには、気温や雨量を見ながらしっかりと肥料を与

農園には
樹齢60年の古木も。
和栗は
先代からのバトン



適度に枝打ちがされた古川さんの栗園は果樹が根付いた大地にまで陽光が降り注ぐ

え、害虫を駆除することが必要なんです。また、定期的に枝打ちをして葉や幹、そして樹木全体に均等に太陽光を当てることで、適度な水分を含んだ甘く香りの良い栗の実が育ちます。熊本県は全国で2位の収穫量を誇る和栗の産地。生産する品種も豊富で、農家の技術も高く、独自の品種も開発するほど熱心な土地。味は日本一だと自信を持つていますよ」。



JA鹿本 鹿北支部栗部会会長
古川 信義さん

20代で家業の果樹園で働くようになったという西田さん。「天体の動きに合わせて自然の潜在能力を引き出す『ビオディナミ』という農法に興味があり、挑戦したいと考えました。さらに茶道を学んだことも今の自然農法に繋がっています。茶室という空間はそこにあるものすべてが共存することで調和を生みます。農園も同じで雑草や虫を排除せず、共生することで美味しい果実ができるのではないかと考えたのです。雑草は最小限だけ刈り込むと、やがて枯れて土に還る。雨には多くのミネラルが含まれているので、上手く行えば自然環境にあるものだけでしっかりと果樹に栄養を与えること

ができるんです」と丸々となつた柑橘の実を手にしながら西田さんは話す。
除草や収穫など、その農作業のスケジュールはビオディナミ農法に従い月齢に沿つて行っているのも大きな特徴だ。「地球上の命はすべて月の引力と地球の重力の影響を受けています。月齢に沿つて農作業を行うことで、果実への負荷を少なくして美味しくなると考えています」。



果樹とともに野草たちも元気に共存する「にしだ果樹園」

肥料も農薬もゼロ。
月齢によって
行う作業を
決めています



にしだ果樹園
西田 淳一さん



(写真上)斜面に植えられた栗の木を指さしながら「ずっと下まで栗園なんですよ」と話す古川さん
(写真下)栗園を歩きながら、それぞれの栗の種類について話す古川さんとそれに聞き入る江藤さん。「銀寄は栗の木の上の辺りにしか実を付けないのが特徴」(古川さん)

古川さんおすすめの銀寄が手に入るので、パフェや生菓子に使いたいと思います。和栗の天然の甘さを活かしたものにしたいですね」とインスピレーションがどんどんと降りてきた様子だった。料理人は生産者の代弁者だと語る江藤さんがどのような新作を生み出すのか。今回の出会いから誕生するスイーツが楽しみだ。

江藤さんが2人の生産者を訪ねて、完成したスイーツが下の2品。大丸福岡天神店で、10月11日(水)~17日(火)の間開催される「くまもとモン×博多大丸」に出店するカフェで味わうことができる。

KUMARON

古川さんが育てた和栗のペーストやブリュレ、アイスなどふんだんに盛りこんだ和栗パフェ。チョコレート細工やクッキー、アイス、栗などで作られた上部の装飾は熊本城をイメージしたもの



スーパームーン

にした果樹園でスーパームーンの日に収穫された青みかんの果汁と果肉をたっぷり使ったスイーツ。鮮やかなオレンジ色のマスカルポーネムースでスーパームーンを表現している。

完成したスイーツ



豊富な和栗の品種にびっくり?

続いて訪れたのは古川さんの和栗農園。軽自動車1台がギリギリで走行できるほど狭い山道を登つて辿りついた。「かなり急な斜面に植えているんですね」と江藤さん。『栗は多くの水を嫌うので、水はけの良い斜面が適しているんですよ』と古川さんが答える。古川さんの農園では複数の品種が栽培されていることを聞いた江藤さんはそれぞののような特徴があるのかを熱心に尋ねていた。「一般的に知られているのは利平でしょうね。スイーツの素材としてもよく使いま

すよね。甘さと香りのバランスが良いのですが、水分が少ないので上手く扱わないとぼそぼそとした食感になるんですよ。美玖里は香りが高い品種。秋を感じさせる栗味いと思うのは銀寄です。実そのものが持つ甘さが魅力。また鹿北町で生まれた中津川という種もあります。大きくて甘さも充分ですが、鬼皮が柔らかく割れやすいので市場に出回る量が少ないんです」。予想を超える和栗の種類の多さに驚きを隠せない江藤さんは、「产地まで来た甲斐がありました。イベントが開催される頃はちょうど

前ページでご紹介した柑橘と栗を育てている二人の農園に、スイーツの匠・江藤元紀さんが訪れた。江藤さんは福岡市にある「パティスリー・ジヨルジュマルソー」でシェフパティシエを務めている。10月に福岡市の大丸福岡天神店で開催される「くまもとモン」フェアで限定カフェの出店を任せられており、今回は大丸の「九州探検隊」という、九州全域で名産品の発掘をしているスペシャルチームの案内で、これらの農園を訪ねた。

シェフの魔法で・くまもとモン・がスイーツに!

ジョルジュマルソー
シェフ パティシエ
江藤 元紀さん



未熟だからこそその魅力がある

江藤さんが働く「ジョルジュマルソー」のコンセプトは地元九州の食材を活かして、美味しい料理やスイーツを提供すること。今回の農園訪問はイベントのための食材探しであるとともに、今後店舗で使用する素材を探す旅もあるという。

西田さんの農園に到着すると早

獲ったばかりの果実を口にして少し酸っぱそうかな表情を浮かべる江藤さん



青い柑橘も種類によっていろんな香りと味があるのが面白いな

私が育てた果実になるか楽しみです

どんなスイーツ農家・西田さん

シェフ・江藤さん

速、果樹に駆け寄る江藤さん。「農園の雑草は最小限だけ刈り取りしています。農薬をまったく使っていないので虫たちも共生しているんですよ」と西田さんが伝え、その場で収穫した青い晩柑の果実を江藤さんに手渡す。「力強い香りですね。チーズケーキのアクセントとしてレモンの代わりに使つても面白いかもしれません。晩柑以外にも穏やかな甘みを感じる青みかんや酸味の効いた柚香もスイーツ

の素材に向いていると思います」。月齢に沿つて草取りや収穫などを行なう西田さんの農法について熱心に聞く江藤さん。「美味しいスイーツに仕上げることは当然ですが、『月読み果実』という物語も形にしたいですね。満月の日に収穫した柑橘を使ったスイーツと聞くと、なんだか神秘的な魅力があると思いますか? そうしたストーリーをストレートにビジュアルでも表現したいですね」。

イベントで提供するスイーツの試作のために、江藤さんはさまざまな種類の柑橘を西田さんから受け取った



栗の持つ甘さや香りを活かした洋菓子に期待しています
農家・古川さん

栗は秋のスイーツに欠かせない食材
いろいろなアイデアが浮かびました
シェフ・江藤さん

完成したスイーツ



650円



栗の持つ甘さや香りを活かした洋菓子に期待しています
農家・古川さん

栗は秋のスイーツに欠かせない食材
いろいろなアイデアが浮かびました
シェフ・江藤さん

完成したスイーツ



650円

五木屋本舗の『手づくり油揚げ かりふわ』

熊本の郷土食のひとつ、豆腐の味噌漬け「山うにとうふ」を手がけるこちらの新商品が究極の油揚げと銘打った『かりふわ』。なんと厚さ約4cm、長さ約27cmという驚きの大きさだ。その名の通り、表面はカリッと、中身はふわふわの食感。この商品のための専用の豆腐づくりから行った豆腐のプロの自信作をぜひ。

■五木屋本舗
熊本県球磨郡五木村丙 635・3
☎0120・096・102



1枚 1,107円

高田精肉店の『にらメンコ。』

上益城郡甲佐町は熊本県一のニラの生産地。ご当地の特産品を使って地域を盛り上げたいという思いから、創業100年を超える肉のプロが生み出したのが『にらメンコ。』だ。黒毛和牛と国産豚の合い挽き肉にたっぷりのニラを加えたメンチカツは、ニラのみずみずしい香りと肉汁の風味が後を引く美味しさだ。

■高田精肉店
熊本県上益城郡甲佐町船津 4・6
☎096・234・0057



1個 270円

天草海まるの『うにコロッケ』



1個 432円

阿蘇とり宮の『馬ロッケ』



1個 200円

最後に紹介するのは熊本の名物を包んで揚げた2つのコロッケ。一つは熊本産の馬肉をたっぷり使った『馬ロッケ』。外はサクサク、中はホクホクの揚げたてをぜひ店頭で。もう一つは海の香りを閉じ込めた『うにコロッケ』。ペースト状にしたジャガイモで旨味がギュッと詰まったウニを包んだオリジナルのほかに、クリーム、リゾット、サツマイモの3つのフレーバーも。食べ比べも楽しい。

■天草海食まるけん(ウニコロッケ)
熊本県熊本市南区南高江 3・4・3
☎096・358・3300

■阿蘇とり宮(馬ロッケ)
熊本県阿蘇市一の宮町宮地 3092・2
☎0967・22・0357

もっと、もっと・くまもとモン・



農産物や魚介だけでなく、『あかうしのステーキ』や『サラダちくわ』『高菜漬け』といった「くまもとモン」もある。そんななかから、編集部がセレクトした注目の「くまもとモン」たちをご紹介しよう。

※こちらのページで紹介した商品は10月11日(水)～16日(月)まで大丸福岡天神店 本館8F催場で開催される「第2回もっと、もっと! 熊本展」(P44参照)で購入することができる

平家屋の『にしめ万十』

懐かしさを感じるにしめを自家製生地で包んだ平家屋の名物『にしめ万十』シリーズ。看板商品である『きんぴら干し竹の子』や『切干大根』、『きんぴらごぼう』、熊本の特産品である馬肉を使った『馬肉じゃが』、『高菜』など9種類のラインナップが楽しめる。

■平家屋 熊本空港店
熊本県上益城郡益城町大字小谷 1802・2
☎070・8436・9130



1個 324円

平国丸の『太刀魚串天ぷら』

現役漁師が営む直売所が提案する新名物。不知火海で水揚げされた脂たっぷりの太刀魚を三枚におろして、半身を竹串に刺して揚げたダイナミックなひと品。サクサクの衣のなかに潜んだ、ふくらした太刀魚はビールのお供にぴったりだ。

■平国丸
熊本県葦北郡津奈木町福浜 3485・8
オンラインストアは [平国丸](#) 検索



1本 540円

今日は
何に合わせて
みようかな

110g
1,080円



球磨川アーティザンズの『はちみつ入り栗バター』

球磨川の上流、球磨郡山江町で収穫された大粒の和栗を砂糖だけで炊き上げ、人吉球磨地域産のはちみつとバターを加えたやさしい味わい。ほのかに漂う栗の香りと粒の食感も良く、定番のパンやホットケーキ、クラッカーはもちろん、どら焼きなどの和菓子との相性も抜群だ。

■球磨川アーティザンズ
熊本県人吉市中青井町 311
オンラインストアは [球磨川アーティザンズ](#) 検索



赤酒



熊本県に伝わる「赤酒」。写真は「千代の園酒造」のもの。現在、伝統の技法を守って「赤酒」を製造するのはこちらと「瑞鷹」のみ。細川の殿様も愛したまるやかな甘い味わいをぜひ一度味わってほしい

熊本県内で醸される銘酒もまた、「くまもと・モノ」を構成する大事な要素のひとつだ。熊本には県全域で日本酒が、また南部の人吉球磨地域では球磨焼酎が生産されている。さらに熊本に伝わる伝統の「肥後赤酒」という個性的な酒もある。熊本の酒について、千代の園酒造の社長で熊本酒造組合の理事長である本田雅晴さんと、球磨焼酎酒造組合の副理事長である下田文仁さんにお話してもらおう。

実は明治時代初期まで熊本では澄んだ清酒の製造は行われていませんでした。熊本県は年間を通じて気温が高いので、現在のようにエアコン設備が整つても腐敗してしまう恐れがあつたんです。腐敗を防ぐため熊本ではもろみに木灰を入れて保存処理を行う灰持酒の製造が



熊本県の農業試験場は「華錦」という酒造好適米を開発。穂の背が高い山田錦に対して、やや低いため、台風などで影響を受けにくいのが特徴だ。県内の蔵元ではこの「華錦」を使った清酒が次々と製造されている

広がったといわれています。その後、野白金一先生という醸造の権威が税務監督局鑑定官として熊本を訪れ、醸造技術を指導。熊本酵母（協会9号）を生み出します。この酵母は香り高い仕上がりになる吟醸酒に適したものでした。少し前までは酒造鑑評会で受賞するのは、「YK35」



熊本県内で日本酒の製造を行っているのは8社。そのなかで熊本酵母を生み出した野白金一博士のラボは「香露」の醸造元「熊本酒造研究所」として残されている。日本酒のほかに県内には芋焼酎やワインなどの製造を行なう蔵もある

（酒造好適米・山田錦「Y」と熊本酵母「K」を使用して、35%まで精米したもの）ばかりになつたといわれていたほどです。現在の熊本の酒の特徴についてはひと言で表すのは難しいです。当社のある山鹿市、阿蘇郡高森町、芦北郡津奈木町、上益城郡山都町、熊本市。各蔵が県内各所に点在しているので、山のなかや海沿いなど蔵ごとに環境が異なり、使用する水や米の種類、継承してきた技術もまったく違います。そのためそれぞれの地域に根ざした個性的な味を生み出しています。いくつかの蔵の代表銘柄を飲み比べてみるのも面白いと思いますよ。



（写真上）2020年7月の水害で被災した当時の大和一酒造元の様子。焼酎の仕込みのための設備や道具がほとんど使えなくなつた
（写真下）2023年にリニューアルに際して教室のようにリニューアルされたコミュニティースペース。ここで球磨焼酎の歴史や水害について学ぶプログラムを行なっている
（写真右上）現在は27の蔵元によってその伝統は守られている。人吉・球磨地域に蔵を構え、同地域で収穫した米と球磨川水系の地下水で仕込んだ米焼酎のみが球磨焼酎と名乗ることができます

（イベント情報）
「球磨焼酎試飲販売会
in エルガーラ・パーサージュ広場」
10月14日（土）、15日（日）10:00～
所 エルガーラ・パーサージュ広場
（福岡市中央区天神1・4・1）
6社の球磨焼酎の蔵から蔵人が来場。酒造りの秘話を聞くこともできる。



球磨焼酎

豪雨被害から3年、
球磨焼酎は元気です！



大和一酒造元
代表 下田文仁さん

2020年7月に熊本県南部を襲った豪雨。この雨により人吉市を流れる球磨川が氾濫し、この地域の特産品である球磨焼酎の酒蔵も大きな被害を受けた。球磨焼酎酒造組合の副理事長である下田文仁さんが営む大和一酒造元もそんな蔵のひとつだ。「あつという間に川の水が流れ込み、3メートル以上の高さになりました。蔵の1階部分は水没。水で浮いた貯蔵タンクが屋根を突き破るなど、建物の被害は甚大でした」。被災後、近隣の蔵の仲間たちをはじめ全国の支援者の協力を得て、今年の春、蔵はリニューアルした。「球磨焼酎は地元の米と球磨川水系の地下水で仕込む。球磨川との共存はこれからも続きます」。



明治初期に始まった熊本県での清酒造り。戦前までは木樽で仕込みを行う蔵が多かった。写真は昭和時代の千代の園酒造の様子

主流でした。平安時代から続く歴史を持ち、土地に適した酒を「国酒」として保護するために肥後・細川藩は灰持酒、通称「赤酒」のみの製造を推奨し、清酒を造ることを禁じたのです。



千代の園酒造
社長 本田 雅晴さん

熊本のお殿様が奨励した、特別な赤

赤酒の特徴はみりんのような濃厚な甘み。現在も当社と瑞鷹さん、花の香酒造さんの3蔵のみ製造を行っています。高級料亭や料理研究家などに赤酒ファンは多く、今も料理酒として重宝されています。例えば、根菜やお肉の煮物に使うとみりんは身が締まり、赤酒はやわらかくなる。もちろん飲んでも美味しい、若い世代はソーダやジンジャーエール割で楽しんでいるようです。

赤酒の産地であつた熊本に清酒文化が流入したのは明治10年の西南戦争の時。日本各地から集められた兵士が清酒を持ち込んだことから、熊本でも製造が

10月12日(木)、19日(木) JR九州 36ぶらす3

今年運行開始3周年を迎える、JR九州のD&S(デザイン&ストーリー)列車「36ぶらす3」。九州各地を巡る5つのルートがあり、木曜日は熊本の旅だ。熊本県北の特産物などが手に入る「玉名駅」でのおもてなしや、熊本の人気飲食店「花小町」や「日本料理たがみ」の食事が楽しめるのがこのコースの特徴。また、10月12日は「球磨焼酎4種類の飲み比べ」、翌週の10月19日は「い草ほうきづくり」の車内体験プランが用意される予定だ。期間中に車内のビュッフェにて、熊本関連の商品を購入するとスペシャルなお土産がもらえるチャンスも。

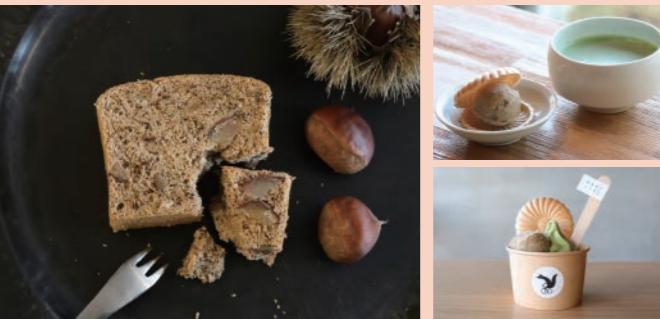


写真是「花小町」の熊本の四季折々を詰め込んだ御重

詳しくは
こちらから→



9月30日(土)▶11月30日(木) & LOCALS(アンドローカルズ)



熊本県南部で収穫された「やまえ栗」と「球磨栗」を使った『一粒栗の和ドレーヌ』、『栗の浮島(白あんを蒸し焼きにした和風ケーキ)』などの焼き菓子を販売。また、イートインスペースでは人気のオリジナルもなか『モナ』にも栗を使った『栗のモナ』『栗モナの恋人(玉露ソフトクリームに栗餡)』などが登場する。そのほかにも栗のおにぎり、博多パフェ弁といったメニューも提供する予定。

※各店によって提供するメニューは異なる。

■大濠テラス店 福岡市中央区大濠公園1・9 大濠テラス1F ☎092・401・0275
■アクロス福岡店 福岡市中央区天神1・1・1 ☎092・791・6690
■ミーナ天神店 福岡市中央区天神4・3・8 ☎080・4857・3146

9月30日(土)▶'24年3月31日(日) ホテルニューオータニ博多・佐賀

熊本県PRキャラクター「くまモン」に囲まれた「くまモンルーム」が期間限定で登場(※福岡・佐賀各1室限定)。室内は見渡す限りくまモン・くまモン・くまモン!また、ホテルのレストランでは10月限定で「あか牛」や「メロン」などを使った特別メニューが登場する「火の国くまもとうまかほん!フェア」が行われ、バーでは球磨焼酎をベースにした熊本カクテルが味わえる。

◎くまモンルーム
[博多] 1名1室利用 28,000円~/2名1室利用 44,000円~/
[佐賀] 1名1室利用 25,000円~/2名1室利用 38,000円~/

■ホテルニューオータニ博多 福岡市中央区渡辺通1・1・2 ☎092・714・1111
■ホテルニューオータニ佐賀 佐賀市与賀町1・2 ☎0952・23・1111



フェア期間中に提供される『熊本あか牛ステーキ丼』5,800円(写真右※予定)と『熊本県産肥後グリーンと小国ジャージー牛乳のメロンフロート』2,000円(写真左※予定)※税・サービス料別途

©2010 熊本県くまモン
#K35588

この秋、福岡市を中心に「くまもとモンフェスティバルin福岡」が開催され、多くのくまもとモンが百貨店やホテル、飲食店などとタッグを組んで福岡エリアを席巻する。美味しいくまもとモンに出会えるチャンスをお見逃しなく!

10月11日(水)▶16日(月) 大丸福岡天神店

昨年開催されて大盛況を呼んだ「熊本展」がさらにパワーアップし、「第2回 もっと、もーっと!熊本展」として帰って来る。本館8階のメイン会場では阿蘇、天草、県南、県北と熊本県各地の海や山から個性あふれるくまもとモンが大集合。「あか牛」「天草大王」「馬刺」などの人気の名産品を使ったメニューや加工食品をはじめ、福岡初お目見えの食材も登場し、目にも楽しい実演販売ブースも。また、本館1階ではP38に登場した江藤シェフが手がけたスイーツを提供する「くまもとモンカフェ produced by パティスリー・ヨルジュマールソーラー」(17日まで)も出店するので、こちらもぜひ立ち寄りたい。さらに館内の6階では熊本出身のアーティストの作品の展示即売なども行われる(17日まで)。くまもとモンが大丸をジャックする6日間は必見だ!

■大丸福岡天神店
福岡市中央区天神1・4・1 ☎092・712・8181(代)
メイン会場は、本館8階催場



10月14日(土)・15日(日) 球磨焼酎とい草の競演

大丸福岡天神店で開催される「第2回 もっと、もーっと!熊本展」の期間中の土日に、エルガーラ・パサージュ広場で「熊本球磨焼酎の夕べ」が開催される。その会場の一角には畳が敷かれ、和の空間でゆっくりと球磨焼酎を味わうコーナーができる。い草の生産量日本一を誇る熊本県。い草の香りはリラックス効果や安眠効果があり、集中力がアップするとも。また最近では装飾品や食品への利用も行われている。い草の良い香りのなかで過ごす週末はいかが?



10月1日(日)▶販売終了まで 弐ノ式

熊本発祥で現在福岡市内に9店舗を展開する人気店「弐ノ式」。こちらでは熊本県が誇る県産日本酒のなかから看板メニューの餃子や各種料理に合う日本酒を吟味して提供。料理とともに美味しい酔える。

■今泉店 福岡市中央区今泉2・4・33 エステートモア今泉1F
☎092・739・5022
■博多駅地下街店 福岡市博多駅中央街1・1 博多ステーションビル地下街C8号
☎092・412・0322
■川端店 福岡市博多区上川端町5・108
☎092・272・0522



※記載の店舗のほか、福岡市内の弐ノ式各店で実施中

くまもとモンフェスティバル

in
福岡