

# くまもと伝統グルメ

La gastronomie traditionnelle de Kumamoto

くまもとの食文化と風土から生まれ、  
今に受け継がれる伝統グルメをご紹介します。

Nous vous présentons ici la gastronomie traditionnelle,  
préservée jusqu'à nos jours, qui est le fruit de la tradition culinaire et du  
terroir de Kumamoto.



## 殿様気分味わう 本丸御膳



江戸時代の食文化を楽しめるおもてなしの御膳。煎り酒などを再現した調味料で当時の味わいを楽しめます。

熊本市中央区下通1-4-26 ※本店建て替えのために仮店舗にて営業中  
Tel.096-353-0311(郷土料理「青柳」) 開/11:30~14:00(OS)、17:00~21:30(OS)  
休/なし 料/〈昼〉3000円、〈夜〉5400円 ※前日までに要予約

Déguster comme un seigneur

## Honmaru Gozen

C'est un grand menu que vous pouvez déguster pour le plaisir de découvrir la culture culinaire de l'époque Edo. Les saveurs de l'époque sont reconstituées avec les assaisonnements comme l'"Irizaké".

1-4-26 Shimotori Chuō-ku, Kumamoto ※en raison de la reconstruction du bâtiment, l'établissement est installé momentanément dans un bâtiment provisoire Tel.096-353-0311 (Cuisine régionale "Aoyagi") Ouverture/11h30 à 14h (Arrêt des commandes), 17h à 21h30 (Arrêt des commandes) Ouvert toute l'année Prix/ (le midi) 3000 yens, (dîner) 5400 yens ※réservation obligatoire avant la veille

## くまもとのソウルフード からし蓮根

江戸時代、藩主の滋養食として誕生した「からし蓮根」。ツンと効いた辛子の風味は、球磨焼酎にもぴったり!

Tel.096-322-5060(桜の馬場城彩苑総合観光案内所)

## L'âme de Kumamoto Karashi-Renkon(Le lotus à la moutarde)

Le "Karashi-Renkon" est un met inventé à l'époque d'Édo pour fortifier la santé du seigneur de Kumamoto. Le piquant de la moutarde se marie merveilleusement avec le shōchū de Kuma!

Tel.096-322-5060 (l'Office du tourisme central de Sakuranobaba Jōsai-en)

## 酒処くまもとで味わう 球磨焼酎・日本酒

おいしい米が採れるくまもとは、酒どころ。人吉・球磨の28焼酎めぐりや県内各地の日本酒の酒蔵探訪もおおすすめです。

〈球磨焼酎〉Tel.0966-22-2411(人吉市観光案内所)

〈日本酒〉Tel.096-354-4888(熊本酒造組合)

Gouter à Kumamoto les plaisirs de cette région de saké

## Le shōchū de Kuma et le saké

Le département de Kumamoto produit du riz de qualité, qui fait de lui une "région de saké". Vous pourrez passer un bon moment en faisant le tour des 28 maisons de shōchū de Hitoyoshi et Kuma, ou explorer les celliers de saké des différents endroits du département.

"Le shōchū de Kuma" Tel.0966-22-2411 (l'Office du tourisme de la ville de Hitoyoshi)

"Le saké" Tel.096-354-4888 (la Corporation des fabricants de saké de Kumamoto)



## 朝鮮出兵で活躍した兵糧 朝鮮飴



加藤清正が保存食として重用したという伝統食。もち米と水飴、砂糖のみの素朴な味わいは当時のまま。

熊本市中央区南坪井町6-1

Tel.096-352-0030(老舗 園田屋) 開/10:00~18:00 休/日曜

La provision qui sauva l'armée lors de la guerre d'Imjin La surcrerie de Corée

Katō Kiyomasa attacha beaucoup d'importance à ce met traditionnel comme vivres, pour sa très longue conservation. Son goût simple reste inchangé, fait avec seulement du riz doux, du sirop de maltose et du sucre.

6-1, Minami-Tsuboi Chuō-ku, Kumamoto Tel.096-352-0030 (la Maison Sonoda-ya) Ouverture/10h à 18h Fermeture/les dimanches

## くまもとの伝統スイーツ 和菓子

肥後六花を模った「練り切り」や菊池一族ゆかりの「松風」など、各地に伝統の和菓子が受け継がれています。

〈松風〉Tel.0968-25-0513(菊池観光協会)

## Les pâtisseries traditionnelles de Kumamoto Les Wagashi

La tradition des wagashi, pâtisseries japonaises, se perpétue dans de nombreux endroits de la région, comme "nerikiri" aux formes des "Six fleurs de Higo" ou le "Matsukazé" lié à la famille Kikuchi.

"Matsukazé" Tel.0968-25-0513 (l'Association touristique de Kikuchi)



## ほくほくのサツマイモが命 いきなり団子

小麦粉の生地でサツマイモとあんを包んで蒸した郷土菓子。多彩ないきなり団子を味わえます。

Tel.096-322-5060(桜の馬場城彩苑総合観光案内所)

## L'essentiel est dans le moelleux de la patate douce Ikinari-dango

Le Ikinari-dango est un gâteau régional, avec une tranche de patate douce et de la pâte d'azuki, enveloppées dans une pâte de farine et cuit à la vapeur. Vous trouverez une multitude d'Ikinari-dango aux goûts variés.

Tel.096-322-5060 (l'Office du tourisme central de Sakuranobaba Jōsai-en)



## 各地に多彩な味わい だご汁

小麦粉の「だご」を入れた郷土の味。サツマイモを練り込むなど各地に個性豊かな味が受け継がれています。

Tel.096-322-5060(桜の馬場城彩苑総合観光案内所)0967-34-1600(阿蘇インフォメーションセンター)

## La soupe au goût varié selon les provinces Le Dago-jiru

C'est la cuisine locale avec des "dago (boulettes)" de farine. La recette varie selon les provinces, où certaines mélangent de la patate douce, et transmettent leurs saveurs originaux.

Tel.096-322-5060 (l'Office du tourisme central de Sakuranobaba Jōsai-en) 0967-34-1600 (Centre d'Information d'Aso)



## 阿蘇の伝統料理 高菜めし

特産の「阿蘇たかな」をごはんに混ぜ込んだ阿蘇地方の郷土料理。ピリッと辛みの効いた人気一品です。

Tel.0967-34-1600(阿蘇インフォメーションセンター)

## Le plat traditionnel d'Aso Le riz au Takana

Le "Takana d'Aso", spécialité locale de la région du Mont Aso, est mélangée dans le riz pour former ce plat local, avec un petit goût piquant qui fait sa popularité.

Tel.0967-34-1600 (Centre d'Information d'Aso)