

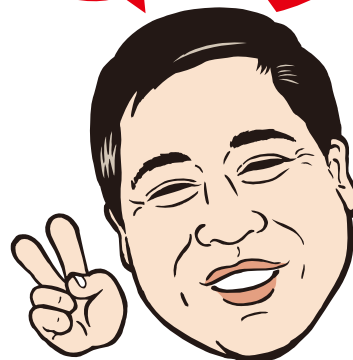
たけモン

くまモン

くまモンを  
もっと  
美味しく!

うまかモン  
すげえ  
モン!

小泉武夫



©2010  
熊本県くまモン

うまかモン

PROJECT

くまもと「食」・「農」アドバイザー 小泉 武夫先生監修

たけモン くまモン  
うまかモン プロジェクト

商品パンフレット

熊本県

熊本県

〒862-8570 熊本市中央区水前寺6丁目18番1号  
流通企画課 TEL.096-333-2424

熊本県流通企画課

検索

# 小泉 武夫先生監修 たけモン くまモン うまかモン プロジェクト

くまもとの新たな「食の逸品」を、全国の皆さまへ。

熊本県では、日本を代表する発酵学者・食文化論者である

小泉武夫先生(東京農業大学名誉教授)を、平成23年からくまもと「食」・「農」アドバイザーに迎え、先に世界農業遺産となった阿蘇など美しい大地と豊かな水が育む農林水産物を使用した、ふるさと自慢の加工品のブラッシュアップに取り組んで参りました。

小泉先生の指導のもと誕生した41団体58品の商品を、次の3つに区分して紹介しています。

- 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品<sup>\*</sup>
- 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品
- 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品

農林水産王国・くまもとの食の恵みにあふれた

その贅沢で豊かな味わいを、ぜひご堪能ください。



## 小泉 武夫 プロフィール

1943年、福岡県の酒造家に生まれる。東京農業大学農学部醸造学科卒業。農学博士。専攻は醸造学・発酵学・食文化論。執筆、テレビ出演など多方面で活躍中。日本経済新聞に「食あれば楽あり」を20年間にわたり連載しており、食に関する著作は122冊を超える。現在は鹿児島大学、琉球大学、広島大学、新潟薬科大学、石川県立大学などの客員教授も務めている。

## \*「くまもとの赤」ブランド

「くまもとの赤」ブランドとは、真っ赤なトマトやすいか、阿蘇のあか牛、天草大王、新鮮な赤い鯛など、火の国くまもとの「赤」をイメージさせる、くまもとの新しい特産品です。農林水産物と加工品を合わせて、現在 270品目が登録されています。

小泉武夫先生 監修 「たけモンくまモン

区分	No.	商品名	加工事業者	ページ
「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品	1	ほっぺ	菊鹿町干し柿研究会（山鹿市）	5
	2	干し柿すていっく		
	3	やまが復刻紅茶		
	4	天草いぶし桜鯛	有限会社 田脇水産（上天草市）	6
	5	お茶漬けにぴったりあかど漬	株式会社 阿蘇おふくろ工房（阿蘇市）	
	6	おやついも（新感覚冷凍焼き芋）	有限会社 コヤマ 芋屋長兵衛（上益城郡益城町）	
	7	生七味唐辛子	菅加工所（上益城郡山都町）	
	8	しそドリンク 霧のおくりもの	霧の郷本舗（球磨郡あさぎり町）	
	9	のびる煎り大豆 そいそい	農事組合法人 多良木のびる（球磨郡多良木町）	
	10	桑の実ジュース	株式会社 峯樹木園（合志市）	8
	11	有機トマト使用パスタソース	有限会社 肥後あゆみの会（宇城市）	
	12	プレミアム塩トマトケチャップ		
	13	赤大豆焙煎塩味	有限会社 有朋の里泗水 （道の駅泗水 養生市場）（菊池市）	9
	14	赤大豆甘納豆		
	15	えびかりっと	龍星グループ（上天草市）	10
16	紫いもみつ、黄金いもみつ （さつま芋の発酵蜜）	株式会社 山内本店（菊池郡菊陽町）		
17	ばんべい柚味噌	生活研究グループ 鮎婦会（八代市）		
18	熊本おかずみそ	青葉の会 有限責任事業組合（玉名郡玉東町）		
19	ASOMILK のむヨーグルト	有限会社 阿部牧場（阿蘇市）		
20	くまもと半熟よーぐるちょ	オオヤブ デイリーファーム（合志市）		
21	さばイバル（鯖の燻製）	株式会社 吉平物産（熊本市）		
22	燻しのきだこ（ウツボの燻製）	天草漁業協同組合（天草市）		
23	このしろ燻製	奥野 秋一（八代市）		
24	納豆ふりかけ	河内漁業協同組合 女性部（熊本市）		
各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品	25	無添加乾燥野菜 HOSHIKO スープHOSHIKO / ラーメンHOSHIKO / みそ汁HOSHIKO / 炊き込みHOSHIKO	野彩八巻 株式会社（熊本市）	13
	26	無添加乾燥野菜 HOSHIKO ふりかける野菜 玉ねぎミックス / にんにく生姜		
	27	生姜の味噌漬	東陽町加工グループ協議会（八代市東陽町）	
	28	しょうがジャム	株式会社 東陽地区ふるさと公社（八代市東陽町）	
	29	生姜黒糖シロップ	熊本宇城農業協同組合 サンサンうきっ子宇城彩館（宇城市）	

うまかモン プロジェクト」商品 一覧

区分	No.	商品名	加工事業者	ページ
各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品	30	阿蘇バジルペースト	有限会社 阿蘇健康農園（阿蘇郡南阿蘇村）	14
	31	野菜で作ったラスク		
	32	晩白袖ジュレ 極（きわみ）	有限会社 氷川町まちづくり振興会（八代郡氷川町）	15
	33	晩白袖サイダー		
	34	晩白袖はちみつドリンク		
	35	デコボンゼリーピュア	あしきた農業協同組合（葦北郡芦北町）	16
	36	すりつぶしデコボンゼリー		
	37	つぼん汁	株式会社 あさぎり・フレッシュフーズ （球磨郡あさぎり町）	17
	38	筍の土佐煮		
	39	筍炊き込み飯		
	40	完熟 柚子こしょう	農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合 （球磨郡湯前町）	18
	41	市房漬		
	42	きりしぐれ		
	43	柚子うめ子		
	44	球磨三味（くまざんまい）	球磨村農産加工グループあじさい （球磨郡球磨村）	19
	45	ゆべし		
	46	夏豆ようかん		
	47	〈梨むすめ〉 梨の万能たれ	加工所みかん屋さん（天草郡苓北町）	20
	48	〈梨むすめ〉 梨ジャム		
	49	お米シフォン 肥の豊入り	NPO法人 ばらん家（葦北郡芦北町）	21
	50	黒砂糖		
	51	甘夏かりんとう	社会福祉法人 照徳の里 まどか工房（水俣市）	22
	52	豆の乳のころね〜ず	有限会社 あさぎり町ふるさと振興社（球磨郡あさぎり町）	
	53	水の郷 大豆シフォン	加工グループ 水の郷（上益城郡嘉島町）	
	54	みかんのことで頭がいっぱいジュース	ななみかん工房（玉名市）	23
	55	塩屋一番 恵比須焼海苔	河内漁業協同組合 塩屋のり研究会（熊本市）	
	56	住吉の天日干し海苔	住吉漁業協同組合 住吉天日干し海苔生産組合（宇土市）	
	57	海苔の佃煮	住吉漁業協同組合女性部（宇土市）	
58	黒磯海苔佃煮	滑石漁業協同組合（玉名市）		

1 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



山里から届く特別な日のごちそう。  
絶品・渋柿のしっとりジューシーな味わい。



商品名  
**ほっぺ**

**【商品特徴】**  
山鹿市菊鹿町で栽培された渋柿(紅高瀬)を乾燥して作った、上品で芳醇な味わいのジューシーなあんぼ柿。冷凍して、シャーベット状で食べていただくのもおすすめです。

参考小売価格 要相談	社名	菊鹿町干し柿研究会		
	住所	〒861-0414 熊本県山鹿市菊鹿町上内田474		
	TEL	0968-48-9808	FAX	0968-48-9808

2 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



お酒によく合う手軽な美味しさ。  
芳醇な味わいのあんぼ柿スティック。



商品名  
**干し柿すていっく**

**【商品特徴】**  
山鹿市菊鹿町の渋柿(紅高瀬)を乾燥して作ったあんぼ柿をスティック状にして、さらに乾燥させました。お酒のおつまみとして最適です。

参考小売価格 要相談	社名	菊鹿町干し柿研究会		
	住所	〒861-0414 熊本県山鹿市菊鹿町上内田474		
	TEL	0968-48-9808	FAX	0968-48-9808

3 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



国産紅茶発祥の地が生んだ  
100年の歴史を持つ紅茶。渋みがまろやか。



商品名  
**やまが復刻紅茶**

**【商品特徴】**  
明治8年に日本初の紅茶伝習所が設置されたことから、山鹿市岳間地区は「紅茶の日本発祥の地」といわれています。有機無農薬栽培による茶葉を使用した日本紅茶を、約100年ぶりに復活させました。

参考小売価格 50g)1,080円 ティーパック (10P)540円 ティーパック (20P)864円	社名	藤本製茶		
	住所	〒861-0605 熊本県山鹿市鹿北町多久1498-1		
	TEL	0968-32-2540	FAX	0968-32-2540

4 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



手間隙かけて作り上げた匠の味。  
五感で味わう、いぶし真鯛のスライス。

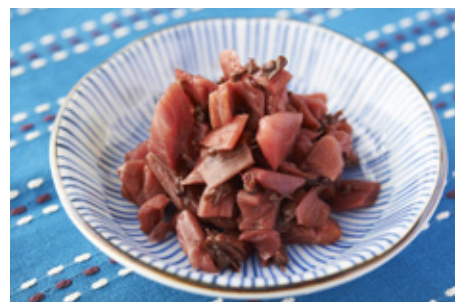


商品名  
**天草いぶし桜鯛**

**【商品特徴】**  
酢締めして軽くスモークをした真鯛の腹身のみをスライスしたものです。一尾の鯛のうち、重さでいえば10%のレアな部分しか商品に利用できません。解凍してそのまま食することができます。

参考小売価格 1,080円~	社名	有限会社 田脇水産		
	住所	〒866-0201 熊本県上天草市龍ヶ岳町大道938-12		
	TEL	0969-63-0339	FAX	0969-63-0223

5 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



独特のコリコリ食感と酸味の素朴な味わい。  
阿蘇の特産あかど漬け。



商品名  
**お茶漬けにぴったり  
あかど漬け**

**【商品特徴】**  
「あかど漬け」は、里芋の一種である「あかど芋」の茎部分を塩漬けにしたもの。あかど漬けの酸味を活かし、歯ごたえのあるしその実と合わせ、お茶漬けにしました。

参考小売価格 330円~	社名	株式会社 阿蘇おふくろ工房		
	住所	〒869-2235 熊本県阿蘇市狩尾 792-1		
	TEL	0967-32-4272	FAX	0967-32-4272

6 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



糖度の高い「紅はるか」を使用した、  
アイス感覚の新食感冷凍焼き芋。



商品名  
**おやついも  
(新感覚冷凍焼き芋)**

**【商品特徴】**  
焼き芋といえば冬のイメージですが、「おやついも」は、凍らせてアイス感覚でも美味しくいただけます。もちろん温めて、焼き芋や蒸し芋、天ぷらなどにもご利用できます。

参考小売価格 600円(税別)~	社名	有限会社 コウヤマ 芋屋長兵衛		
	住所	〒861-2204 熊本県上益城郡益城町小谷 1316-1		
	TEL	096-286-4016	FAX	096-286-4234

7 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



素材の味をさらに引き立てる、  
風味豊かな生の七味。

商品名

生七味唐辛子

【商品特徴】

自家栽培の生唐辛子と山都町産の柚子をベースに、山椒、生姜などを加え、風味豊かな生七味に仕上げました。うどん、そばなどの麺類の薬味としてはもちろん、様々な料理にご利用できます。

参考小売価格  
440円(税込)~

社名	すげ 菅加工所
住所	〒861-3671 熊本県上益城郡山都町菅 205
TEL	0967-72-2292
FAX	0967-72-2292

8 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



ポリフェノールが豊富。  
コラーゲンも配合した美容と健康のための1本。

商品名

しそドリンク  
霧のおくりもの

【商品特徴】

無農薬栽培のしそ・天然水(地下水)・マリンコラーゲン(100%)使用。しその葉はポリフェノールが豊富で、免疫機能を正常に保ち、アレルギー症状を軽減する効果があるといわれています。

参考小売価格  
500ml / 1,260円~  
200ml / 200円~

社名	霧の郷本舗
住所	〒868-0408 熊本県球磨郡あさぎり町免田東 1742 番地 11
TEL	0966-45-0258
FAX	0966-45-0258

9 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



4種類の大豆の健康パワー。  
カリッとした食感が食欲をそそる。

商品名

のびる煎り大豆  
そいそい

【商品特徴】

原料の大豆はすべて熊本県多良木町産のもの。白・黒・緑・赤の4種類の大豆を使用し、ローストしています。カリッとした食感が食欲をそそる、体にやさしい商品です。

参考小売価格  
250円~

社名	農事組合法人 多良木のびる
住所	〒868-0501 熊本県球磨郡多良木町多良木 3702
TEL	0966-42-1158
FAX	0966-42-1145

10 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



大地の恵みをいただきます！  
桑の実の風味豊かなジュースです。

商品名

桑の実ジュース

【商品特徴】

地元・熊本の恵みがぎゅっと詰まった桑の実を、ジュースにしました。農薬不使用ですので、安心してお飲み頂けます。ほのかな酸味と甘味を楽しみながら、しっかり栄養も摂れます。

参考小売価格  
1,320円~

社名	株式会社 峯樹木園
住所	〒861-1103 熊本県合志市野々島 4393-54
TEL	096-242-1045
FAX	096-242-3789

11 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



これ一本で簡単調理！  
有機栽培にこだわったトマトの濃厚ソースです。

商品名

有機トマト使用  
パスタソース

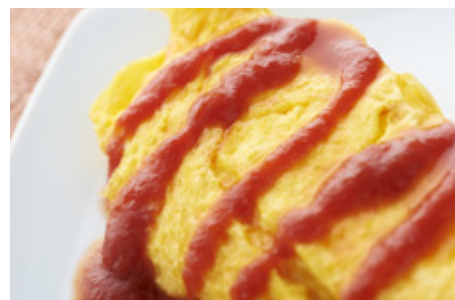
【商品特徴】

有機トマトと有機ドライトマトをブレンドした濃厚ソース！ベーコンやハム、季節のお野菜を合わせるだけであつという間に本格イタリアンパスタのできあがり。

参考小売価格  
900円(税抜)~

社名	有限会社 肥後あゆみの会
住所	〒869-0552 宇城市不知火町高良 201-1
TEL	0964-33-7240
FAX	0964-33-7340

12 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



塩トマトの旨みがたっぷり！  
本来の甘みがしっかりと効いています。

商品名

プレミアム  
塩トマトケチャップ

【商品特徴】

塩トマト本来の甘さを活かしたなめらかなケチャップ。国産のみかんとはちみつが絶妙な風味を出しています。甘みが効いているので、小さなお子様からお年寄りまで楽しめます。

参考小売価格  
900円(税抜)~

社名	有限会社 肥後あゆみの会
住所	〒869-0552 宇城市不知火町高良 201-1
TEL	0964-33-7240
FAX	0964-33-7340

13 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



食べだしたらやめられない！  
栄養たっぷりのやみつきおつまみ。

商品名  
**赤大豆焙煎塩味**

【商品特徴】

栄養たっぷりの赤大豆をそのまま煎り豆に仕上げました。程よい塩味が赤大豆の香ばしさを引き立てます。おやつ、健康食品、おつまみなど、いつでも食べたい一品です。

参考小売価格 330円～	社名	有限会社 有朋の里泗水〈道の駅泗水 養生市場〉
	住所	〒861-1212 熊本県菊池市泗水町豊水 3393
	TEL	0968-38-6100
	FAX	0968-38-6110

14 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



ちょっとしたお茶受けやお日のおやつに！  
小さなお子様も楽しめる、昔懐かしい甘納豆。

商品名  
**赤大豆甘納豆**

【商品特徴】

泗水特産ブランド品の赤大豆を、そのまま甘納豆にしました。赤大豆に砂糖を加えただけのシンプルな甘納豆なので、小豆のような美味しさを楽しみながら、栄養もしっかり摂れます。

参考小売価格 360円～	社名	有限会社 有朋の里泗水〈道の駅泗水 養生市場〉
	住所	〒861-1212 熊本県菊池市泗水町豊水 3393
	TEL	0968-38-6100
	FAX	0968-38-6110

15 「くまもとの赤」ブランドのイメージを打ち出す加工品



くせになる美味しさ。  
旨みたっぷりのエビと濃厚マヨネーズ風味が香る。

商品名  
**えびかりっと**

【商品特徴】

かりんとうの生地に練り込んだ濃厚な赤山エビに、マヨネーズのまろやかな風味がマッチしています。お酒のおつまみや、お子様のおやつに持って来いの一品です。

参考小売価格 300円(税抜)～	社名	龍星グループ
	住所	〒866-0202 上天草市龍ヶ岳高戸 3100
	TEL	0969-62-0009
	FAX	0969-62-0009

16 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



お芋からつくった天然甘味料。  
色も紫と黄金色の天然の色そのままです。

商品名  
**紫いもみつ、黄金いもみつ**  
(さつまいもの発酵蜜)

【商品特徴】

さつまいもの色そのままに、糖蜜化した天然甘味料。水やお湯で割った飲み物としても最適です。さつまいもの風味がたっぷりですので、お菓子などの原料にも最適です。

参考小売価格 ・130g/現在、機中 ・1kgペット/4,200円 ・2kgペット/8,000円 ・20kg GB/70,000円	社名	株式会社 山内本店
	住所	〒869-1102 熊本県菊池郡菊陽町原水 5548
	TEL	096-232-3300
	FAX	096-232-2217

17 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



ご飯やパンと相性抜群。  
晩白柚の香り広がるジャムのような味噌。

商品名  
**ばんぺい柚味噌**

【商品特徴】

手づくりの麦味噌(甘味噌)に、八代地方特産の柑橘類・晩白柚(ばんぺい柚)の皮を練り込みました。晩白柚の爽やかな香りと味が口中に広がります。

参考小売価格 500円～	社名	生活研究グループ 鮎帰会
	住所	〒869-6104 熊本県八代市坂本町鮎帰ほ 1512
	TEL	0965-45-3551
	FAX	0965-45-3551

18 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



ちょっとピリ辛！  
野菜の食感も楽しい、くせになる母ちゃんの味。

商品名  
**熊本おかずみそ**

【商品特徴】

地元産さとうきびの糖蜜を使用し、自然の甘みを引き出しました。たけのこ、人参、大根などの乾燥野菜もたっぷり入った、今までにないピリ辛のろもみ味噌です。

参考小売価格 350円～	社名	青葉の会 有限責任事業組合
	住所	〒869-0322 熊本県玉名郡玉東町原倉 573-1
	TEL	0968-85-6013
	FAX	0968-85-6013

19 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



世界が認めた本物の味。  
ミルクと砂糖のみで作った安全・安心の無添加。



商品名  
**ASOMILK**  
のむヨーグルト

【商品特徴】  
「牛づくりは草づくり、草づくりは土づくり」をモットーに、余分なものは一切加えず、自然な甘さのミルクと洗双糖のみで作りました。一般的な製法とは異なる低温熟成法を採用しています。

参考小売価格 840円～	社名	有限会社 阿部牧場
	住所	〒869-2302 熊本県阿蘇市三久保 47-1
	TEL	0967-32-0565 FAX 0967-32-0376

20 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



ジャージー牛乳100%使用。  
2層の味が楽しめる濃厚・無添加ヨーグルト。



商品名  
**くまもと半熟よーぐるちょ**

【商品特徴】  
ジャージー牛乳100%と甜菜糖(てんさいとう)だけの完全無添加、ノンホモジナイズ製法で作りました。2層の味が楽しめるのが特徴で、上の層はクリームチーズのような味わい。下の層はすっきり爽やかな風味が広がります。

参考小売価格 オープン価格	社名	オオヤブ デイリーファーム
	住所	〒861-1102 熊本県合志市須屋 2541
	TEL	090-9652-0901 FAX 096-242-6204

21 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



サバ節・生産量日本一の産地からお届けする、  
“サバ、威張る” 自慢の燻製。



商品名  
**鯖の燻製  
さばイバル**

【商品特徴】  
熊本県牛深は、サバ節・生産量日本一。香ばしい牛深のサバの燻製を、食べやすくパックにしました。“サバ、威張る”という名前の通り、牛深のサバたちの自慢の声が聞こえてきそうな逸品です。

参考小売価格 198円～	社名	株式会社 吉平物産
	住所	〒861-0067 熊本県熊本市西区城山大塚 2-2-10
	TEL	096-311-4568 FAX 096-329-6850

22 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



顔は怖いが恐ろしく美味しいウツボを、  
じっくり燻製にした自信作。



商品名  
**燻しのきだこ**  
(ウツボの燻製)

【商品特徴】  
きだこ(=ウツボ)の小骨を丁寧に取り除き、食べやすくしました。特に皮の部分のゼラチン質にコラーゲンがたっぷり含まれています。

参考小売価格 700円(税抜)～	社名	天草漁業協同組合
	住所	〒863-2421 熊本県天草市五和町二江 3150-5
	TEL	0969-33-0211 FAX 0969-33-0816

23 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



熊本県優良商品・金賞受賞！  
うまみと香りをギュッと閉じ込めた逸品です。



商品名  
**このしろ燻製**

【商品特徴】  
豊かな八代海のこのしろに味をつけ、じっくりと燻製にしました。酸味と香ばしさが効いていて、調理の必要もないため、お酒のおつまみにピッタリです！

参考小売価格 650円～	社名	奥野 秋一
	住所	〒866-0085 熊本県八代市植柳元町 5403
	TEL	0965-33-5592 FAX 0965-33-5592

24 発酵食品化により新たな付加価値が得られる加工品



旨みたっぷりの納豆と、  
甘くて新鮮な海苔が絡み合った逸品です。



商品名  
**納豆ふりかけ**

【商品特徴】  
納豆の旨みと有明海で獲れた希少な若初摘み海苔が、絶妙に絡み合ったふりかけです。サッと一振りするだけで、手軽に納豆ご飯の風味を味わえます。

参考小売価格 900円(税抜)～	社名	河内漁業協同組合 女性部
	住所	〒861-5347 熊本県熊本市西区河内町船津 2222-11
	TEL	096-276-1050 FAX 096-276-1450

25 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



野菜の旨味をぎゅっと凝縮。  
カンタン便利に美味しい野菜を。



商品名  
**無添加乾燥野菜 HOSHIKO**  
スープ HOSHIKO / ラーメン HOSHIKO /  
みそ汁 HOSHIKO / 炊き込み HOSHIKO

【商品特徴】  
だし入らず・包丁いらすず、旨味たっぷりの野菜をカンタンに。塩なし・添加物なし・ブドウ糖不使用の安全・安心の美味しさ。持ち運びにも便利なサイズで、アウトドア用のご飯としてもおすすめです。

参考小売価格 302円(税込) / みそ汁、ラーメン 367円(税込) / スープ、炊き込み	社名	野彩八巻 株式会社	
	住所	〒862-0909 熊本県熊本市東区湖東 3丁目 7-17	
	TEL	096-367-8854	FAX 096-367-8852

26 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



パパッと手軽にかけるだけ。  
料理を美味しく、よりヘルシーに。



商品名  
**無添加乾燥野菜 HOSHIKO**  
ふりかける野菜  
玉ねぎミックス / にんにく生姜

【商品特徴】  
旨味を凝縮した乾燥野菜をチップ状にした、ふりかけるタイプの新しい調味料です。下ごしらえやトッピングに。無塩だから塩分の気になる方にも安心。

参考小売価格 各 669円(税込)	社名	野彩八巻 株式会社	
	住所	〒862-0909 熊本県熊本市東区湖東 3丁目 7-17	
	TEL	096-367-8854	FAX 096-367-8852

27 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



新生姜と手づくり特製味噌で作った、  
ピリ辛生姜のバリバリ漬。



商品名  
**生姜の味噌漬**

【商品特徴】  
生姜のなかでも、9月初旬に収穫されるスジの少ない新生姜を使い、味噌もこだわりの配合の手づくり味噌を使用しています。

参考小売価格 540円～	社名	東陽町加工グループ協議会	
	住所	〒869-4301 熊本県八代市東陽町南 1058-1	
	TEL	0965-65-2040	FAX 0965-65-2040

28 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



無添加の自然な美味しさ。  
辛みと甘みが絡み合う絶品ジャム。

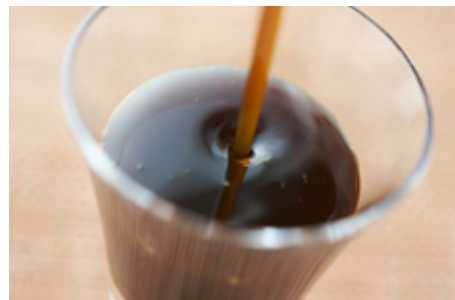


商品名  
**しょうがジャム**

【商品特徴】  
地元・東陽町産の生姜をはじめ、晚白柚の花蜜、北海道の根菜糖など、安心の国産素材を使用し、一瓶ずつ手づくりで作っています。添加物は不使用。しっかりとした辛み、上品な甘みが特徴です。

参考小売価格 650円～	社名	株式会社 東陽地区ふるさと公社	
	住所	〒869-4301 熊本県八代市東陽町南 1051-1	
	TEL	0965-65-2112	FAX 0965-65-2118

29 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



とろ～り自然な甘さと香り、  
体にやさしいこだわりの美味しさ。



商品名  
**生姜黒糖シロップ**

【商品特徴】  
すりおろした生姜を丸ごとシロップに入れ、生姜の辛味と苦みを、やさしい黒糖の甘みで包み込んでいます。その絶妙なバランスの味わいがクセになります。

参考小売価格 890円(税込)	社名	熊本宇城農業協同組合 サンサンうきっ子 宇城彩館	
	住所	〒869-0532 熊本県宇城市松橋町久具 757-3	
	TEL	0964-34-0377	FAX 0964-34-0379

30 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



かけるだけで本格イタリアン。  
無農薬バジルの豊かな香りを。



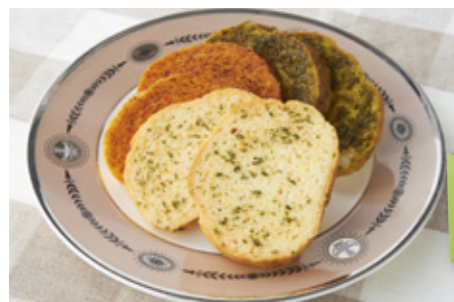
商品名  
**阿蘇バジルペースト**

【商品特徴】  
無農薬のバジルをふんだんに使用し、その他の原材料にもこだわりました。平成 22年度熊本県農産物加工食品コンクール銀賞受賞。国際線ビジネスクラスの機内食にも採用されるなど、高評価をいただいています。

参考小売価格 800円(税別)～	社名	有限会社 阿蘇健康農園	
	住所	〒869-1404 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽 5542-1	
	TEL	0967-63-8500	FAX 0967-63-8501



31 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



3色の野菜の美味しい彩り。  
カラフルなおつまみラスク。

商品名  
野菜で作ったラスク

【商品特徴】  
自社栽培の無農薬バジルをふんだんに使用した、香り豊かな商品。トマト、ガーリックは熊本県産を使用。イタリアの国旗を連想したトリコロールカラーを基調とし、イメージしやすいデザインにしました。

参考小売価格 800円(税別)~	社名	有限会社 阿蘇健康農園
	住所	〒869-1404 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽 5542-1
	TEL	0967-63-8500 FAX 0967-63-8501

32 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



晩白柚の果肉たっぷり。  
上品で爽やかな果汁が広がる特製ジュレ。

商品名  
晩白柚ジュレ 極  
(ぎわみ)

【商品特徴】  
晩白柚の果肉がたっぷり入ったジュレです。晩白柚の果肉のプチプチとした食感に、上品な酸味のある爽やかな果汁が楽しめます。

参考小売価格 400円	社名	有限会社 氷川町まちづくり振興会
	住所	〒869-4815 熊本県八代郡氷川町鹿島 1624-1
	TEL	0965-52-0035 FAX 0965-52-8080

33 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



すっきり爽やかな喉ごし。  
晩白柚の香り豊かなフレッシュサイダー。

商品名  
晩白柚サイダー

【商品特徴】  
晩白柚の果汁を3%配合した、爽やかな喉ごしのフレッシュなサイダーです。晩白柚の特徴である上品な酸味とクセになる苦味が味わえます。ラベルのレトロなデザインも人気の秘密です。

参考小売価格 250円	社名	有限会社 氷川町まちづくり振興会
	住所	〒869-4815 熊本県八代郡氷川町鹿島 1624-1
	TEL	0965-52-0035 FAX 0965-52-8080

34 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



晩白柚の果汁と蜂蜜がこれ1本に。  
酸味と甘みが調和した上品な味。

商品名  
晩白柚  
はちみつドリンク

【商品特徴】  
晩白柚の果汁と晩白柚の花から採取した蜂蜜で作りました。晩白柚の爽やかで上品な酸味と蜂蜜の濃厚な甘さが生きたドリンクです。

参考小売価格 324円	社名	有限会社 氷川町まちづくり振興会
	住所	〒869-4815 熊本県八代郡氷川町鹿島 1624-1
	TEL	0965-52-0035 FAX 0965-52-8080

35 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



デコポンの果肉がごろっと贅沢に入った、  
ジュシーなゼリー。

商品名  
デコポンゼリーピュア

【商品特徴】  
地元・芦北産デコポンを贅沢に使ったゼリーです。果肉(50g以上)は房のまま、果汁もデコポン果汁を使用しています。ジュシーで爽やかな風味が人気です。

参考小売価格 熊本彩果(8個入化粧) /3,100円(税込)	社名	あしきた農業協同組合
	住所	〒869-5441 熊本県葦北郡芦北町佐敷 424
	TEL	0966-82-2272 FAX 0966-82-5020

36 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



口どけやわらか食感。  
デコポンのフレッシュな美味しさをたっぷり。

商品名  
すりつぶし  
デコポンゼリー

【商品特徴】  
すり潰したデコポンをふんだんに使用した濃厚なゼリー。口の中でフワッとなくなるやわらか食感。コラーゲンも入った女性にはうれしい商品です。飛び出すくまモンのかわいいパッケージもポイントです。

参考小売価格 760円	社名	あしきた農業協同組合
	住所	〒869-5441 熊本県葦北郡芦北町佐敷 424
	TEL	0966-82-2272 FAX 0966-82-5020

37 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



野菜も栄養も手軽にとれます！  
人吉・球磨のおふくろの味。



商品名  
**つぼん汁**

【商品特徴】  
人吉・球磨の大自然ですくすくと育った野菜を、たっぷり使いました。湯せんするだけで、手軽に郷土料理を味わえます。さらに柚子胡椒を加えると、旨み倍増！

参考小売価格 320円～	社名	株式会社 あさぎり・フレッシュフーズ		
	住所	〒868-0431 熊本県球磨郡あさぎり町岡原北 935 番地		
	TEL	0966-45-7007	FAX	0966-45-7033

38 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



シャキシャキとした食感と甘辛さが絶妙！  
心まで癒される、やさしい田舎料理。



商品名  
**筍の土佐煮**

【商品特徴】  
あさぎり産の筍を、香り豊かな鰯だして煮込みました。料理達人なキイチばあちゃんより伝承した、人吉球磨の郷土料理です。あと一品何かおかずを足したいとき、手軽に使えます。

参考小売価格 300円～	社名	株式会社 あさぎり・フレッシュフーズ		
	住所	〒868-0431 熊本県球磨郡あさぎり町岡原北 935 番地		
	TEL	0966-45-7007	FAX	0966-45-7033

39 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



手間暇かけたフリして、美味しいご飯♪  
シャキシャキ筍と野菜がたっぷり入ってます。



商品名  
**筍炊き込み飯**

【商品特徴】  
地元で採れた筍をふんだんに使った、炊き込みご飯の素。洗ったお米にお水を入れて炊くだけで、具がたっぷり入ったキイチばあちゃん特製・炊き込みご飯の完成です！

参考小売価格 600円～	社名	株式会社 あさぎり・フレッシュフーズ		
	住所	〒868-0431 熊本県球磨郡あさぎり町岡原北 935 番地		
	TEL	0966-45-7007	FAX	0966-45-7033

40 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



黄金に輝く、希少な柚子胡椒。  
どんな料理も香り豊かに生まれ変わります！



商品名  
**完熟 柚子こしょう**

【商品特徴】  
着色料不使用、柚子と唐辛子だけで抽出した黄金のエキスがツツと香ります。銅物、汁物、刺身・・・どんな料理にもピッタリ！特に「つぼん汁」との相性は抜群です。

参考小売価格 400円～	社名	株式会社 あさぎり・フレッシュフーズ		
	住所	〒868-0431 熊本県球磨郡あさぎり町岡原北 935 番地		
	TEL	0966-45-7007	FAX	0966-45-7033

41 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



自家製味噌を使った、おふくろの味。  
1年の歳月をかけて生まれる逸品。



商品名  
**市房漬**

【商品特徴】  
地元産の野菜を自家製味噌に漬け、塩漬、味噌漬を何度も繰り返し、球磨焼酎の仕上げ漬けをして生産しています。完成するまで約1年。防腐剤、着色料を使わない伝統技法による手づくりです。

参考小売価格 420円(税込)～	社名	農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合		
	住所	〒868-0616 熊本県球磨郡湯前町下村 3116-3		
	TEL	0966-43-3827	FAX	0966-43-3957

42 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



熟成された旨味をそのままに。  
伝統技法で作った、ふりかけ風・漬物。



商品名  
**きりしぐれ**

【商品特徴】  
「市房漬」をみじん切りに刻んだ、ふりかけ風の漬物です。地元産の柚子の皮や山椒の実、球磨焼酎などで味付けをしています。子どもからお年寄りまで食べやすいと好評です。

参考小売価格 370円(税込)～	社名	農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合		
	住所	〒868-0616 熊本県球磨郡湯前町下村 3116-3		
	TEL	0966-43-3827	FAX	0966-43-3957

43 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



柚子の風味に梅の酸味がマッチ。  
かわいい名前の爽やかお菓子。



商品名  
**柚子うめ子**

【商品特徴】

球磨産の柚子と梅を使用したお菓子。柚子の皮の中に梅を入れて砂糖漬けにして作りました。そのままでももちろん、冷やすとより美味しくいただけます。

参考小売価格 525円(税込)~	社名	農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合	
	住所	〒868-0616 熊本県球磨郡湯前町下村 3116-3	
	TEL	0966-43-3827	FAX 0966-43-3957

44 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



ご飯やお酒のお供に。  
3種類の食材の味が生きた特製佃煮。



商品名  
**球磨三味**  
(くまさんまい)

【商品特徴】

地元産の特産品3品(きくらげ、しいたけ、生姜)を、自家製の醤油で炊き上げた佃煮です。3種の食材のバランスを考えて作りました。アツアツのご飯やおにぎりとの相性は抜群です。

参考小売価格 420円(税込)~	社名	農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合	
	住所	〒868-0616 熊本県球磨郡湯前町下村 3116-3	
	TEL	0966-43-3827	FAX 0966-43-3957

45 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



焼酎の肴にも、おかずにも、おやつにも。  
いつでも食べられるオールラウンドプレーヤー。



商品名  
**ゆべし**

【商品特徴】

完熟した味噌をたっぷり使った、香り高い保存食。昔ながらのゆべしを現代の方でも食べやすいように改良し、ご年配の方から若い方まで幅広く好まれています。

参考小売価格 420円(税抜)~	社名	球磨村農産加工グループあじさい	
	住所	〒869-6403 熊本県球磨郡球磨村大字一勝地乙 35 番地	
	TEL	0966-32-0007	FAX 0966-32-0007

46 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



やさしい口あたりがクセになる逸品。  
渋いお茶にピッタリです。



商品名  
**夏豆ようかん**

【商品特徴】

球磨村で育った夏豆(そら豆)を使い、球磨村の人々が丁寧に作り上げた、昔なつかしいようかん。サラッとした食感で、お子様からお年寄りまでお楽しみ頂けます。

参考小売価格 570円(税抜)~	社名	球磨村農産加工グループあじさい	
	住所	〒869-6403 熊本県球磨郡球磨村大字一勝地乙 35 番地	
	TEL	0966-32-0007	FAX 0966-32-0007

47 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



ちょっとかけるだけで、  
お肉を柔らかくしてくれる優れもの。  
サラダのドレッシングなどにも!



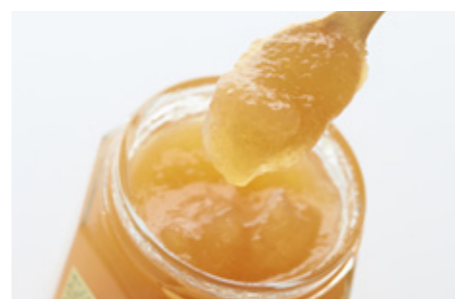
商品名  
**〈梨むすめ〉  
梨の万能たれ**

【商品特徴】

球磨村一勝地梨のエキスと調味料を混ぜ合わせた、ジューシーな万能たれ。梨は肉を柔らかくする効果があるため、焼肉やカレーの隠し味、サラダのドレッシングなどに使えます!

参考小売価格 520円(税抜)~	社名	球磨村農産加工グループあじさい	
	住所	〒869-6403 熊本県球磨郡球磨村大字一勝地乙 35 番地	
	TEL	0966-32-0007	FAX 0966-32-0007

48 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



梨本来のやさしい風味を味わえる。  
果肉がゴロゴロ入ったフルーティーなジャム。



商品名  
**〈梨むすめ〉  
梨ジャム**

【商品特徴】

伝統の球磨村一勝地梨を使用したフルーティーなジャムです。梨の食感を残すために細かいコンポートを加えました。トーストやヨーグルト、パイなどにも使えます。

参考小売価格 520円(税抜)~	社名	球磨村農産加工グループあじさい	
	住所	〒869-6403 熊本県球磨郡球磨村大字一勝地乙 35 番地	
	TEL	0966-32-0007	FAX 0966-32-0007

49 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



デコボンの香りに、  
米粉の口どけ感とふわふわ食感がたまらない。



商品名  
お米シフォン  
肥の豊入り

【商品特徴】  
熊本県産の米粉、地元の卵、自家産の肥の豊の果汁と果皮の砂糖漬けを使っています。米粉特有の口どけのいい、香り豊かなシフォンケーキです。

参考小売価格 大ホール/ 1,080~1,380円(税込) 小ホール/ 710~1,050円(税込)	社名	加工所みかん屋さん		
	住所	〒863-2505 熊本県天草郡苓北町内田 44		
	TEL	0969-35-0809	FAX	0969-35-0809

50 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



甘さすっきり！  
そのまままるごと、サクサク食べられます。



商品名  
黒砂糖

【商品特徴】  
無農薬・無化学肥料で、のびのびと育ったサトウキビから抽出した黒砂糖。芦北地域に伝わる伝統の黒砂糖作りを引き継ぎ、生産から加工まで丹精込めて作りました。

参考小売価格 g / 150円	社名	NPO法人 ばらん家		
	住所	〒869-5441 熊本県葦北郡芦北町大字佐敷 443-79		
	TEL	090-1979-1329	FAX	0966-82-4990

51 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



甘夏みかんの蜜をかけた、  
ほろ苦さが売りのサクサクかりんとう。



商品名  
甘夏かりんとう

【商品特徴】  
国産小麦粉100%の素朴なかりんとうに、皮も実もまるごとすりつぶした甘夏みかんの蜜をコーティングしました。製造から包装まで手作りにこだわっています。

参考小売価格 300円(税別)~	社名	社会福祉法人 照徳の里 まどか工房		
	住所	〒867-0035 熊本県水俣市月浦 269 番 13		
	TEL	0966-61-1717	FAX	0966-61-1711

52 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



野菜を美味しくいただきます！  
あさぎり生まれ、豆乳育ちの「とろねーず」。



商品名  
豆の乳のとろね~ず

【商品特徴】  
高品質な球磨郡あさぎり町産大豆「ふくゆたか」の豆乳で作ったマヨネーズ風味調味料。卵不使用なので、卵アレルギーの方やダイエット中の方、健康が気になる方も安心してお召し上がり頂けます。

参考小売価格 オープン価格	社名	有限会社 あさぎり町ふるさと振興社		
	住所	〒868-0422 熊本県球磨郡あさぎり町上北 1972-1		
	TEL	0966-47-0590	FAX	0966-47-0866

53 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



地元産の食材にこだわった、  
しっとりふわふわシフォンケーキ。



商品名  
水の郷  
大豆シフォン

【商品特徴】  
上益城産自家栽培の麦と大豆、新鮮な有精卵を使った、しっとりやわらかなシフォンケーキ。大豆をたっぷり使うことで、健康や美容にもうれしいデザートに仕上がっています。

参考小売価格 950円(税抜)	社名	加工グループ 水の郷		
	住所	〒861-3104 熊本県上益城郡嘉島町北甘木 1310-4		
	TEL	096-237-2566	FAX	096-237-2566

54 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



飲めばくせになる、  
うまさをとことん追求したプレミアムジュースです。

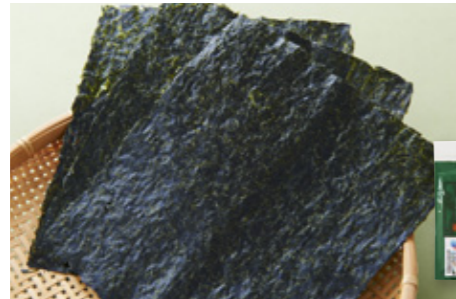


商品名  
みかんのことで  
頭がいっぱいジュース

【商品特徴】  
一番美味しい時期に絞った、温州みかんと不知火のプレミアムジュース。砂糖不使用！みかん本来の甘さだけに頼っているため、糖度の高いみかんができるように日々努力を重ねています。

参考小売価格 380円~	社名	ななみかん工房		
	住所	〒861-5402 熊本県玉名市天水町立花 1248		
	TEL	0968-71-5355	FAX	0968-82-2544

55 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



海苔生産者が驚くほどおいしい、  
「塩屋一番 恵比須焼海苔」自信作です！

商品名  
塩屋一番  
恵比須焼海苔

【商品特徴】

厳しい味検査に合格した、格別美味しい焼海苔です。パリッとした音とともに口の中に入れると、アツと言う間にとけていき磯の風味と旨みが口いっぱいに広がります。

参考小売価格 [全形]600円(税別)~ [半切り]350円(税別)~	社名	河内漁業協同組合 塩屋のり研究会	
	住所	〒861-5347 熊本県熊本市西区河内町船津 2222-11	
	TEL	096-276-1050	FAX 096-276-1450

56 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



50年ぶりに蘇る、  
伝統の製法で作上げた有明海の初摘み海苔。

商品名  
住吉の  
天日干し海苔

【商品特徴】

有明海の住吉地区で獲れた、柔らかな初摘み海苔だけを使用した逸品。昔ながらの製法にこだわり一枚一枚手で漉き、太陽の光でじっくり乾燥させました。旨みがギュッと詰まっています。

参考小売価格 [初摘み]600円(税込)~ [特選]500円(税込)~ [上]400円(税込)~	社名	住吉漁業協同組合 住吉天日干し海苔生産組合	
	住所	〒869-0401 熊本県宇土市住吉町 875 番地	
	TEL	0964-24-3205	FAX 0964-25-0279

57 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



今までにない食感が楽しめる！  
日常の食卓にかかせなくなる逸品。

商品名  
海苔の佃煮

【商品特徴】

宇土市住吉産の海苔を使用し、漁師のお母さんが真心込めて作りました。注文を受けてから製造するので、いつでも新鮮！安心・安全にもこだわっています。

参考小売価格 600円(税込)~	社名	住吉漁業協同組合女性部	
	住所	〒869-0401 熊本県宇土市住吉町 875 番地	
	TEL	0964-24-3205	FAX 0964-25-0279

58 各地の特産品として大きな発信力を持って地域づくりに寄与する加工品



旨みたっぷり！栄養たっぷり！  
無添加にこだわったご飯のお供。

商品名  
黒磯海苔佃煮

【商品特徴】

有明海と菊池川がもたらす栄養塩をたっぷり含んだ、一番摘みの生海苔佃煮。旨みや鮮度、健康を重視するために、保存料、着色料化学調味料を一切使用せず、無添加で加工しました。

参考小売価格 120g入り瓶 /400円(税別)~ 120g×3個入り瓶 /1,200円(税別)~	社名	滑石漁業協同組合	
	住所	〒865-0056 熊本県玉名市滑石 1683 番地	
	TEL	0968-76-2166	FAX 0968-76-2167

MEMO

Lined writing area for page 25.

MEMO

Lined writing area for page 26.