

熊本的日常滋味

## 旅程中的熊本餐點

旅行不只是行程與地標的組合，味道也常是我們記住一座城市的方式。在行走的途中，職人與編輯們總能被各種香氣拉住腳步——有著懷舊氛圍喫茶店裡的義大利麵、或是路邊的點心店，往往是那些不經意遇見的美味，讓人記住一個地方的性格。

我們集結了編輯與職人們在旅途中，被味蕾打動的餐點，推薦給同樣熱愛美食的你。

# 01

## 太平燕

●毛奇



以雞骨或豬骨高湯為底的鮮美粉絲湯，加上大量的炒豬肉、蝦、魷魚、白菜、胡蘿蔔，配上炸過的虎皮水煮蛋。粉絲的口感比台灣冬粉硬一點，挺有口感。這種炒蔬菜什錦像澆頭一樣放在麵粉飯上的做法，真的很華風～

紅蘭亭 下通總店 ☎ 096-352-7177

〒 2F, 5-26 Anseimachi, Chuo Ward, Kumamoto, 860-0801

# 03

## 天草大王

●諾米



這次吃了兩次天草大王，其中特別喜歡「鳥藏」。它的地雞料理毫無腥味、調味特別，我跟太太邊吃邊驚嘆！盤裡有雞胸、腿、脆口的肝臟，搭配薑泥、醬油與蔥花，一口塞進嘴裡咀嚼，滋味融合得非常巧妙，完全沒有雞腥味！店內的其他餐點也非常推薦～

鳥藏 ☎ 0969-22-7088

〒 5-15 Minatomachi, Amakusa, Kumamoto 863-0021

# 02

## 強棒麵

●毛奇



ちゃんぽん (Chanpon) 是閩語「吃飽」的發音——可以說是吃了能飽肚的雜菜麵！品嚐起來結構是很相似的：大量的蔬菜、木耳、魚板條跟炒過的小海鮮，放在海味鮮濃的湯麵上。不同的是，麵條用略粗的中式黃麵，慢慢吃，吸飽湯汁，會有點什錦燴煮麵的感覺。

天草綜合交流設施 愛夢里 ☎ 0969-76-1526

〒 4747-1 Kawauramachi Kawaura, Amakusa, Kumamoto 863-1202

# 04

## 地魚丼

●毛奇



離開天草前，我念茲在吃沒吃到緋扇貝，本來自己買來開來煮的心都有了，但水產店跟我說沒貨，於是改到當地人推薦的小餐館，販售非常新鮮地魚做的定食、海鮮丼，使用的鯛魚、竹筴魚、扇貝都是這片海域特產，也養在自家餐廳的打氣水池內。

水天 ☎ 0964-56-0098

〒 2524 Oyanomachinaka, Kamiamakusa, Kumamoto 869-3603

# 05

## 豬排飯

● Apple



抵達熊本第一晚，因為商店街快打烊，隨意選定距離最近的豬排店，沒想到是米其林的推薦店家！套餐份量十足、豬排油脂香甜不膩，多樣的日式醃漬小菜均衡口中滋味。依照店家說明方式，將獨門調味料加在蘿蔔泥與生菜上，完全消除苦澀感，突顯出蔬菜甜味。

勝烈亭 新市街本店 ☎ 096-322-8771

〒 8-18 Shinshigai, Chuo Ward, Kumamoto, 860-0803

# 07

## 阿蘇赤牛蓋飯

● Apple



久仰阿蘇赤牛的美味名聲，到了草千里之濱後，我們立刻來到這間景觀餐廳。牛肉的香氣十足，整體是油脂較少偏瘦部位，但依然保有半生熟的粉色與軟嫩的口感，搭配上紫蘇葉，或是辛味增醬，更可引出牛肉的甜味。餐檯邊還有白飯與味噌湯，可讓人隨時追加。

景觀餐廳 新草千里 ☎ 0967-34-0131

〒 2391-15 Nagakusa, Aso, Kumamoto 869-2231

# 09

## 拿坡里義大利麵 & 維也納咖啡

● Apple



可能是在日劇的影響下，對酸甜的拿坡里義大利麵一直很好奇，這次還特別選了維也納咖啡搭配，昭和感十足！義大利麵吃起來麵體Q彈，蕃茄酸香味足，而且分量剛剛好，在這樣具有歷史氛圍的咖啡館內，吃著拿坡里義大利麵，真的是心靈與味蕾的富足啊～

長崎次郎喫茶室 ☎ 096-354-7973 〒 4-1-19 2F Shimmachi Chuo

Ward, Kumamoto-shi, Kumamoto 860-0004

# 06

## 高森田樂套餐

● Kana



是700~800年前流傳下來的鄉土料理，料理方式就像是日式圍爐燒烤，將食材一串串插在炭火旁烤熟。套餐以有綜合串烤為主，並附有炸油豆腐、小米飯、山菜糰子湯等配菜，串烤食材中還包含僅在阿蘇當地生長的「鶴之子芋」，刷上獨家秘方的田樂味噌，非常好吃！

高森田樂保存會 ☎ 0967-62-0234

〒 2639 Kamishikimi, Takamori, Aso District, Kumamoto 869-1601

# 08

## 包餡麻糬

●毛奇



這個是崎津小村子裡，一家叫「南風屋」的點心店所販售，由老先生和老太太自製的包餡麻糬。燒燙的麻糬皮裡，包著瀨豬肉和地瓜，吃起來鹹鹹甜甜的，有點像在吃「糰」粽。豬肉用的天草特產的梅豬，蒸麻糬下面墊的葉子是山茶花（椿）的葉子，因此有個淡淡香氣。

南風屋 (はいや) ☎ 0969-79-0858

〒 454 Kawauramachi Sakitsu, Amakusa, Kumamoto 863-1204

# 10

## 馬肉料理

●銘彰



馬肉的鮮美超乎想像。我嘗試了刺身、燒烤與壽喜燒，體驗了馬肉從赤身、霜降到鬃毛下油脂（たてがみ）的完整層次。馬肉的脂肪熔點低於體溫，當霜降部位接觸舌尖時，油脂會迅速在口腔中擴散出如奶油般的甘甜，卻不帶任何肉類的腥臊，而是轉化為一種清爽的鮮味。

おにくの大將 ☎ 096-325-4129 〒 1F shimizubiru6-12 Anseimachi

Chuo Ward, Kumamoto-shi, Kumamoto 860-0801

熊本的日常滋味

## 來自水之國的酒

推薦者：編輯部、毛奇

踏入熊本之後，我們很快就注意到人們對這裡的好水引以為傲——來自阿蘇火山地層過濾的地下水清冽甘甜以外，各地也擁有豐富的水資源，據說縣內的湧泉多達1,000處以上。這份純淨水質，除了提供人們日常飲用，也賦予熊本酒的獨有風味，無論是馳名的球磨燒酎、在地啤酒與清酒，甚至神社祭典中的御神酒，都因為這片土地的水而更鮮明動人。接下來我們將分享旅途中親自買到、喝過的各式酒款。

### 01

#### 織月

●織月酒造



織月酒造「織月」得名自柔美的彎月，人吉城自古又稱「織月城」，在當地極具代表性。作為酒造的旗艦米燒酒，也是熊本人吉球磨最受歡迎的燒酒之一，口感醇厚、風味濃郁，酒精度25%，可依喜好加熱水、白開水或加冰品飲。

### 03

#### 鬼倒

●大石酒造場



這款燒酒以純淨熊谷地下水與精選大米釀造，經自然熟成並融合超音波「PASS」技術，使酒體更加柔和、平衡且減少負擔。此技術能細化風味分子，進一步提升口感與醇厚度。整體風味清爽細緻，不僅易飲，也減少飲酒隔日的不適感。

### 02

#### 文蔵

●木下釀造所



「文蔵」為有著150多年歷史的木下釀造所代表作，也是遵循古法製造的球磨燒酎。蒸餾後的酒液會置入珍貴的地下酒罐中陳釀兩年，再裝瓶出貨。得益於常壓蒸餾所保留的醇厚口感，加上長時間熟成，酒體更加成熟、濃郁而飽滿。

### 04

#### 彩葉

●深野酒造



選用優質米與水釀製，採吟釀酵母與類似清酒的白麴，在嚴格控溫下低溫發酵，因此擁有馥郁的香氣與柔和果香。口感清爽細緻，無論搭配日式、西式或中式料理都相當合適。飲用方式多元，建議加冰、加水、加熱水或加蘇打水享用。

### 05

#### 熟香拔群

●拔群酒造



是一款清爽而富層次的陳釀燒酌，帶有自然的甘甜與馥郁香氣。經雪莉酒橡木桶熟成後，酒液散發優雅木質調，入口滑順、餘韻柔和，整體風格細膩而不厚重，同時呈現熟成木香與優雅的回韻。適合喜歡香氣豐富、口感乾淨的飲者。

### 07

#### 神酒

●出水神社



使用熊本出水神社的泉水釀造。相傳神社前的湧泉被稱為「長壽之水」，水質甘美，具有治百病、延年益壽的傳說。以此水釀製的神酒，不僅保留了清爽甘甜的口感，也承載了當地的歷史與神聖祝福，適合作為祭祀或紀念飲用。

### 09

#### 精釀啤酒

●Amakusa Sonar Beer



帶有地方創生概念的精釀啤酒，使用在地的物產：海岸鹽巴、橘子、檸檬，也充滿活力地跟不同品牌跨界合作，比如跟燒肉店聯名做出鹽小麥啤酒。在啤酒愛好者圈內，認為其製作的果昔類精釀啤酒非常優異。

### 06

#### 御神酒

●阿蘇神社



由山村酒造以阿蘇的泉水、米和傳統工藝釀造，其中「れいざん」酒款更是阿蘇代表性的清酒品牌。味道清爽順口，適合作為餐酒或搭配日式料理。可冷飲、常溫、甚至溫熱飲用。180毫升作為紀念品或送禮都非常適合。

### 08

#### 清酒

●花之香酒造



花之香酒造位於山鹿，最知名酒款是「產土」系列。重視與土地共生，強調自然農法、採用古老的馬農耕種植在地酒米，加上優質清冽的水源，為在地風土與古法新釀的結合。酒體通常帶有細緻氣泡與清新果香，是新世代風土清酒的代表。

### 10

#### 乾杯熊本 (Kanpai Kumamoto)

●瑞鷹酒造



瑞鷹酒造的「乾杯熊本」，是一款以屠蘇酒為靈感的氣泡利口酒，將傳統屠蘇酒的藥材，結合赤酒與清酒，再加入碳酸，口感清爽、方便飲用。在保留屠蘇酒祝福延年益壽、驅邪避災意涵的同時，也展現出經典與創新並存的風格。