



ここでしか買えない!!



大好評「たけのこご飯の素」や
「たけのこメンマ」と山鹿の特産品を
使ったレシピ、メニューです

山鹿市&和水町

おいしい たけのこ キャンペーン

特産品が当たる
スタンプラリーも
同時開催



山鹿市・和水町の物産館おすすめのレシピを紹介!

2025.12.6(土) ▶ 2026.2.15(日)

たけのこ生産量、熊本県下No.1の山鹿市、No.2の和水町。

この地域8つの物産館でそれぞれのオススメたけのこレシピをご紹介。

スタンプラリーに参加して豪華商品もGETしよう!



山鹿市・和水町 8つの物産館オススメの食べ方

各物産館オススメの食べ方で、
たけのこをおいしく食べませんか。
アイデアに触れるとあなたの
オリジナルメニューが浮かぶかも！？

大好評「たけのこご飯の素」や
「たけのこメンマ」と山鹿の特産品を
使ったレシピ、メニューです



たけのこご飯の素
2合用 720円(税込)

たけのこメンマ
1袋 460円(税込)



「たけのこご飯の素」+ 物産館の
特産品でおいしい食べ方をご紹介します



「たけのこメンマ」+ 物産館の
特産品でおいしい食べ方をご紹介します

3 温泉プラザ山鹿 ふるさと市場



山鹿市山鹿1 温泉プラザ山鹿1F
tel. 0968-44-0577
営 9:30~19:00
休 不定休、1/1、1/2
※12/31は17:00まで



「コリコリメンマの ポークチンジャオ」

香ばしく炒めた豚肉に、「たけのこメンマ」とピーマンの
歯ごたえがクセになるチンジャオロースです。オイスター
ソースの代わりにめんつゆや白だしを使えば和風アレ
ンジも楽しめます。

調理法

- ①フライパンにゴマ油(または
サラダ油)を熱し、豚小間
切れ肉、ピーマンを炒める。
- ②①の火が通ったら「たけの
こメンマ」、オイスターソー
スを加え、塩コショウで味を
整えたら完成。



店長
鶴さん

お手軽、簡単レシ
ピです。アレンジも
いろいろお試しください。



4 道の駅



6 JAかもとファーマーズマーケット夢大地館



山鹿市鹿央町千田2950-1
tel. 0968-36-3288
営 9:00~19:00
休 1/1~1/3
※12/31は14:00まで



「やまが和牛の ギューっとメンマ巻き」

コクのある甘い香りが特徴のやまが和牛でメンマを巻いて
焼くだけ。簡単なのに、主役になれる一品です。

調理法

- ①牛肉を広げる。(濃いめが好き
な方は塩コショウを振る)
- ②たけのこメンマとお好みでイ
ンゲンを載せてクルクルと巻く。
- ③熱したフライパンに油をひき、
②の巻き終わりを下にして乗
せて、転がしながら火が通るま
で焼く。
- ④③を皿に並べ、
お好みでゴマ
などをかける。



精肉部
中井さん

やまが和牛は、山鹿
地域で育ったブラ
ンド黒毛和牛。今
回は開れにくくて巻
きやすいモモ薄きり
肉を使っています。



7 緑彩館



1 道の駅 鹿北 小栗郷



「お手軽！和風焼きビーフン」

たけのこの食感と白だしのやさしい塩味がポイント。あっさりしているのに食べ応え十分で、大満足の一皿です。シーフードミックスをプラスするのもおススメ。

調理法

- ①ゴマ油を入れたフライパンを熱し、豚肉、ニンジン、タマネギ、キャベツ、椎茸、「たけのこご飯の素」の具を炒める。
- ②茹でたビーフンと「たけのこご飯の素」の汁、汁と同量の水、白だし(少々)を加えてさらに炒め、塩コショウをかけて出来上がり。

館長
高森さん



鹿北産の椎茸や、野菜をたっぷり使い和風に仕上げました。お手軽メニューなので、是非一度試してみてください！



山鹿市鹿北町岩野4186-130
tel. 0968-32-4111
営 9:00~17:00
休 第3木曜日、1/1~1/3
※8月は無休
※12/31は13:00まで



水辺プラザかもと



「たけのこメンマのパリッ！ っとおつまみ春巻き」

パリパリの皮の中には、とろ〜りチーズ×シャキシャキの「たけのこメンマ」×香り高い大葉が三重奏♪お弁当にもぴったり。

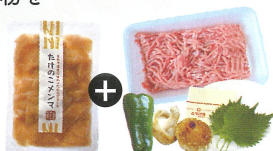
調理法

- ①「たけのこメンマ」をメンマと汁に分ける。メンマ、椎茸、ピーマンを細切りする。
- ②油を引いたフライパンに火をかけ、豚ひき肉、ピーマン、椎茸、メンマの順で炒める。火が通ったら、メンマの汁、しょうゆ、コショウ、砂糖を入れてさらに炒め、水溶き片栗粉を加える。
- ③春巻きの皮に大葉、とろけるチーズ、②を載せて巻く。
- ④油で揚げて完成。



主任
古家さん

春巻きはお弁当にお酒のおつまみとしても◎パリッとシャキシャキの食感を味わってみて！



山鹿市鹿本町梶屋1257
tel. 0968-46-1126
営 9:00~19:00
休 年4回不定期、1/1



5 鹿央物産館



山鹿市鹿央町岩原2965
営 直売所 8:00~17:00
レストラン 11:00~
休 月曜(祝日の場合は翌日)
直売所 12/29~1/1
レストラン 12/22~



「メンマが決め手！揚げ出し豆腐のおろしポン酢煮」

メンマの歯応えとやわらか豆腐の相性◎。おろしポン酢でさっぱりと仕上げた上品な味わいの一品です。お酒にもよく合いますよ。

調理法

- ①みじん切りショウガと合挽肉をフライパンで炒め、タマネギ、ニンジン、椎茸を加えて火が通るまでしっかり炒める。お好みで塩コショウを振る。
- ②食べやすい大きさにカットした「丸美屋 国産カット2連木綿」を水切りし、片栗粉をまぶして油で揚げます。
- ③フライパンに①と②を入れ、「たけのこメンマ」、大根おろし、ポン酢、砂糖、豆苗を加えてさっと炒めて皿に盛る。



主任
主計さん

たけのこメンマと丸美屋の豆腐を使ったコラボレシピです。ぜひお試しください。



玉名郡和水町大田黒768-1
tel. 0968-34-4222
営 9:00~19:00
(冬期は~18:00)
休 第1水曜(祝日の場合は翌日)



8 道の駅 きくすい 菊



玉名郡和水町
tel. 0968-86-
営 9:00~
休 年末年始

2 あんずの丘直売所あぷりい



「旨み広がる 具だくさんの炊き込みご飯」

「たけのご飯の素」に旬の根菜などをプラス。ふたを開けた途端に立ち上る香りはたまりません。食材の旨みが染み込んだ一杯です。

調理法

- ①「たけのご飯の素」の作り方に沿って、白米2合を準備する。
- ②具材を準備する。(今回は短冊切りのニンジン、銀杏、水でもどして細切りした干し椎茸を使用)
- ③炊飯器に①、②、水を加えて炊く。
- ④炊き上がり後、具とご飯を混ぜ、10分ほど蒸らしたら完成。

スタッフ
藤本さん



旬の銀杏やニンジン、干し椎茸など、地元で育った野菜などを贅沢に使っています。



山鹿市菊鹿町下内田733

tel. 0968-48-3100

営 8:00~17:00

休 第2火曜、12/31~1/3



「古代米でたけのご飯」

栄養素が豊富な古代米(黒米)を使った料理。もちっとしたご飯とたけのこの食感が楽しく、お子さまにも食べて欲しいごはんです。

調理法

- ①白米に古代米(黒米)を加え、人参などと一緒に炊く



売店担当
工藤さん

※お米3合にたけのご飯の素1袋がおすすめ。

※黒米は白米に対し約5% (白米3合に対し、大さじ山盛り1杯)が目安です。

簡単な調理で栄養もとれます。人参だけでなく、ご家庭でお好みの具材を入れてお楽しみください。



物産館の特産品とたけのこで
個性豊かなレシピがたくさん!
あなたはどのアレンジを
試してみますか?

郵便はがき

8 6 1 0 4 0 6

85円切手をお貼りください

※ 郵便の場合は、切手を貼って投函ください。
※ 物産館に設置してある応募箱も、ぜひご利用ください。

おいしいたけのこキャンペーン
抽選会係行
(あんずの丘)

熊本県山鹿市菊鹿町下内田733

あんずの丘内

キリトリ

氏名	〒	年代	20歳代以下・30歳代 40歳代・50歳代 60歳代・70歳代以上
住所			
電話			

※賞品発送等に必要な情報としてご記入をお願いします。
※個人情報、抽選会終了後に、すみやかに処分いたします。



「生揚げが香るたけのご飯」

生揚げの油がたけのご飯の美味しさを引き立て、優しい味のたけのご飯です。ネギを乗せると彩りも◎

調理法

- ①「たけのご飯の素」を、生揚げを加えて炊くだけ!



館長
池田さん

お好みで、物産館で販売している薬味などをトッピングしてもOK。

お店で作っている生揚げは、人気商品の一つです。ぜひ味わってみてください。



tel. 0968-36-3838

0 5:00(O.S.14:30)

3)

5



くろマン館



山田455

3100

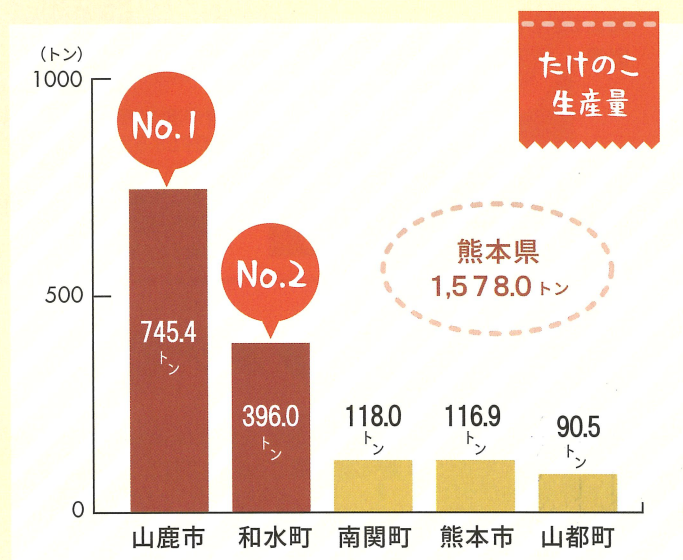
0:00



山鹿市・和水町は たけのご生産量 県下 No.1、2!

山鹿市、和水町のとけのご生産量は、それぞれ熊本県下1位、2位を占めており、熊本県全体の約6割を占める生産量を誇っています。太陽の光を浴び、手間暇かけて育てられたたけのごは、旬の時期はもちろん、水煮や干したたけのごなどの加工品もあるので、一年中おいしさを味わうことができます。

また、7月7日は「たけのごの日」とされています。これはかぐや姫が7月7日に竹から生まれたことに由来しています。



※令和5年度版 熊本県林業統計要覧



山鹿市&和水町

たけのごグルメ インスタ投稿キャンペーン



#山鹿和水たけのご投稿

同時開催 / 2025.12.6 (土) ▶ 2026.2.15 (日)

期間中「たけのご飯の素」「たけのごメンマ」にちなんだ写真をInstagramで投稿していただいた方の中から、抽選で10名様に特産品等が当たるキャンペーンを開催します。

投稿内容例

- 食卓等でたけのご飯などを食べている様子
- パンフレットのおすすめレシピで作った料理
- たけのご商品を使用したオリジナルのたけのご料理など

参加条件

- ① 公開アカウントでの投稿をお願いします。
- ② Instagramアカウント@yamaga_umakamon_shopをフォロー（山鹿市物産館連絡協議会の公式アカウントです）
- ③ #山鹿和水たけのご投稿 を付けて投稿
- ④ 投稿は何回でもOK!

当選者は期間終了後、ダイレクトメッセージでお伝えいたします。



山鹿うまかもんショップ
Instagram

山鹿市と和水町を
楽しむためのホームページ

山鹿探訪ナビ



食の王国山鹿
ポータルサイト



和水町
観光協会

