

栗はスイーツ
だけじゃない！



やまがし

なごみまち

vol.3

山鹿市 & 和水町

栗グルメフェア

KURI GOURMET
FAIR 2026

「和栗」の食事を堪能できるフェアを企画しました。

栗ご飯や栗だんご汁などの郷土料理やカレー、

ポタージュなど趣向を凝らしたメニューをどうぞ。

食欲の秋は、山鹿市と和水町の栗グルメで決まり。

2026. 10.1 木 ▶ 10.31 土

やまがし

なごみまち

山鹿市&和水町

vol.3

栗ゲルメフェア

KURIGOURMET
FAIR 2026

2026.10.1木→10.31土

1 栗ご膳 2,600円(税込)



マップ



インスタ



15品を一度に楽しめる。栗の白和えや、いが栗揚げなど、他では味わえない逸品が勢揃い。※栗のワイン煮はオプションです。

古民家 さんきら

住 鹿北町岩野2159-3 TEL.0968-32-3467

営 12:00~15:00 休 日曜、月曜

予約制

2 秋の味覚満喫ランチ(ドリンク付き) 2,500円(税込)



マップ



インスタ



地元で採れた栗を中心に、秋の味覚を満喫していただけます。その日1番のお料理でもおとなし。身も心もホッとするランチです。

Bel Endroit ベルアンドロワ

住 山鹿市鹿北町岩野4093-1 TEL.0968-41-9822

営 平日11:00~17:00/土日祝10:00~17:00 休 水曜、木曜

予約制

3 ごろっと!栗ぽな一ら 1,500円(税込)



マップ



インスタ



ごろっと山鹿と栗がのった濃厚カルボナーラ(ドリンク付き)。他にも、栗あんのおぐりパイも数量限定で販売いたします。

ぶちかふえ おぐりの樹

住 鹿北町岩野4186-130 TEL.0968-32-4111 休 第3木曜

営 平日10:00~16:30(LO16:00)/土日祝10:00~17:00(LO16:00)

予約可

1日限定10食

4 いも栗膳 2,200円(税込)



マップ



インスタ



栗だご汁、栗ご飯、里芋とイカの煮物、さつまいもの天ぷら、肉じゃがコロッケ、鶏の塩麹焼き、白和え、お漬物、デザートと、まさに栗芋づくしのお膳です。

癒しの森 ゆーかむ

住 鹿北町維持5-2 TEL.0968-42-5100

営 11:30~15:00(LO14:00) 休 木曜、他不定休あり

予約制

平日のみ

5 栗だんご汁セット 2,000円(税込)



マップ



インスタ



秋の山の幸をふんだんに使った贅沢な定食です。メインは、栗だんごが入っただご汁と栗ご飯。煮しめ、小鉢メニューが彩を添え、最後は、極上の岳間茶が登場します。

(株)岳間製茶 食事処 山におまかせ

住 鹿北町多久1377-3 TEL.0968-32-2526

営 11:00~15:00 休 水曜

完全予約制

6 秋の蕎麦御膳 1,800円(税込)



マップ



インスタ



静かで、のどかな山の中で営む「そば」と「だんご汁」が自慢のお店です。栗ご飯、季節の天ぷらを、自慢のそばとお楽しみください。

もみじ庵 おがさわら

住 山鹿市鹿北町多久1394 TEL.0968-32-3870

営 11:00~15:00 休 木曜、金曜

予約優先

7 五葉松ランチ 1,800円(税込)



マップ



インスタ



地元の栗をたっぷり使った栗の混ぜご飯ランチ。お野菜中心の9種類の小鉢がついたランチメニューです。

五葉松

住 山鹿市菊鹿町相良224 TEL.080-3947-6708

営 ランチ11:30~13:30/カフェ13:30~15:00 休 不定休

※前日までのご予約で
ミニデザートサービス

予約制

8 栗釜めし定食 2,500円(税込)



マップ



インスタ



予約が入って着火し炊き上げる釜めしは、栗ときのこが入ったダシご飯が絶品です。旬の食材を使ったオリジナルメニューをセットにしました。

いろいろの里 山落 住 鹿北町芋生1630-1 TEL.090-8917-0855

営 11:30~15:00/17:00~20:30

※夜の予約は14:00迄にお願いします 休 不定休

完全予約制

9 和栗のポタージュランチ(ドリンク付き) 4,400円(税込)



マップ



インスタ



優しい栗の甘みが口いっぱいに広がるスープ専門店のポタージュ。温かいスープで疲れも癒してくれます。

東風日和 住 山鹿市鹿本町庄496-2 TEL.0968-46-6133

営 1部11:00~13:00/2部13:30~15:30 ※詳しくはインスタグラムをご参照ください。
休 日曜、月曜、土曜(月2回OPEN)

栗おこわ (バイキング)

期間限定



期間限定でバイキングに栗おこわが登場します! 山鹿産の栗がたくさん使ったMamma特製。この時期にしか味わえない栗おこわです。
道の駅水辺プラザかもと(田舎のおもてなしレストランMamma)
〒山鹿市鹿本町梶屋1257 TEL.0968-46-1126
営 11:00~15:00(LO14:00) 休 木曜、12/31~1/1

中学生以上 1,700円
65才以上 1,600円
小学生 1,100円
3才以上 800円
(60分/税込)

栗ワンタンラーメン 850円(税込)



大きな栗のとが目を引く一麺。ワンタンには栗が練り込まれています。油ベースのスープとちぢれ麺が食欲をそそります。

やまがら一麺 千歳や

〒山鹿市古閑1281 TEL.0968-44-0008

営 AM6:00~8:30/11:30~14:30 休 月曜、第1火曜

限定10食

栗ご飯と秋の味賞のお弁当箱 1,100円(税込)



栗の甘みが引き立つ栗ごはん、高野豆腐含煮とおあげの炊き合わせや焼鮭、鳥の照り煮と秋の味賞をおかずに詰めて気軽に食べられるお弁当にしました。

minorin~大地の実りと母ごころ~

〒山鹿市山鹿1 温泉プラザ山鹿1F TEL.090-5489-0001

営 11:30~14:00(なくなり次第終了) 休 不定休

土日祝限定

岩原双子塚古墳・発掘カレー 1,300円(税込)



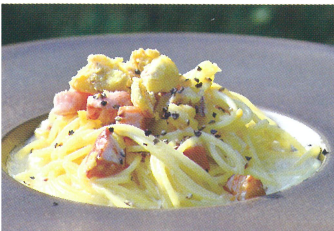
古墳の形をした古代米のカレーを、スコップ形のスプーンで発掘しながらいただく名物カレー。栗が入っていますよ。

鹿央物産館(レストラン)

〒山鹿市鹿央町岩原2965 TEL.0968-36-3838

営 11:00~15:00 休 月曜(祝日の場合は翌日)

クリボナーラ コース(前菜・パン・デザート付き) 2,650円(税込) 3,500円(税込)



丁寧に手作業でむいた栗をお店で4日間熟成し、甘みが増した栗がごろっと入ったクリボナーラ。黒胡椒がアクセントです。

ビストロネージュ

〒山鹿市杉320-1 TEL.0968-41-5219

営 11:30~15:00/18:00~22:00 休 水曜

期間限定

15 栗おこわ 150円(税込) ※ラーメンをご注文の方のみ



各種ラーメンをご注文の方には、期間限定で菊鹿産の栗を使った栗おこわをご注文いただけます。

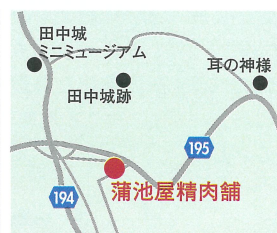
ラーメンショップBLACK

住 山鹿市杉1645-2 TEL.0968-41-4575

営 11:00~15:00/17:30~21:00 休 月曜

平日限定20食

16 うま栗そばろ 380円(税込)



国産馬のそばろ肉に地元の栗を合わせた商品。元ホテルシェフの店主自らこだわって味付けしている一品。炊き立てご飯にのせても、おにぎりの具、そのままでもおいしい。

賞味期限40日

販売数50~60個

蒲池屋精肉舗

住 和水町和仁37 TEL.0968-34-2514 営 9:00~18:00 休 不定休

17 旬の栗御膳 2,200円(税込)



栗を使った白和えと栗ご飯。デザートには栗のアイスクリームも。自慢の火の本豚のひれかつにアツアツの貝汁がついた御膳です。

うさぎと亀

住 和水町江田455 菊水ロマン館内 TEL.0968-75-8022

営 11:00~15:00/17:00~21:00 休 第1・第3月曜

18 茅葺き屋根の栗ごはん 2,400円(税込)~ ※11月まで販売予定 (+400円でドリンク付き)



栗農家ならではの栗だらけごはん。地元の旬の野菜と自家製味噌調味料で日替わりの小鉢も楽しめます。期間限定の栗のおやつもあります。

お結び図書館 住 和水町江田302(肥後民家村南門より入る)

TEL.090-7396-2387 休 月曜~木曜(祝日の場合は翌日)

営 金土日祝11:30~15:30

限定30食

オリジナルのおやつをどうぞ



栗だんご 1個 250円(税込)

山鹿の郷土菓子。中は栗だけしか使用していない贅沢なおだんごです。

道の駅水辺プラザかもと

住 山鹿市鹿本町梶屋1257 TEL.0968-46-1126

営 物産館9:00~19:00 休 年末年始(12/31~1/1)

栗だんご 1個 280円(税込)

栗ペーストと白あんを混ぜ、もちり生地で包んだ新商品のおだんごです。

菊水ロマン館

住 和水町江田455 TEL.0968-86-3100

営 9:00~19:00 休 年末年始(12/31~1/3)

山鹿市・和水町は“農産物の宝庫”

九州の中心部に位置し、阿蘇山、急流の川、温泉地がある熊本県。福岡県との県境に位置する「山鹿市」と「和水町」は緑の山々に囲まれた自然と「豊前街道」や「古墳」等の歴史的な自然にも恵まれており、さまざまな農産物が栽培されています。

秋は「和栗」です。山鹿市は、西日本一の生産量を誇る産地。明治時代から歴史が残る栗栽培は、寒暖の差、肥沃な大地、800名ほど栗農家の思いが一つになり作られています。近年は、「くまもと山鹿和栗スイーツフェア」などの取り組みで、この時期になると多くの方が訪れるようになりました。

春は「タケノコ」。熊本県内では、山鹿市が1位、和水町が2位の生産量があり、熊本県全体の6割を占めています。物産館では、タケノコの水煮や干しタケノコだけでなく、物産館オリジナルの「たけのこ飯の素」や「たけのこパスタソース」なども販売しています。ほかにも、お米をはじめ、スイカやメロン、ブドウ、ナス、アスパラガスなど、多種多様な農産物を生産。特に、お米は、菊池川流域には、2千年にわたる米作りによる大地の記憶が残っているとして、「日本遺産」に認定されています。



お買い物は

食の王国“山鹿”うまかもん! ショップ

期間中はネットショップでも栗や栗スイーツなどを販売します。ぜひご利用ください。

<https://www.umaka-yamaga.com/>



山鹿市
ホームページ



山鹿市の観光
「山鹿探訪ナビ」



山鹿温泉
観光協会



栗だけじゃない!
山鹿市と和水町を
楽しむためのホームページ

和水町
ホームページ



和水町
観光協会

