

熊本よかBuy大宴遊会

3/26日(金)・27日(土)・28日(日)

「絶品」グルメコンテスト 「火」「森」「水」の大舞台

この3日間は「市民力でおもてなし」をキャッチフレーズに企画運営されます。観光客の皆さまや普段お城に來られない市民の皆さまと一緒にこの期間を楽しみたい、楽しんでもらいたい、という思いの下、様々な取り組みが行われます。「絶品」グルメコンテストでは、熊本城下の飲食店が熊本県産品を使い、腕をふるった2品を開発しました。お城まつり当日はその1品を味わえます。

「火」「森」「水」の大舞台では、普段様々な活動を行っている市民グループが数々のイベントを披露します。音楽やダンス、ヘアショー・ファッションショーなども開催されます。

そんなイベントや舞台を見ながら、会場に集まったみんなで「絶品」料理を囲んで、大宴遊会をしましょう！



企画・運営：くまもと・市民力サミット 実行委員会

【設立趣旨】

故郷熊本は、全国でも秀でた「市民力」の街だと評する事ができます。地域おこしを始めた市民活動、文化活動、ボランティア活動など、数多くの市民活動がこの街には息づいています。そして今、この芽生えを本格的な「力」とする為に「連携」が求められていると考えます。それぞれの志や活動が磨きされ、且つこの力が一翼に舞い、そして大きな羽になり「故郷熊本をもっと豊かに、人が主役の活き活きとした街へ」と市民自ら放る再創造するチャンスが訪れています！時は、新幹線の全線開業、政令都市への移行と故郷熊本は大きな転機を迎えます。国も地方行政も手詰まり感を抱える今こそ、市民がその志、熱意そして汗を出し合って連携し、「故郷」のために力を発揮する時なのです。この力の源こそ「くまもと・市民力サミット」なのです。

15

人間力 × 素材力 うまい飯つくります。

城



新鮮塩ホルモン鉄板焼き 500円

新鮮な県産ホルモンを鉄板で焼き、さっぱり塩味に仕立てました。自然豊かな熊本の食材にこだわり、どれだけでも食べられる味に！

店



県産肥豚のせいり蒸し (2人前) 1人前 500円

熊本県産豚ブランド豚『肥豚豚』(ひおうぶた)のせいり蒸しをご用意しました。薬品使用量・肉質等、厳正な審査に基づき育成され出荷される、自信を持ってお勧めできる県産ブランド豚です。

市場まで足を運び自分達で旬の食材を採る。毎日メニューが変わるのは、そんな仕入れ方法にこだわっているからです。全てのお客様に満足頂けるよう、味・見た目・雰囲気全てにおいてこだわります。

店長 渡田 義治
国産の食材、中でも熊本県産地産地消にこだわり、今回は県産のホルモンをお客様に提供させていただきます。

☎096-354-8911
📍 18:00~翌7:00
🌐 <http://www.a-gu-ra.com>

「絶品」グルメコンテスト 開催案内

「絶品」グルメコンテストは平成22年3月26日～平成22年6月30日までの期間で開催されます。

＜「絶品」料理コンテスト投票＞
＜「絶品」スタンプラリー＞
2つのイベントがあります。

「絶品」グルメコンテスト

熊本城下の飲食店が熊本県産品を使って開発した2品がコンテスト対象になります。まず、1品目は26日～28日のお城まつり会場内で出品されます。2品目は26日～6月30日まで、参加店舗の実際の店舗で食べる事が出来ます。(1品目を会場で食べられなかった方は、実際の店舗で食べることも出来ます)そして、一番美味しかった!と思った商品を1品目と2品目それぞれ投票してください。(1品目だけ、2品目だけの投票も可)

本コンテストは
・1品目 グランプリ
・2品目 グランプリ
・総合得票数 店舗賞(1品目と2品目の合計)の3部門でコンテストが行なわれます。
1品目グランプリと2品目グランプリを投票した方の中から抽選で1名様にJR九州旅行券5万円分をプレゼント!
その他にも様々なリプライスな賞品をご用意しています。

「絶品」スタンプラリー

3月26日～6月30日までの期間中にお城まつり出店店舗の実際の店舗に来店し、「絶品」料理を食した方にスタンプが押されます。期間中3店舗(スタンプ3個)まわられた方の中から抽選で、1名様にJR九州旅行券5万円分をプレゼント!その他にも様々なサブプライスな賞品をご用意しています。

※応募ハガキは本パンフレットの最終ページになります。
詳しい賞品内容は決まり次第ホームページで公表いたします。
ホームページアドレス www.ndg-kumamoto.com (ネットDE投票! くまもと サイト内)

応募方法
①専用応募ハガキに、あなたが選ぶ「絶品」の店名とパンフレットの店番号を記載。
また、実際の店舗をご利用頂きスタンプを集めて、必要事項を記入の上、ご応募ください。
②応募は郵送で頂くか、参加店舗へ直接お持ちください。
③応募締切りは、平成22年6月30日(水)まで(当日消印有効)
④当選の発表は、当選品の発送をもって替えさせていただきます。

◆本誌持参特典◆ 1ドリンクサービス!

「ここは、まるごと熊本県！」

城



天草産 たこ飯 500円

天草特産の新鮮地かこを使った「たこ飯」。甘味があって、栄養分も豊富な地かこを男女共に美味しく食べられる味付けに仕上げました。ふっくらとした蛸の香りが口いっぱい広がります。



店長 濱本 芳秀
店の特色上、県外のお客様も多数ご来店頂いております。熊本の食材の素晴らしさをより多くの方に広げていきます。

入り口を入って先ず目に飛び込んでくるのは、その日に水揚げされたばかりの新鮮な地魚。安心の県産品を多数ご用意し、昔ながらの炉端焼スタイルで、カウンターのお客様には大しやもじてお料理をご提供します。

☎0120-848-929
 熊本新物 辛子イワしれんこん 500円
 郷土料理の代表格、辛子れんこんと昔から万人に愛される人気の魚「イワシ」が合わさった熊本の新名物料理。辛子味噌とイワシの相性は抜群です！

熊本から世界に広がる熊本豚骨・味千拉麺。

城



米麺馬肉炸醬 (ジャージャー) 麺 500円

熊本県産の米粉から作った新食感の米麺に熊本特産品の馬ひき肉をトッピング。馬肉炸醬 (ジャージャー) は醤油ベースのタレにしょうがで風味にアクセントを付け米麺に合う様に和風に仕上げました。味千拉麺の新しい味「絶品」です！



店長 石山 鶴男
食べる事が大好きな社長自ら新しい麺を吉本社員の協力の下作りあげました。熊本の美味しさがぎゅうっと詰まっています。

十二の国と地域の人々に愛される味千拉麺の熊本県産唯一の店舗。創業12年の本店と愛知県味を届けたい。お客様との会話が大好きな気さくな石山店長が皆様のご来店をお待ちしております。熊本の真情報もおまかせかも！

☎096-354-9822
 熊本新物 辛子イワしれんこん 500円
 郷土料理の代表格、辛子れんこんと昔から万人に愛される人気の魚「イワシ」が合わさった熊本の新名物料理。辛子味噌とイワシの相性は抜群です！

店



熊本コメ拉麺 500円

熊本県産の米粉で作った味千オリジナル米麺に、独自に開発したあっさり豚骨スープを合わせました。幾度も試行錯誤を繰り返して、ついに完成した味千オリジナル米粉拉麺。新感覚のラーメンをお楽しみください。

熊本名物→温かい心 (人情)→かくし味

城



熊本人情豚バラ (2本) 500円

居酒屋=温かい人情=熊本!! 最高の調味料に脂が旨い豚バラ (嘉島町) を、七輪で備長炭 (三角町) で焼き、五和町の天日塩を使用。肉の間に県産玉ネギ、肉の上には県産小ねぎでヘルシーな豚バラに仕上げました。



代表 井上 謙吾
10年前、移動販売で焼き鳥屋を始める。そして、5年前より小さな焼き鳥屋「願(がん)」を西銀座通りにオープン。

5年経いた小さな焼き鳥屋。豪華な食材の立派な料理はありません。自分の出来る料理を精進ひたすら作り、まっすぐな自分の姿勢で提供する事を心がけています。来て下さる方が元氣な笑顔、楽しい思い出をもって帰れる店作りが「願」の願いです。

☎090-7441-5646
 手づくり馬ホルモン煮込み 500円
 山都町 (矢部町) のきれいな水とかまどで、ゆっくり丁寧に煮込んだ馬ホルモン。通常 700円を 500円です!! こだわりの美味しい焼酎に最高に合います。

衝撃走る! 旨辛馬すじ煮込み! どうだ!!

城



馬すじカミナリ 500円

今までに絶対出会った事のないピリ辛の馬すじ煮込み。手開ひまかけた、全く新しい究極の逸品!! 食べてみませう



代表 横田 貴美子
自称おつまみ料理マイスターの私が熊本名物の馬肉でおつまみ作っちゃいました!! 是非にもよく合いますヨ!!

こんな場所待ってました! 1つ1つらっと立ち寄りたくなる中心街の趣で、真ん中1階の前で揚げの油揚げや手刺先をつまみにビールや焼酎をグイッと! みんなが仲良くになれる。そんなお店、あなたも立ち寄りたくなりますか?

☎096-356-2602
 カド手羽とお好み串揚げ (2本+3本) 500円
 国産若鶏の手羽先を秘伝のタレに漬け込み、皮はパリッと身はふっくらジューシーに仕上げました。また、目の前で揚げる串揚げは果物やハチミツをブレンドした特製ソースにドボッと付けて召し上がれ!! テイクアウトもOK!!

店



カド手羽とお好み串揚げ (2本+3本) 500円
国産若鶏の手羽先を秘伝のタレに漬け込み、皮はパリッと身はふっくらジューシーに仕上げました。また、目の前で揚げる串揚げは果物やハチミツをブレンドした特製ソースにドボッと付けて召し上がれ!! テイクアウトもOK!!

熊本城の近くにある居酒屋日本一に輝いたお店

城



肥後赤鳥のせせりつくね丼 500円

熊本県産の赤鳥のせせり肉を使用し、仕上げに秘伝の熟成させたタレと温玉を絡ませながら食べていただく一品です。せせり独自の食感を楽しんでください。



料理長 廣谷 聖
元ホテルでキャリアを積んだ経歴の持ち主です。現在憲晴百の料理長を務める。

第1回全国居酒屋甲子園優勝店舗です。熊本と言えば、天草の海の幸と馬刺しと熊本県の焼酎。それらが揃う憲晴百で思い出を作ってください。



☎096-355-7226
〒熊本県花畑町13-12栄ビル1階
🕒18:00~翌7:00
🏠 県休
🌐http://www.kenhappyskyu.jp/

店



ちりとり鉄板 500円

お肉は豚と牛のホルモンと馬の筋肉を使用し、野菜はキャベツ、もやし、ニラ、ごぼう、玉ねぎをちりとり鉄板の上に載せ、当店オリジナルの秘伝の味噌とおでんのおだしを絡ませて食べていただく一品です。

熊本料理と炭火焼が自慢のお店。

城



馬すじもつ煮込み 500円

馬スジ、心臓、大腸などを8時間ことごとじっくり煮込みました。馬スジは長時間煮込む事でトロトロの食感になり、コラーゲンたっぷりです。モツも丁寧に下処理する事で臭みもなくプリプリです。馬特有の甘味を味わって頂ける様、熊本の醤油であっさり仕上げました。



料理長 今坂 賢
県外の方に。熊本の誇る食材、馬肉の料理を是非味わって頂きたいと思えます。

「お客様に元氣と感動を与え共に幸せになる」という憲グループの理念のもと、居酒屋から熊本町の元氣にしたいと店主は語る。一本90円以下の焼き鳥や200種類を超える焼酎が人気。また、姉妹店は翌7時から営業の店舗が2店舗あり。



☎096-356-5075
〒熊本県天草市6-4アスコホテル2F
🕒18:00~翌1:00
(金土日祝日)18:00~3:00
🏠 月曜日

店



馬ヒレ串(2本) 500円

刺身として使える新鮮でやわらかい馬ヒレ肉を職人が炭で仕上げます。馬肉は低カロリー、高タンパクでヘルシーなお肉です。ケセもなく安心してお召し上がりできます。

◆本誌持参特典◆ 1ドリンクサービス!【一紙紹介料】

この1本に熊本のすべてを!! 肥後モッコス style

城



火の国スティック 500円

すべてが熊本名産。肥皇豚、レンコン、里いも、トマト、豆、からし味噌などを一本のスティックに詰め込みました。食べた時の食感が絶妙なバランスで、肥皇豚の旨味を野菜の味が引き立て、後から辛子レンコン風味のピリッとした食感が味わえます。



代表 石川 孝三
18歳で料理の道へ、日本料理、イタリアン等、様々なジャンルを修業した後30才で独立。料理教室の講師としても活躍中。

有機野菜を中心に、ジャンルにとらわれずシェフのインスピレーションによりオリジナルの料理を提供しています。素材の味が最大限に引き出された、素材本来の旨味を是非ご堪能下さい。



☎096-359-1740
〒熊本県天草市9-6栄ビル4F
🕒11:30~14:30
18:00~24:00
🏠 休土休日18:00~翌3:00
🏠 県休
🌐http://www.2111-t.com

店



旬野菜とオイルサーヴィーンの温サラダ 500円

自家菜園で採れた、無農薬で新鮮な旬のお野菜達が主役。それにハーブとOILに漬け込んだイワシがベストマッチ。SEASONの春を皆様にお届け致します。

肥後と薩摩のうまかもんを絶品コラボで!

城



肥っ薩揚げ(ひっさつあげ) 500円

熊本名物「辛子レンコン」を鹿児島名物「さつま揚げ」で包み込んで揚げたもの。九州新幹線の部分開業以降、地域活性化の観点から、熊本(肥後)と鹿児島(薩摩)を結びつける逸品。辛子レンコンのピリッとした辛さとほんのり甘いさつま揚げが絶妙です。



前田 光一郎
高校生の時飲食店でアルバイト。その後、福岡の調理師専門学校へ。卒業後、ホテル、居酒屋で働く。現在の店は6年目。

地元熊本産の食材にこだわり、素材を活かした郷土の味と、創作和食を気軽に愉しんで頂ける料理屋です。球磨焼酎からワインまでお酒の種類も豊富。少人数からご利用可能な掘りごたつのお部屋もあります。



☎096-351-2869
〒熊本県天草市4-1大分会館5F
🕒料理室17:00~24:00
Bar 17:00~翌2:00
🏠 県休

店



県産米粉の五山特製チヂミ 500円

県産の米粉を使用した五山特製チヂミです。モチモチとした食感とお米の甘味にやみつきになります。地産地消にこだわる当店自慢のオリジナル料理です。辛口タレとの相性もバッチリ!!

◆本誌持参特典◆ 球磨焼酎一杯サービス!

阿蘇の豚、天草大王で削り上げる沖縄そば!

城



阿蘇の豚バラ沖縄そばと共に 500 円

阿蘇の豚バラを豪快にのせた沖縄そば。天草大王のガラと、阿蘇の豚骨で8時間かけて出汁をとったこだわりの逸品。あっさりだけどコクがある出汁とジューシーな豚バラの味わいを是非ご堪能下さい。



代表 砂川 大輔
沖縄県宮古島出身。23才の時、東京で5年間有名沖縄料理店で修行。28才で、熊本で島うた大ちゃんを開業。

宮古島出身のオーナーが作る沖縄料理店。沖縄直送の食材と、熊本の新鮮食材をコラボした独自の沖縄料理を提供しています。運が良ければ三線ライブも聴けるかも!

096-352-0170
熊本県下通1-11-8甲斐ビル8F
17:06-翌0:00
http://shimauta-d.com

店



とんこつカレー沖縄らーめん鍋 500 円

豚骨ベースの出汁に、カレーの風味を合わせた特製の沖縄煮込みラーメン。熊本産の新鮮野菜の旨味と、阿蘇の豚バラの肉汁がダシに絡み、最高のハーモニーを醸し出します。

市役所裏、昭和時代を体感できるお店です!

城



大阿蘇赤鶏の手羽唐揚げ 500 円

熊本を代表する鶏肉、「大阿蘇赤鶏」の手羽先を昭和ロマン看板メニューの「手羽先唐揚げオリジナルだれ」で漬け込みました。皮はカリッと中はジューシーに仕上がり、醤油の香ばしい風味が食欲をそそります。赤鶏ならではの上品な食感をお楽しみ下さい。



代表 服部 雅一
福岡でホテル、カフェ、旅館後はイタリア料理店での修行を経て、23歳で「Pastis」を開業。その後店舗展開し、今では5店舗を経営。

昭和の歌謡曲をBGMに、懐かしい料理や、雰囲気をお楽しみ頂けます。人気メニューは「頑固おやじの串揚げ」や、「大阿蘇赤鶏の手羽先」。是非自慢の昭和空間へ遊びに来て下さい。おしゃべりなハッピーな雰囲気で、ズバリのサービスと特典あり!

店



頑固おやじの「地産串揚げ」500 円

自家菜園で採れた旬の野菜と熊本名物の馬肉、肥后豚の串揚げです。二度漬け禁止の特製だれにつけて、男前ビールと共にいかがですか?

096-356-5776
熊本市手取本町3-12
11:30-14:30
17:30-24:00
不定休

本誌持参特典 何が一品サービス!

本誌持参特典 なつかしの「給食ムース」サービス!

新感覚炙りトロもつを御堪能あれ!

城



炙りトロもつラーメン 500 円

厳選された熊本県産生ホルモンを最高級備長炭で炙り、絶妙な焼き加減で素材本来の甘みを出しながらも香ばしい風味。余分な脂を落としトロトロコラーゲンたっぷりなモツを、ちぢれ麺と一緒に御堪能あれ!



店长 幸治 貴人
18才で飲食業界に。焼肉、ホルモン、焼きものなど東京の有名店で働きながら、「ホルモンの事をもっと知りたい」という思いで、この店を開業。

ホルモン通の店でお馴染みの「帝国ホルモン」の冷凍肉は一切使用せず、新鮮な生ホルモンだけを使用しております。他店との違いが実感できるお店です。口の中でトロトロ食感、食通も惚れる極上の生ホルモンを是非!

096-362-2009
熊本県市街1-9-カネア2ビル2F
17:30-23:30
無休

店



帝国流ホルモン鉄板焼 500 円

豆板焼と生ニンニクに帝国ホルモン自家製の醤油ダレを熊本県産生ホルモンにからめ、シャキシャキとしたもやしと一緒に熱い鉄板の上で焼いた一品です。

096-362-2009
熊本県市街1-9-カネア2ビル2F
17:30-23:30
無休

本誌持参特典 ワンドリンクサービス!

こだわり抜いた五種の鍋が味わえる鍋専門店。

城



塩ちゃんこ鍋 500 円

あっさりスープは、鶏の旨味と野菜の旨味が合わさって絶妙な味! 柔らかい軟骨入りつくねは、いくらでも食べられそうで、やみつきになります。メはちぢれラーメンで大満足。コラーゲンたっぷりヘルシー鍋を是非!



店长 松坂 健男
鍋料理が大好きで、本当においしい鍋をたくさんの方に召し上がって戴きたく始めた。一度食べたらまた食べたくなります!

コラーゲンたっぷり博多水炊き、軟骨入りミンチと野菜の絶妙な旨みの塩ちゃんこ、とろけるようなプリプリの絶品鍋もつ鍋、厳選素材と辛いスープがクセになるチゲ鍋、甘みがあり、やわらかくジューシーなハーフ豚しゃぶしゃぶ、オシャレな店内です。

店



馬肉コロッケ・蓮根コロッケ盛り合せ 500 円

馬肉の旨みがジュワーっと口の中に広がり、ほくほく感がたまらない馬肉コロッケ。サクサクした食感が他にはない美味しさの蓮根コロッケ。熊本の名物食材をいつもと違う料理で愉しんで下さい。

096-352-5011
熊本県市街11-20水田ビル3F
17:30-24:00
無休
http://nabeya-taman.com

本誌持参特典 鍋注文の方に軟骨入りつくねサービス!

郷土料理専門店が生み出す新たな味力!



なんさまうまか! 馬肉ソーセージ 500円
 熊本を代表する郷土料理、「馬肉料理」の常識を覆す新たな味力が遽に誕生。馬肉本来の旨さを、こだわり抜いた老舗ならではの味付けで活かし、ぎゅっと一本に閉じ込めた逸品。熊本の大自然が生んだ、馬肉独特の食感と香りを是非一度お楽しみ下さい。



店長 黒川 裕徳
 郷土料理の老舗「徳一」の次男として生まれ、父より「地産地消」の魅力を学ぶ。数々の武者修行を経て今に至る。

熊本の郷土の味を守り続け、更にその味を斬新な技術と発想で、新たな郷土の味を創り出す。それが「とく」。「流」のおもてなしの心で。熊本の「味力」を全ての五感で愉しんで、熊本が誇る食文化の素晴らしさを是非ご堪能下さい。



焼馬 (チャーマー) 500円
 知る人ぞ知る、某TV番組にも登場した、焼馬(チャーシュー)ならぬ、焼馬(チャーマー)が今、一気に人気メニューへ上り詰めた。バーナーで炙ると、馬の肉汁がじゅわっと融し出します。



☎096-326-1091
 〒熊本水産町2-16
 ☎17:30~翌1:00
 無休
 http://www.tokui.co.jp

熊本産のとろとろ豚ナンコツで作る沖縄ソーキそば!!



熊本とろとろ豚ナンコツのソーキそば 500円
 生麺のそばと、カツオでとった特製出汁にとろとろコラーゲンたっぷりの豚ナンコツを12時間じっくり煮込んだ、熊本産の特製沖縄ソーキそば。美味しく頂けるような文があつてから茹でるので、待てる方限定でお願いします。



名物おかあ 西崎 お客さんとして「友達」によく来る様になるが、あまりの楽しさにそのまま勤めることに。沖縄県人会でも活躍中。

熊本でも沖縄家庭料理が食べたーい! 白らがそう強く想い開業しました。週5日でライブも開催しており、本格的な沖縄家庭料理はもちろんな様々な出演ゲストの三線ライブも楽しめます。



熊本とろとろ豚ナンコツのソーキ丼 500円
 とろとろコラーゲンたっぷりの豚ナンコツに、マヨネーズ、ホワイトペッパーでピリッと仕上げた特製ソーキ丼。あまりの美味しさにごはんがドンドンすすみます。



☎096-355-2655
 〒熊本水産町36-1 口から徒歩6分
 ☎17:00~翌8:00
 無休

◆本誌持参特典◆ サータアンダギープレゼント!

食を通して、安心・安全・健康・幸福を。



BIO トマトの生パスタ 500円
 熊本産の無農薬野菜、玉葱、にんにく、トマトのみ使用。5時間煮込み事で栄養素を高め、解熱作用がある上質なリコピンが体を美しくします。生麺はもちもちとした食感で、有機味噌が隠し味のソースが程よく絡みます。



シェフ 島本 博文
 21才でフレンチの世界へ。32才でイタリアへ転身し、オーガニック料理をとり入れる。食のエンターテイナーとして活躍中。

「上からお肌まで」を合言葉に、生産者から業者、料理人が一つになり、お客様に安心・安全・健康・幸福などの提案を行っています。食を通して、病気の予防、デトックス等、健康の為の「食」を伝えていきたいと考えております。



菊池「走る豚」のサルシッチャ 500円
 ストレスを感じない菊池高原の放牧豚「走る豚」で作る自家製ソーセージ。上質で希少価値が高く、あの「どっちの料理ショー」でも松坂牛との対決に勝利。素材の本物の美味さを是非ご賞味下さい。



☎096-284-3715
 〒熊本市安楽町5-15マリアビル
 ☎11:30~15:00
 18:00~23:00
 水曜日
 http://www.biosalute.jp

パリッパリ、熱々の絶品一口餃子!!

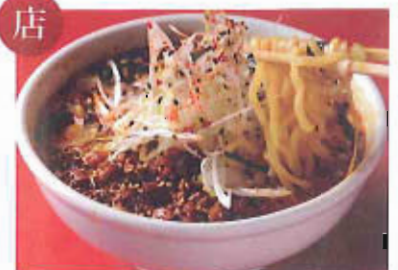


焼餃子 500円
 地元で採れる野菜(キャベツ、玉葱、ニラ)をふんだんに使用した一口餃子!! 口の中で溢れる旨さの秘密は、豚の肩ロースとバラ肉の絶妙なバランス。そして全て自家製の酢醤油、ラー油が自慢の味!! 焼き方にもこだわってパリパリに仕上げています。



代表 草野 耕平
 貳ノ貳名物一口餃子。パリパリに焼き上げた食感ほたまりません!! 箸が止まらない事間違いなし!! お勧めです!

熊本は上乃裏通り、下通りに、二店舗を構える「餃子屋貳ノ貳」。餃子だけではなく、中華小皿料理が並ぶリーズナブルな居酒屋! 気の合う仲間と楽しく飲みたい時に!



マーラー坦々麵 500円
 唐辛子の辛さと、中国山椒のしびれる辛さが旨いマーラー坦々麵!! このピリッと辛いものの言えない味覚にリピーター続出! 足を運んでいただく価値ありの一杯です!!



☎096-325-6122
 〒熊本市南町井町2-2
 ☎17:00~24:00
 無休
 http://www.ninoni.jp

◆本誌持参特典◆ 焼餃子 1人前 (250円) 一皿サービス!!

◆本誌持参特典◆ こだわり豆乳プリンサービス!

お酒、料理、マジックをサービスします。

城



焼き春巻き 500円

創業 30 年以上から出し続けている料理。手軽な食べやすさと、皮から手作りで作っている一品です。昔からのお客様の中では、「ぐるぐる」の愛称で呼ばれ続けている人気の逸品になります。



シェフ 松川 健太
20才からバーテンダー兼料理人として修行。カクテルから料理に至るまで、満足のいくサービスを提供します。

30年以上営業をしてきたお店、お客様のニーズに合わせて、カクテルを作ります。去年の5月より今の場所に移転。サービスとして、マジックも見えます。料理の方も、ソースから全てにおいて手作りで作っています。昼間はランチから営業しています。

店



馬肉とれんこん餅の揚げ出し 500円

馬肉を秘伝のタレと数種類の香辛料で味付けし、すりおろしたれんこんで作った餅で包んで揚げました。和風だしとの相性も抜群です。

☎096-322-2555
〒860-0808 熊本市東区13-4-20 BLD3F
🕒 11:30~18:00
🕒 18:00~翌2:00
📍 無休

素材の旨みを余す事無く愉しむ蒸し料理居酒屋!

城



菊池ネッカポークトンテキ蒸しバーガー 500円

少しでもストレスを与えない様に、菊池の豊かな自然の中で独自に配合した、スーパーネックカリッチ等を餡料とし、究極のまろやかさを引き出した豚肉。今回は豪快に厚切りのロース肉を自家製のタレで焼き絡め、熊本産の小麦粉を使った手作りの皮で挟み、蒸し上げました。



代表 西川 信雄
26才で居酒屋業界に飛び込み2年間の修行のもと、28才で一風風味多を開業。6年間の実業を積み1年前に酒灯ひふみ家をオープン。

阿蘇の契約農家から届く新鮮な旬野菜や、産地こだわった豚肉やブロッコリー肉を使用。それらを染み込ませることで、食材の旨み、栄養素を逃がさず、余分な脂を落とし、ヘルシーに。そして、蒸し料理は健康です。

店



菊池ネッカポーク角煮のひつまぶし風 500円

同じくネッカポークのバラ肉を特製の出汁でしっかりした食感を残しつつ、トロトロになるまで煮込み、ネッカポーク本来の旨味を閉じ込めた角煮。一度で三度愉しめるひつまぶし風に仕上げました。

☎096-351-1235
〒860-0808 熊本市東区4-15-10 6F-1C10F
🕒 11:00~14:30
🕒 17:00~翌1:00
(金土祭前日)~翌3:00
(日)~24:00
📍 無休

◆本誌持参特典◆ (昼)デザート一品(夜)1ドリンクサービス!

◆本誌持参特典◆ 自家製セイロ蒸しプリンあげちゃいます。

熊本名物「馬ひも」でスタミナ抜群!!

城



スタミナ馬力丼 500円

熊本県産の馬ヒモと呼ばれるアバラの肉を炒めて、んにくを効かせた逸品。馬肉からませた香ばしい香りが食欲をそそる特製タレがたまらなく旨い。これでスタミナつけて馬力全開!



代表 村岡 健臣
KKRホテル熊本6年、専攻選抜2年。まがわり10年、何回も1年修行を積んだ後、"蛭"をオープン。昨年末には既に"有"を制度させる。

魚料理がメインの居酒屋です。年中、いけすに並ぶ北海道産の刺身、生ガキや新鮮な刺身、愛情たっぷり創作料理がウリです。以外とハस्ता等、洋風のメニューも人気です。焼酎、梅酒も豊富に揃えています。

店



海鮮グラタン春巻き 500円

有明海で獲れたカニ、タイラギ貝と蛤、カニ、海老などの海の幸をたっぷり使って揚げ春巻きにしました。

☎096-327-2231
〒860-0808 熊本市東区15-1
🕒 18:00~翌4:00
(日)17:00~23:00
📍 不定休

熊本名物を華麗に...

城



うまい!馬カレー 500円

みんな大好きカレーライス。今回は贅沢に、熊本特産馬肉を使いました。カレーソースと共に煮込んだ馬肉の力強い旨味たっぷりの肉汁が溶け込んだおいしいカレーライスです。



代表 山手 守人
熊本出身。様々な飲食店を経て現在に至る。23年目。

本格イタリアンを中心に、酒の肴からコース料理まで様々なシフトでご利用頂きます。南国リゾートを想わせる店内は、カクテルや大人気でのパーティ会場にももちろんお一人様でも寛げる空間です。

店



ブレザオラ 500円

生ハムと言えば、豚モモ肉が有名ですが、熊本名物馬肉を塩漬けし、赤ワインに漬けて熟成しました。

☎096-325-6800
〒860-0808 熊本市東区3-7-10 1F
🕒 18:00~翌10:00(日・4:00)
📍 土曜・日・祭日は営業

◆本誌持参特典◆ 季節のフルーツを使ったソルベをサービス!

26日

「火」の国熊本



muchcolor × Denkikan

マチカラシネマ

「ムーンウォーカー」映画上映 ※入場無料
マイケル・ジャクソン 主演 原案・製作総指揮

好評発売中!!

MICHAEL JACKSON MOONWALKER



(C)1988 Optimum Productions. All rights reserved.
(C)2010 Warner Bros. Entertainment Inc. All rights reserved.
映画「ムーンウォーカー」より 特典CD「ワーナー・ホーム・ビデオ」

絶品スイーツも登場! 26日~28日



えびずファミリー(いきなり団子)



muchcolor sweets(ジェラート)



きなこや熊本産きなこクレープ和風盛り合せ

イベント内容は変更になる場合があります。また、悪天候により中止になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

熊本発!! 天然だし! 感動系チキン南蛮!

城



熊本発!! 感動系チキン南蛮 500円

大阿蘇豚のモモ肉をふっくら揚げ、熊本老舗の節屋さんの本郷、鯖節でとった濃厚天然だしでつくる特製南蛮ダレをタップリからめ、阿蘇などの熊本指定のこだわりキャベツの上に盛り付け、仕上げにマヨネーズと煎りごまをふりかけた3位一体の感動系チキン南蛮!!



代表 松尾 努
料理歴20年南熊本本店
15年目、Cofんこん田
迎店5年目、「やっぱり美味
しいね!」の一言が一番うれ
しいです。

熊本は食材の宝庫! その実力を
本店で甲斐甲斐、ご賞味下さい。
より皆様に愛される店をめざし、
心を込めておもてなしさせて頂
きます。また、第二回熊本飲食店
グランプリでは優勝させて頂き本
当に有難う御座いました。

店



阿蘇自然熟豚バラと豚肉海老しそ巻き 500円

阿蘇の大自然の中で大切に育てられた最高の豚肉を
直接一頭買い付けています。食べたらずらりと笑みが
こぼれますよ。直球勝負です!!



096-371-3914
熊本市南熊本3丁目4-4
(平日)PM6:00~12:00
(金土・祭日前)~AM2:00
不定休
http://www.ren-kon.jp

◆本誌持参特典◆ 自家製揚げたて!! 辛子れんこん1グループに一皿サービス!

27日

「森」のように茂る

若木のように生き活きた、新しい

新しいパワー

枝葉が年代を超えて集い、熊本に活力を与えます。



12:00~ 子供達のHIPHOP体操



カリスマインストラクター、「やっちゃん」が熊本城に登城。沢山の子供達に身体を動かす事の楽しさを教えます。HIPHOPスタイルで、生き活きた体操です。お母様も一緒にどうぞ!

14:00~ 熊本発! スター発掘プロジェクト始動!!



浜崎あゆみ等に楽曲を提供した、熊本出身のHAL氏を迎え、予選を駆け上った8組が美声を競います。熊本の音楽シーンを代表する新たなスターがここから産まれる!?

16:00~ オシャレなエコファッションショー2010 ~人や地球に優しいファッション~



フェアトレード(分かち合い貿易)の春・夏の新作ファッションショーを開催します。お買い物を通じ、国際貢献と環境保護まで...メッセージ性もある最新ファッションが楽しめます。

17:00~ 熊本美少女図鑑スタイルコレクション



今や全国40以上の都市で発行され「女の子のフリーペーパー」として女の子たちに絶大な支持を得ている美少女図鑑。「熊本の街に美少女を増やそう」という宣言のもと、熊本美少女図鑑が提案するスタイルコレクションは必見!

18:30~ 城下町くまもとは、和モノカルチャーも最先端



玄海電二をはじめとし、中村花誼・花柳伯能・熊本を代表する日本カルチャーのリーダー達とクラブカルチャーがミックスされた、新しいスタイルが妖艶なステージを作り出します。土曜の夜はみんなで盛り上がるべし!

「飲みだおれ」大試飲会

~くまもとの地酒 飲みだおれバーが登場!~



3月27日(土) 18:00~(予定)

有名産元の「くい呑み」を購入すると熊本産の焼酎・酒肴が飲み放題!! 「飲みだおれ隊」による熊本県産酒プレゼンテーションタイムも予定。

■くい呑み 1,000円(限定 500個)
■開催時間: 1時間

※飲みだおれ隊(熊本の飲み物の素晴らしさを知っていただき、熊本を飲みだおれの町に)と参加したプロジェクトメンバー。

イベント内容は変更になる場合があります。また、悪天候により中止になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

「水」が育むきれいな街熊本



11:30~ happy wedding street in 熊本城!!



なんと、新郎の衣装に加藤清正公の甲冑が登場! 行列には、清正公祭りでおなじみのおみこしが結婚式を盛り上げます。熊本城いっばいに広がる幸せオーラを皆さん感じに来てください!!

14:00~ くまもとダンスコンテストin熊本城



熊本の様々なダンスチームが熊本城でその技を競い合います。祭りを彩る「ダンス」「踊り」...その熱気を会場で感じてください。当日の一般投票もあり、あなたも感動の1票を入れませんか?

協力:熊本シイエフエム



16:00~ 熊本県内大学自慢コンテスト

テーマはSTAGE! キャンパスは人生の中で輝ける場所。熊本県内の大学生がそれぞれの学校自慢を競います。個性豊かな大学生のパフォーマンスもご期待! 一番の輝きはどの大学に!? このコンテストを通して県内大学のそれぞれの良さを見て欲しい。

17:00~ 熊本城下町の店自慢コンテスト



城下町のお店の自慢大会! 「各店ならではの!」のお店自慢をテーマにアピールします。出場者は老若男女問わず、です。お店の元気が熊本城下町の元気に繋がる! 熊本の城下町を盛り上げる為に、お店がその熱意をステージで出し切ります。みんなで一緒にステージを盛り上げましょう! そして、フィナーレへ...

19:00~ 水の都熊本 フィナーレ

熊本市は市民約70万人の水道水がすべて地下水という(水の都)!! 熊本の水は明治の文豪達も絶賛したほど美しい人間も育てている。水の育む力は、すべての生命はもちろんのこと、はかりしれない。にぎやかな繁華街である城下町のすぐ上には、足早に流れる街中時間とはうらはらにゆっくりと時間が流れている。たくさんの緑(森)に囲まれた、重厚かつ凛々しい熊本城! 雄大なカルテラ阿蘇山のある火の国(肥の国)熊本。3日間に渡って続いた大夏遊会最後のステージイベントです。「火」「森」「水」と、くりひろげられてきたイベントの最後を飾るのはダンスコンテストなど賞に選ばれた(熊本アーティスト達)。そしてこのSTAGEで最も輝いた方達をモデルとしたヘア&ファッションSHOWです。熊本自慢と美の集大成!! ☆星空と共に、皆様にたくさんのきらめきがそそぎます!

綺麗に! 楽に! なって熊本城へ! 熊本城下へ!

熊本城下の美容学校生と美容室・整体師とのコラボによる、ヘアセット・メイク・ネイル・マッサージができるブースが登場。



協力:熊本ベルセル美容専門学校、Hair Produce 礼 Ray、癒しの森 こつとる屋

日頃と違う自分になれる、疲れを癒すこともできる、そんな空間が用意されます。ヘアメイクやネイルに関するアドバイスもやっております。老若男女問わず、リフレッシュしてお城まつりを楽しんで、熊本城に熊本城下におでかけしてください。