



乾熟糠

熟成肉を家庭でも簡単に作れるよう開発したキット「乾熟糠」を販売。肉を3〜7日漬け込むことで余分な水分が抜け、肉自体のうま味が凝縮し、さらに糠のうま味がプラスされます。手づくりすれば熟成度を好みで調節できるのがメリット。当日は「乾熟糠」で熟成させた肉を焼いた「糠熟ステーキ」の試食も実施。実際に味を確かめられます。

株式会社 OFFERING PLEASURE
熊本市中央区水前寺 1-7-3-401
TEL 090-9797-6527

中華料理のテイクアウト専門店が作る台湾からあげを揚げたてで提供。中国のミックススパイス・五香粉がほんのりと香り、外はサクサク、中はジューシー！鶏もも肉を丸ごと1枚使っているので食べ応えも十分です。ハーフサイズも用意されているので少食な方も安心。ほか、豚ばら肉を甘辛く炊いてご飯にのせた「ルーローハン」も販売。

大鶏排 (ダージーパイ)



SHIN 華 EN (合同会社 J.G フーズ)
熊本市北区植木町舞尾 627-7
TEL 096-274-8390



サラダちくわ

かまぼこ専門店が作るボリューム満点の惣菜。食べごたえのあるちくわにポテトサラダを詰め、つぶら粉にくぐらせて揚げられています。ちくわに使うすり身は職人がすり具合を調整しながら石臼ですり潰しており、肉厚でプリッとした食感が特長です。地元産のサラダタマネギをすり身にたっぷり練り込んで揚げた「オランダ揚げ」も販売します。

有限会社 高田蒲鉾
葦北郡芦北町花岡 309-54
TEL 0966-82-2306

明治時代から4代続く老舗佃煮屋が、有明海産の生海苔で手作りする佃煮です。収穫してから一度も乾燥させることなく加工するので、海苔本来のつるりとした食感と口溶けの良さを堪能できます。本醸造しょうゆや砂糖で甘口に仕上げられており、ご飯にもお酒にも合う一品。地元特産のトマトとイチゴで手作りするミックスジャムも販売。

有明海産 生海苔佃煮



上村佃煮店 (合名会社 上村佃煮製造所)
玉名市横島町横島 3211
TEL 0968-84-2010



ジェラート

果樹農家が自家栽培を中心とした果物で手作りする本格ジェラート。なるべく農園に近い場所で栽培された農産物を使い、素材の味を活かすために甘さは控えめにレシビを開発。果汁をたっぷり使い、コクがありながらもすっきりとした後味が特長です。味は梨、ミルク、みかん、ピスタチオなど12種類があり、シングルかダブルが選べます。

gelateria カラへ
福岡県大牟田市本町 4-6-1
TEL 0944-68-5926



バッグ

オリジナルの帆布バッグを販売。帆布生地に撥水効果のあるパラフィン加工を施しているため汚れが付きにくく、使い込むほどに味わいが出ます。持ち手部分にはレザーを使用し、黒、ブラウン、ベージュの3色展開。裏地にもカラーパリエーションがあります。幅 50cm、高さ 40cm の大きめサイズで、1 泊分の衣類が納まります。

エム企画
メール aspp65yuya@icloud.com

大正12年創業の老舗の酒店が全国から厳選した酒類がずらり。注目は山都町の棚田米で仕込んだ通潤酒造の「純米吟醸 蝉」、農薬を使わずに栽培した玄米仕込みの全国的にも珍しい純米酒「玄米酒」(亀萬酒造)。いずれも箱入りでギフトにも向きます。その他、日本酒や梅酒、ウイスキー、会場ですぐに味わえる生ビールも販売します。

瀬崎酒店セレクト銘酒



瀬崎酒店
玉名市繁根木 541
TEL 0968-74-1021



漬物カレーパン

カレーパンと漬物が奇跡のコラボ。化学調味料や保存料を使わずに手作りする自社の人気漬物「割干漬」をカレールーに混ぜ込み、パン生地で包んで揚げたアイデア商品です。パンはザクザク、ルーはとろっ、漬物はコリコリと、3つの異なる食感も楽しい！ほか、熊本県産の梅で作ったシロップを飲むゼリーに仕立てた「梅ジュレ」も販売。

永尾商店
球磨郡相良村柳瀬 3411
TEL 0966-24-9267

規格外のグリーンレモンとてんさいグラニュー糖で作る柑橘ビール。レモンの風味をダイレクトに味わえます。キューブ状でやわらかい食感なのでそのまま食べるほか、クリームチーズやヨーグルト、焼き菓子の生地に混ぜたり、砂糖代わりに紅茶に加えても美味。国産小麦粉とレモン果汁、砂糖、塩だけで作る甘酸っぱいかりんとうも人気。

柑喜の涙 (グリーンレモンピール)



田舎工房
葦北郡芦北町田浦 1679
TEL 090-1872-0582



スコーン

管理栄養士が県産の小麦粉や卵で手作りする、体にやさしい10種のスコーンが並びます。定番のプレーンのほか、菊池産の栗や芦北産の和紅茶など地元の食材の持ち味を生かした味わいで、おやつやランチにぴったり。そのまま食べるだけでなく、オーブンで30秒ほど温めても美味。

エリア 51 フーズ (Miyuki-mom)
宇城市松橋町竹崎 1167-7
TEL 0964-25-9030



「くまもと復興応援プロジェクト」とは？

什麼是熊本復興支援事業？

熊本県は、平成28年の熊本地震、令和2年7月豪雨に見舞われました。さらに、新型コロナウイルス感染拡大防止により、未曾有の困難に直面しながらも、多くの方に支えられ、復興の道を歩んでいます。そこで、熊本県にたくさんある食材や技術、こだわりのモノ、優れた商品を発掘して「認定」することで、もっと多くの方々に、熊本の魅力を知っていただき、復興の一助となることを願って「くまもと復興応援プロジェクト」を発足しました。

熊本県は、平成28年7月豪雨に見舞われ、さらに、新型コロナウイルス感染拡大防止により、未曾有の困難に直面しながらも、多くの方に支えられ、復興の道を歩んでいます。そこで、熊本県にたくさんある食材や技術、こだわりのモノ、優れた商品を発掘して「認定」することで、もっと多くの方々に、熊本の魅力を知っていただき、復興の一助となることを願って「くまもと復興応援プロジェクト」を発足しました。



熊本復興応援
マルシェ



Youtube]
チャンネル

自家焙煎コーヒーの喫茶店。丁寧に淹れたドリップコーヒーを会場で味わえます。「エンジブレンド」はまるやかで飲みやすく、「オリジナルブレンド」は少し酸味を感じるすっきりとした味わい。それぞれホットでの提供です。また、カフェラテ(ホットまたはアイス)と焙煎したてのコーヒー豆も販売。おいしい淹れ方のレクチャーも受けられます。

ハンドドリップ珈琲



エンジ珈琲
熊本市東区新外 2-3-20
TEL 096-200-1472



肥後ピクルス

熊本県産の規格外野菜をおいしく活用したいとの思いで開発したオリジナルのピクルスを販売。トマトやサツマイモ、キクイモなど野菜ごとの色や味わいを生かしてマリネ液の配合を微調整しており、味はもちろんカラフルな見た目も好評。ピクルスは腸内環境の改善に効果が期待でき、1年ほど常温で保存可能。残った酢は料理に活用を。

有限会社 彩匠
熊本市西區城山半田 1-2-1
TEL 096-342-4631

