

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

熊本県上天草市

【担当】

経済振興部農林課農業振興係

【食材名】

湯島大根(ゆしまだいこん)

【食材写真】



小さな島「湯島」



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

上天草市の小さな離島「湯島」。
標高100メートルと低く山頂部が平地となっている地形を利用して、古くから大根の栽培が行われています。
寒風の強い気候と肥沃で柔らかい赤土によって一般的な大根より大きく育ちます。水分が多く、甘みがあり、型崩れしにくいのが特徴です。
生産量が極端に少ないため、市場には出回らず、関東、関西の料亭や和食店に納入しており、日本航空の国際線のファーストクラスの食材として2017年から3年間、ご利用いただいたことがあります。
出荷時期: 12月10日頃から2月上旬頃まで
販売価格: 1本350円(税込2.5kg未満)~400円(2.5kg以上3kg未満) 1ケースには7~8本まで入ります。
調理方法: 型崩れしにくいので煮物に向いておりますが、大変甘みがありますので、サラダにも適しております。

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

道の駅上天草さんぱーる
外商部 林田 益隆
〒869-3603
熊本県上天草市大矢野町中11582-24
TEL0964-58-5600 FAX0964-58-5602

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

熊本県上天草市

【担当】

経済振興部農林課農業振興係

【食材名】

くまもとの地鶏 天草大王(あまくさだいおう)

【食材写真】



天草大王

日本最大級の地鶏です。
鶏を抱いているのは
生産者の山口さんです。



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

味よし、ダシよし、歯ごたえよし！三拍子揃った日本最大級の熊本の地鶏です。
明治後期から大正時代に博多の水炊き用の地鶏として珍重されたが、昭和初期になると景気後退とともに博多の水炊き用としての需要が衰え、また大食漢でありながら産卵率が低いこともあり繁殖することがなくなり絶滅しました。
「幻の地鶏」として長い間復活が熱望され、平成4年から当時の文献をもとに復元プロジェクトが発足し10年の歳月をかけて見事復活を果たしました。そのサイズは日本最大級で独特な歯ごたえとギュッと凝縮された旨味が特徴です。
調理方法:水炊きはもちろん、煮ても焼いても美味しく、特に良いダシがとれると評判です。地鶏では珍しく若鶏で出荷されます。
中抜き丸 1,800円(税別)/kg(雄3.5kg、雌2.3kg)
モモ肉4,000円(税別)/kg
ムネ肉3,000円(税別)/kg

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

道の駅上天草さんばーる
外商部 林田 益隆
〒869-3603
熊本県上天草市大矢野町中11582-24
TEL0964-58-5600 FAX0964-58-5602

食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

熊本県上天草市

【担当】

経済振興部農林課農業振興係

【食材名】

天草梅肉ポーク(あまくさばいにくぽーく)

【食材写真】



家族経営の浦中さん家族



発酵した梅肉エキス

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

天草梅肉ポークは青梅と黒砂糖を混ぜ込み、発酵させた独自の梅肉エキスをえさに混ぜて与えることで抗生物質を一切使うことなく育てるため、安心安全の美味しい豚肉になります。弱アルカリ性で独特の甘みがあり、また歯切れや舌触りが良く、脂身はクセがなくあっさりしているのが特徴のSPF豚です。平成13年度農林水産大臣賞受賞。

生産量が少ないため、部位によりご提供ができない場合がございますので、事前にお問合せください。

参考価格

ロース3,300円(税別)/kg(1本5kg前後)

ヒレ3,300円(税別)/kg(1本500g前後)

バラ2,700円(税別)/kg(1本5kg前後)

(* カット代別途300円(税別)/kg)

(* スライス代別途500円(税別)/kg)

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

道の駅上天草さんばーる

外商部 林田 益隆

〒869-3603

熊本県上天草市大矢野町中11582-24

TEL0964-58-5600 FAX0964-58-5602

食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

熊本県上天草市

【担当】

経済振興部農林課農業振興係

【食材名】

天草ちくわ・旭巻・天草揚げ・天ぷら・
ばくだん(あまくさちくわ・あさひまき・あまくさあげ・てんぷら・ばくだん)

【食材写真】



天草ちくわ

山下さんご家族



旭巻



天草揚げ・天ぷら



天草名物「ばくだん」

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

創業は大正10年。100年目を迎えます。
厳選した新鮮な魚のすり身を贅沢に使用したこだわりの天草ちくわを主にかまぼこや天ぷらなど練り物を製造販売しております。
シンプルに美味しいものからバリエーション豊かな商品を展開し、様々な年代の方に親しんで頂ける様伝統を守りながらも新しい事に挑戦しております。

価格(税込)

天草ちくわ2本入220円、3本入330円、5本入550円

旭巻1本810円

天草揚げ3枚入り(真空)360円

天ぷら3枚入り各種360円

ばくだん(ゆで卵の天ぷら)2個入り380円

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

道の駅上天草さんばーる

外商部 林田 益隆

〒869-3603

熊本県上天草市大矢野町中11582-24

TEL0964-58-5600 FAX0964-58-5602

自治体紹介(自治体名:熊本県上天草市)

【自治体概要】

上天草市は、熊本県の南西部、有明海と八代海に囲まれた天草地域の玄関口に位置し、大矢野島、天草上島、そのほかの島々から構成されています。また、雲仙天草国立公園に含まれる日本三大松島の一つである松島の風景や、龍ヶ岳・白嶽をはじめとする九州自然歩道(天草観海アルプス)からの眺望など、景勝地として四季折々に美しい表情を見せてくれます。

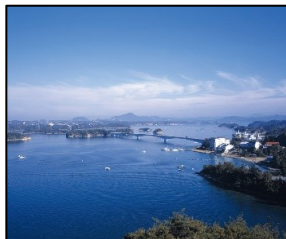
- 人口:24,870人 (R5.2.28現在)
- 世帯数:11,262世帯 (R5.2.28現在)
- 面積:126.94km²

【特産品、観光PR等】

養殖発祥の地で日本有数の生産量を誇る「クルマエビ」をはじめ、高級魚として人気の高い天然ものの「黄金のはも」や、「とらふぐ」、「しまあじ」、「真鯛」などの高級魚の養殖も盛んに行われており、穏やかな天草の海は海産物の宝庫です。

また、菊やカスミソウ等の花卉栽培が盛んであり、花卉栽培に適した温暖な気候は豊富な農産物も生み出しています。「あまくさ晩柑」や「パール柑」の柑橘類をはじめ、湯島でのみ収穫される「湯島大根」など”この地ならではの”美味しいものが揃っています。もちろん、お肉もラインナップしており、梅肉エキス入りの餌で育てた「天草梅肉ポーク」や熊本県が10年の歳月をかけて復活させた日本最大級サイズの地鶏「天草大王」、くまもと黒毛和牛(天草黒牛)など、こちらもオリジナリティのある畜産物が揃っています。

豊かな海と温暖な気候が、“美味しい旬”のある豊かな農林水産物を育てています。



【アクセス】

<車でお越しの場合>

松橋IC→(国道266号)→上天草市

<鉄道と船でお越しの場合>

博多駅→(九州新幹線)→熊本駅→宇土駅→三角駅→三角港→(天草宝島ライン)→前島港
→(バス)→道の駅上天草さんばーる

<バスでお越しの場合>

桜町バスターミナルまたは熊本駅→(快速あまくさ号)→道の駅上天草さんばーる

<飛行機でお越しの場合>

阿蘇くまもと空港→(リムジンバス)→桜町バスターミナル→(快速あまくさ号)→道の駅上天草さんばーる