

山鹿市・和水町
8つの物産館 オススメの食べ方

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)

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！

「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

「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

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
をプラスするのもオススメ。

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、是非一度作っ
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



2 あんずの丘直売所あぶりい



「旨み広がる 呉だくさんの炊き込みご飯」

「たけのこご飯の素」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。食材の旨み染み込んだ一杯です。

調理法

①「たけのこご飯の素」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



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オースです。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。



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 水辺プラザかもと



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



「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。



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!



5 鹿央物産館



山鹿市鹿央町岩原2965 tel. 0968-36-3838
営 直売所 8:00~17:00
レストラン 11:00~15:00 (O.S.14:30)
休 月曜(祝日の場合は翌日)
直売所 12/29~1/5
レストラン 12/22~1/5



「古代米でたけのこご飯」

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、人參などと一緒に炊く

※お米3合にたけのこごはん
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。人參だけ
なく、ご家庭でお好
みの具材を入れてお
楽しみください。



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。



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



7 緑彩館



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)



「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
油で揚げる。

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。



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。



8 道の駅 きくすい 菊水ロマン館



玉名郡和水町江田455
tel. 0968-86-3100
営 9:00~19:00
休 年末年始



「生揚げが香るたけのこご飯」

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

調理法

①「たけのこご飯の素」を、
生揚げを加えて炊くだけ!

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。



キリトリ



※ 郵送の場合は、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。

郵便はがき

861-0406

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

氏名	〒	年	20歳以下・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。
※個人情報等は、抽選会終了後に、すみやかに処分いたします。