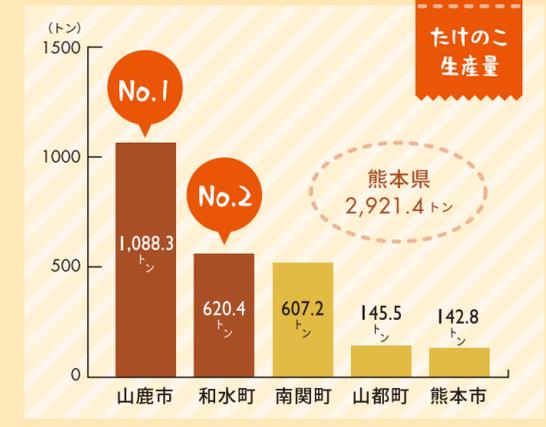




山鹿市・和水町 MAP

山鹿市・和水町は たけのこ生産量 県下 No.1,2!

山鹿市、和水町のたけのこ生産量は、それぞれ熊本県下1位、2位を占めており、熊本県全体の約6割を占める生産量を誇っています。太陽の光を浴び、手間暇かけて育てられたたけのこは、旬の時期はもちろん、水煮や干したたけのこなどの加工品もあるので、一年中おいしさを味わうことができます。
また、7月7日は「たけのこの日」とされています。これはかぐや姫が7月7日に竹から生まれたことに由来しています。



※令和2年度版 熊本県林業統計要覧

山鹿市&和水町

おいしい たけのこ キャンペーン

山鹿市・和水町の物産館おすすめのレシピを紹介!



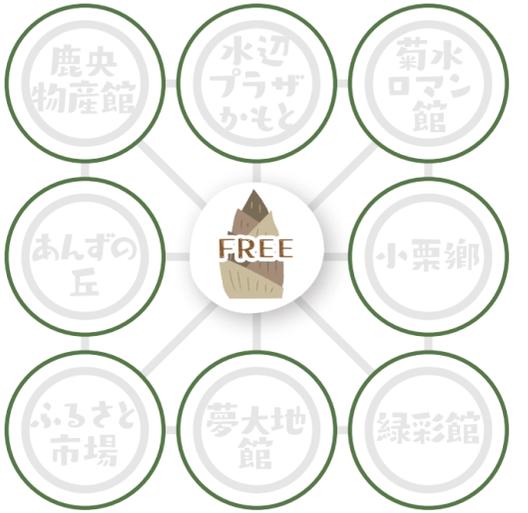
大好評「たけのこ飯の素」や「たけのこメンマ」と山鹿の特産品を使ったレシピ、メニューです



特産品が当たるスタンプラリーも同時開催

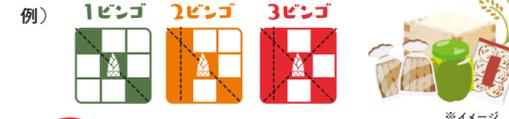
2024.12.14(土) ▶ 2025.2.16(日)

たけのこ生産量、熊本県下No.1の山鹿市、No.2の和水町。この地域8つの物産館でそれぞれのオススメたけのこレシピをご紹介します。スタンプラリーに参加して豪華商品もGETしよう!



ビンゴで特産品が当たる

タテ、ヨコ、斜めを描いてプレゼントに応募しよう! ビンゴの数が多いほど豪華な賞品が当たるかも...?



- A賞** 5,000円相当の特産品セット **8名様**
- B賞** 3,000円相当の特産品セット **16名様**
- C賞** 2,000円相当の特産品等 **40名様**

- 左の応募用紙にスタンプを集め、必要事項にご記入のうえ各施設の応募箱または郵送にてお送りください。郵送の場合は、切手を貼ってください。
- 賞品の抽選内容はビンゴの数によって変わります。
- 1ビンゴ...C賞から抽選
- 2ビンゴ...B、C賞から抽選
- 3ビンゴ以上...A、B、C賞から抽選

● 応募締切/令和6年2月16日(郵送の場合は2月17日消印有効)

ご意見・ご感想

たけのこグルメ インスタ投稿キャンペーン

同時開催 / 2024.12.14(土) ▶ 2025.2.16(日)

期間中「たけのこ飯」「たけのこメンマ」にちなんだ写真をInstagramで投稿していただいた方の中から、抽選で10名様に、特産品等が当たるキャンペーンを開催します。

投稿内容例

- 食卓等でたけのこ飯などを食べている様子
- パンフレットのおすすめレシピで作った料理
- たけのこ商品を使用したオリジナルのたけのこ料理など

参加条件

- ① 公開アカウントでの投稿をお願いします。
- ② Instagramアカウント@yamaga_umakamon_shopをフォロー(山鹿市物産館連絡協議会の公式アカウントです)
- ③ 「#山鹿和水たけのこグルメ」を付けて投稿
- ④ 投稿は何回でもOK!

当選者は期間終了後、ダイレクトメッセージでお伝えいたします。



和水町と山鹿市を 楽しむためのホームページ

山鹿探訪ナビ



食の王国山鹿ポータルサイト



和水町観光協会



主催: 山鹿市物産館連絡協議会、道の駅菊水ロマン館、緑彩館

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)

各物産館おすすめの食べ方で、たけのこを美味しく食べませんか。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します



「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します

1 道の駅鹿北 小栗郷



「鹿北発!メンマと生椎茸の和風オムレツ」

卵料理の定番、オムレツの具材に、メンマと椎茸を入れた変わり種はいかが。歯ごたえも旨みも十分で、ボリュームあり。やさしい味わいです。

調理法

- ①熱したフライパンに、サラダ油少々を引き、薄切りにした椎茸とメンマを入れる。火が通ったら皿に移す。
- ②フライパンに火をかけ、サラダ油少々を引く。弱火にして溶き卵2個を入れ、じっくり加熱する。
- ③半熟のうちに①を入れ、包み込んで形を整えたら皿に移す。

館長 高森さん

鹿北特産のしいたけは肉厚で香りも最高。山鹿の大地で育った新鮮卵を使用しました!



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 具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。食材の旨みがいっぱい一杯です。

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に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。

店長 中島さん

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



物産館の特産品とたけのこで個性豊かなレシピがたくさん! あなたはどのアレンジを試してみますか?

郵便はがき

861-0406



85円切手をお貼りください

※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。

熊本県山鹿市菊鹿町下内田733
あんずの丘内
おいしいたけのこキャンペーン
抽選会係行
(あんずの丘)

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。
*個人情報保護法に基づき、抽選会終了後に、すみやかに処分いたします。

3 温泉プラザ山鹿 ふるさと市場



山鹿市山鹿温泉プラザ山鹿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

「たけのこメンマの玉子とじ」

たけのこメンマのつゆも使った簡単で美味しい玉子とじです。ご飯のおかずにも、おつまみにも合いますよ。

調理法

- ①フライパンにごま油またはサラダ油を大さじ1熱し、たけのこメンマ、卵を入れてサッと炒める。
- ②お好みでめんつゆ、白だし、しょうゆ等で味を整え、卵に火が通ったらできあがり。



店長 鶴さん

山鹿の新鮮卵を使って、普段とはひと味違った玉子料理がカンタンにつくれます。夕飯のもう一品にも◎



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

「超簡単」たけのこのふんわり卵とじ丼

ふんわり卵とたけのこの食感が絶妙にマッチして、腹持ち抜群。味つけが必要ないから、忙しい日の晩御飯にもおすすめです。

調理法

- ①「たけのこご飯の素」を具材とだしに分ける。
- ②だし(半分の量)と卵2個をよく混ぜ、①の具材、ネギを加え、さらに混ぜる。
- ③熱したフライパンに油をひき、②を流し入れて焦げないように弱火で焼く。
- ④ふんわりとなったら火を止め、ご飯を盛りつけた丼ぶりに載せ、みつばを散らして完成。

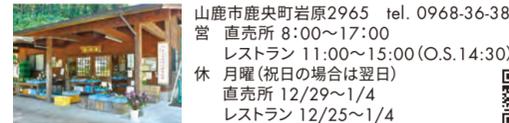


主任 古家さん

山鹿の豊かな自然で育まれたお米と、コク深い味わいの鹿本養鶏の卵、そして地元生産者さんのネギ!



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 12/29~1/4
レストラン 12/25~1/4

「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、人参などと一緒に炊く
- ※お米3合にたけのこはんの素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。



売店担当 工藤さん

簡単な調理で栄養もとれます。人参だけでなく、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。(濃いめが好きの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。



精肉部 中井さん

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切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)

「たけのこメンマの豆腐白和え風サラダ」

なめらかな丸屋のお豆腐に包み込まれたメンマは、相性が良く、気に入ること間違いなしの一品です。

調理法

- ①丸屋の「国産なめらか豆腐」2パックを泡だて器で滑らかになるまで混ぜる。
- ②メンマ・すり胡麻・砂糖・味噌を①で混ぜた豆腐に入れて、さらに混ぜ合わせる。
- ③人参・ブロッコリー・バナシメジを軽く茹で、冷ましてから混ぜて完成。



主任 主計さん

物産館では、新鮮農産物以外にも、豆腐や納豆の商品が充実しています。ぜひ、お買い求めください。



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、生揚げを加えて炊きだけ!



館長 杉本さん

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。

