

くまもとは日本一のトマト王国。気候や地形に恵まれているので、1年中トマトが栽培されています。清らかな水で育ったトマトは、全国に自慢できるくまもとの宝です！



くまもとの
トマト

やっぱりスゴイ！
くまもとのトマト

- 生産量、堂々の全国第1位！
(平成5年から20年間首位をキープ！)
- 12月～2月の冬の時期、首都圏で流通するトマトの約4割が熊本産！



トマト×タイピーエン
「トマピーエン」

トマトが入ることでスープに酸味と甘みが増しているのが特徴。郷土料理とのコラボは県外の方にも喜ばれそうです。

どんな味が
気になる
モン！



塩トマト



“塩”なのに甘い
「塩トマト」って!?

宇城・八代地域の干拓地で栽培される高級トマト。塩分の多い土壌のため、トマトの水分吸収が抑えられ、大きさは小ぶり。しかし、非常に糖度が高く、まるでフルーツのようなトマトです。

(一般的なトマトは糖度が5度前後。塩トマトは8度以上)

“究極の”塩トマト
ロイヤルセレス



糖度が10度以上のものは「ロイヤルセレス」という名前で販売。普通のトマトの約2倍甘いというから驚きです。

八代の「塩トマト」は、この土地でなければ生まれなかった、自然が育んだ天然の甘さを持ったトマトです。糖度ごとに等級を決めて出荷しています。ぜひ皆さんも野菜ではない果物としてのトマトを食べてみてください。

八代「塩トマト」の生産者
トマト選果場利用組合
高糖度部長
垣下 司さん



赤いけん!
ウマイけん!
くまもと

みんなが
「くまもとの赤」を
PRするモン!



「火の国・くまもと」から全国へ向けて発信する「くまもとの赤」。今回の特集では、その中から特に、「トマト」と「あか牛」を、掘り下げをご紹介します。皆さん、「くまもとの赤」の魅力を再発見し、自信と誇りを持ちましょう。そして全国に向かって一緒に叫びましょう!
「赤いけん!ウマイけん!くまもと」

首都圏でも「くまもとの赤」をPR中!



「くまもとの赤」魅力PR動画では、宣伝部長・スズンヌさんや、くまモンの生みの親・小山薫堂さん、コロッケさん、八代亜紀さん、エスパー伊東さんなど県出身の著名人の他、県内外のエキストラの皆さんも出演し、「くまもとの赤」を盛り上げています!皆さん、県外の知人友人などにぜひこの動画を教えてあげてください。

赤いけん!ウマイけん!

検索

農林水産物に限りません
まだまだ、あります くまもとの赤



熊本空港の夕陽

燃えるような夕日と、離着陸する飛行機のコラボ。ドラマティックな光景をカメラに収めようと、全国から多くのカメラマンが訪れます。

(写真提供:尾崎誠一さん)



赤酒

「お屠蘇」としてなじみ深い赤酒ですが、元々は庶民のお酒として親しまれていました。肥後・細川藩の時代には、藩が保護する「お国酒」に制定され、幕府への献上品にもなっていたといわれています。



阿蘇の火口と火振り神事

「火」にまつわる伝承が数多く残るくまもと。阿蘇神社で毎年3月に行われる「火振り神事」もその一つです。五穀豊穡を祈る勇壮で幻想的な炎の舞は多くの人を魅了してやみません。

くまもと
あか牛

阿蘇の緑の草原に映えるあか牛は、全国へ誇る「くまもとの赤」の一つ。肉のうまさはもちろん世界農業遺産に認定された「阿蘇」の千年の草原を守っているということも熊本県の誇りです。



世界農業遺産は「あか牛」なくして成立せず!
放牧されたあか牛が草原の草を食べることで阿蘇の草原が維持されています。

あか牛の飼育頭数、日本一!
全国の約7割のあか牛がくまもとで飼育されています。

ヘルシーが求められる今こそ、あか牛の出番!
脂肪分が程よいヘルシーなあか牛は、しつこくなく、肉本来のうまみを堪能できます。

あか牛のルーツ、熊本にあり!
実は、あか牛の種牛を生産しているのは、全国でも熊本県だけです。(褐毛和種「熊本系」)

ほろろかモン!?



「阿蘇のあか牛 かずら豆腐巻 味噌風味」

八代地域の特産「かずら豆腐」をあか牛で巻き、味噌で作ったソースをつけていただくシンプルな料理。味噌と相性が良いあか牛のうまみはもちろん、水前寺ノリなど地元産の旬の野菜を使った料理です。



土山 憲幸さん
東京の有名ホテルで総料理長を務めた経歴を持ち、宮内庁や迎賓館、総理官邸の料理も担当した。平成19年4月、ホテル熊本テルサ総支配人に就任、現在に至る。



「くまもとの赤」を全国へ広めたいモン!

- まずは、いろんな「くまもとの赤」を味わってみるモン☆
- 県外の知り合いや友達の贈り物に、「くまもとの赤」はどうかモン☆
- 県外のお客さんには、「くまもとの赤」グルメで「お・も・て・な・し」☆