

# くまもと伝統グルメ

The Traditional Cuisine of Kumamoto

くまもとの食文化と風土から生まれ、  
今に受け継がれる伝統グルメをご紹介します。

These are some of Kumamoto's most famous gourmet items, born out of the local climate and food culture.



## 殿様気分味わう 本丸御膳



江戸時代の食文化を楽しめるおもてなしの御膳。煎り酒などを再現した調味料で当時の味わいを楽しめます。

熊本市中央区下通1-4-26 ※本店建て替えのために仮店舗にて営業中  
Tel.096-353-0311(郷土料理「青柳」) 開/11:30~14:00(OS), 17:00~21:30(OS)  
休/なし 料/〈昼〉3000円、〈夜〉5400円 ※前日までに要予約

Eat like a lord!

## Honmaru Gozen Meal

This special meal is a painstaking recreation of what the lords of Kumamoto would have eaten centuries ago.

Shimotori 1-4-26, Chuo-ku, Kumamoto City ※Main location currently under construction, now open at temporary location  
Tel: 096-353-0311 (Aoyagi) Hours: 11:30-14:00 (last order), 17:00-21:30 (last order) Open year-round Price: Lunch - ¥3000, Dinner - ¥5400 (reservations req'd at least one day in advance)



## くまもとのソウルフード からし蓮根

江戸時代、藩主の滋養食として誕生した「からし蓮根」。ツンと効いた辛子の風味は、球磨焼酎にもぴったり!

Tel.096-322-5060(桜の馬場城彩苑総合観光案内所)

## Kumamoto's Soul Food Karashi Renkon

Karashi renkon is crunchy lotus root stuffed with spicy mustard miso and fried. The wasabi-like spiciness goes perfect with some Kuma Shochu!  
Tel: 096-322-5060 (Sakuranobaba Johsaien General Information Center)



## 酒処くまもとで味わう 球磨焼酎・日本酒

おいしい米が採れるくまもとは、酒どころ。人吉・球磨の28焼酎蔵めぐりや県内各地の日本酒の酒蔵探訪もおおすすめです。

〈球磨焼酎〉Tel.0966-22-2411(人吉市観光案内所)  
〈日本酒〉Tel.096-354-4888(熊本酒造組合)

## Kumamoto's Two Famous Tipples Kuma Shochu & Sake

Where you can make good rice, you can make good alcohol. Try to visit all 28 shochu distilleries in Hitoyoshi-Kuma or take a tour of one of the many sake breweries.

Kuma Shochu Tel: 0966-22-2411 (Hitoyoshi Tourism Information Center)  
Sake Tel: 096-354-4888 (Kumamoto Sake and Shochu Makers Association)



## 朝鮮出兵で活躍した兵糧 朝鮮飴



加藤清正が保存食として重用したという伝統食。もち米と水飴、砂糖のみの素朴な味わいは当時のまま。

熊本市中央区南坪井町6-1  
Tel.096-352-0030(老舗 園田屋) 開/10:00~18:00 休/日曜

## An Old Military Ration Turned Popular Sweet Chosen Ame

Supposedly used by Kato Kiyomasa as a preserved food for his soldiers. Simple but delicious, made with rice, starch syrup, and sugar only.

Minamitsuboimachi 6-1, Chuo-ku, Kumamoto City  
Tel: 096-352-0030 (Sonodaya) Hours: 10:00-18:00 Closed: Sun



## くまもとの伝統スイーツ 和菓子

肥後六花を模った「練り切り」や菊池一族ゆかりの「松風」など、各地に伝統の和菓子が受け継がれています。

〈松風〉Tel.0968-25-0513(菊池観光協会)

## Kumamoto's Traditional Sweets Wagashi

Kumamoto is home to a variety of unique sweets, including the flower-shaped *nerikiri* and the thin and crispy *matsukaze*.

Matsukaze Tel: 0968-25-0513 (Kikuchi Tourism Association)



## ほくほくのサツマイモが命 いきなり団子

小麦粉の生地でサツマイモとあんを包んで蒸した郷土菓子。多彩ないきなり団子を味わえます。

Tel.096-322-5060(桜の馬場城彩苑総合観光案内所)

## Filled with Piping Hot Sweet Potato Ikinari Dango

A local favorite made of sweet potato and sweet bean paste wrapped in a chewy dough and steamed. Available in a variety of flavors.

Tel: 096-322-5060 (Sakuranobaba Johsaien General Information Center)



## 各地に多彩な味わい だご汁

小麦粉の「だご」を入れた郷土の味。サツマイモを練り込むなど各地に個性豊かな味が受け継がれています。

Tel.096-322-5060(桜の馬場城彩苑総合観光案内所)0967-34-1600(阿蘇インフォメーションセンター)

## Different Styles in Different Areas! Dago Jiru

Hearty soup with dago dumplings. Each town has their own take on this dish, like mixing in sweet potato with the dumplings, etc.

Tel: 096-322-5060 (Sakuranobaba Johsaien General Information Center) 0967-34-1600 (Aso Information Center)



## 阿蘇の伝統料理 高菜めし

特産の「阿蘇たかな」をごはんに混ぜ込んだ阿蘇地方の郷土料理。ピリッと辛みの効いた人気の一品です。

Tel.0967-34-1600(阿蘇インフォメーションセンター)

## Aso's Traditional Dish Takana Meshi

A specialty of Aso, *takana meshi* is pickled mustard greens (*takana*) mixed together with rice (*meshi*). It has a little spice and a little tang to it and is very tasty.

Tel: 0967-34-1600 (Aso Information Center)