

ポモドーロ

熊本を原
点とした

pomodoro

food magazine from kumamoto



Vol.2
September
2021

Take
Free



火の国
熊本は
熊赤が
美味い。

熊本 阿蘇の
自然の恵みを
活かした
メニューを
みなさまに

私は熊本県阿蘇郡高森町に移住し、アーティストビレッジ阿蘇096区のセントラルキッチンでメニュー開発を行なっています。

阿蘇はカルデラの恩恵により、ミネラルをたっぷり含んだ天然水の宝庫です。良質な水が阿蘇の豊かな食材を育てています。加えて、高冷地を活用した農産物の生産が盛ん。魅力的な食材が身近にあふれ、料理人として想像力を刺激されます。ほかにはない阿蘇の恵まれたこの環境から生まれたメニューをご賞味いただけたら幸いです。カジュアルな料理ばかりですので、どうぞ肩肘張らずにお楽しみ下さい。

熊本に魅せられ、惚れ込んだ私たちが心を込めて開発したメニュー。そのバックストーリーも含めてお伝えすることで新たな「食」との出会いを発信したい。そんな思いを込めた雑誌。

それが「pomodoro」です。



阿蘇096区
セントラルキッチン
料理長
秋山喜紀

1979年、山形県生まれ。
イタリア料理をはじめ、
フランス料理から日本料理まで、
様々な料理経験を活かした
メニュー開発に携わる。
東京・吉祥寺のカフェゼノン&
ゼノンサカバ総料理長も
務める。

pomodoro
(ポモドーロ)
とは？

pomodoroはイタリア語で「トマト」。
"pomo"は球体の果実、"d'oro"は
金色を意味し「黄金の玉」と呼ばれ、
イタリアでは古くから価値の高い
食物として大切にされてきました。
実は熊本県はトマトの生産量が日本一。
総料理長の秋山が得意とする
イタリアンと熊本を代表する
トマトを掛け算して、
雑誌「pomodoro」は誕生しました。

特集

火の国・熊本は赤が美味しい。

"Pomodoro"



Food magazine from aso kumamoto

Vol 2

2 Special feature

肥後人は赤が好き?

5 Special feature

熊本の馬肉が美味しいワケ

馬は肉の赤ワイン煮 / 桜ホルモンのトマト味噌煮込み



8 Special feature

14種類のソース&シーズニングで赤身を楽しむ!

ステーキ/ローストビーフ



10 Special feature

ヘルシーな新食感ピザ誕生

大阿蘇鶏のピザ戦人風



12 Special feature

希少なエビを贅沢に使用!

うちわ海老のトマトクリームリングイネ



15 Column

熊本人物コラム 薬剤師・吉丸末吉

16 Sweets

大粒ラムレーズンが香る大人のガトーショコラ

ラムレーズンガトーショコラ



18 Landscape in Kumamoto

グラビア 水の国 熊本



22 Restaurant guide

新連載 エンリコの熊本イタリアン探訪

イルフォルノドーロ



24 Drink

レモンガラス たっぶりのヘルシードリンク

クラフトジンジャーエール / ヤベエコーラ

25 Curry

2種類のカレーを一皿で味わう 火の国カレー



26 Column

郷土料理コラム 上様の御膳

本丸御膳

28 Report

熊本から世界へ——。096k熊本歌劇団

30 Column

テイクアウト 絶品スイーツ

31 Questionnaire

アンケート

32 Recipe

おうちでできるかんたんイタリアン マンマの台所

パスタ・アレ・メランザーネ

Uchiwa ebi

Special Feature

肥後人は赤が好き？

火の国といわれる熊本には、「赤」の文化があるのをご存知でしょうか。そしてその文化は食材や料理の「美味しい赤」にもつながっているんです。

Tomato

Akaushi

特集

火の国・熊本は赤が美味しい。

Amakusa daioh

Horse

赤

Flower

火の山・阿蘇山をはじめ、熊本には実に多くの「赤」があります。

その歴史は古く、
弥生時代には

すでにこの地域で

赤いペンガラ（顔料）を使った土器を

使用していたことや、赤い漆で色付けされた

剣の柄が存在したことが

わかっています。



熊本の祭りには目を引く
美しい赤が欠かせません。
写真は八代妙見祭の笠鉦・西王母。

赤い

文化と

赤い

食材

熊本の神社やお祭りでも、

鮮やかな赤や火が使われていることが多く、

スポーツでも熊本で愛される

プロバスケットボールチーム

『熊本ヴォルターズ』の

チームカラーも赤をメインとしたトリコロール。

プロサッカーチームの

『ロアッソ熊本』はクラブカラーだけでなく、

チーム名の由来にもイタリア語で赤を意味する

「ロッソ」が含まれていることから、

熊本の人たちがいかに「赤」が

好きかが伝わってきます。

これは熊本の人たちの、

「わさもん」と呼ばれる新しいもの、

目立つものが好きな県民性が

この赤好き文化を

作っているのかもしれない。

そして、その赤好き文化は

実は食材にも繋がっているのです。

真つ赤なトマトに、あか牛、馬肉、海老、

天草大王、赤茄子、スイカetc……

熊本の食文化には魅力的な赤がたくさん。

今号では、そんな熊本の赤を使った

美味しい料理を紹介します。

和紙と糊だけで作られる山鹿灯笼。
その色彩と技術は室町時代から
伝わるとされています。



馬肉

1

Horse Meat

特集／火の国・
熊本は
赤が美味い。

口の中でほろほろ
とろける
希少な馬ほほ肉を
贅沢に!

馬肉の中でも希少な部位で、
全国でも食べられるお店の少ない「馬ほほ肉」を、
2日かけて煮込んだ馬のフォンドポワ
(馬テール、鶏ガラ、牛すじ、香辛野菜、トマト、赤ワイン)を使用し、
そこからさらに10時間かけてじっくりと煮込んだ逸品。
ビーフシチューのような食べやすさを実現しながら、
牛肉と違いヘルシーで、
鉄分を感じられる味わいになっています。

馬ほほ肉の赤ワイン煮

1,728円(税込)

おすすめ
ドリンク



フランス産
赤ワイン

アイム
グルナッシュ

682円(税込)

ジュースでフルーティな
ベリー系の香りが
馬ほほ肉を
引き立てます。

馬肉の
生産量
日本一!

熊本の

馬肉が

美味しいワケ

愛情込めて育てると
こんなに大きく
育ってくれます!



馬の快適な環境を整えるため、大変な手間がかけられているんですね。
「真夏には、厩舎につけられたスプリンクラーが活躍します。汲み上げた地下水を噴霧して温度を下げ、馬たちが過ごしやすくしてあげていますね」
大量に必要な水を、地下水で賄える。これは水が豊富な熊本という地域ならではの強みですね。

「あと気をつけるのは怪我ですね。馬は事故などで骨折してしまうと、すぐに亡くなってしまふのですが、うちの牧場では体調管理に気を配っているため事故がとてまもなく、今年もまだ一件も出ていません」

それは馬たちにとって、とても良い環境であることの証ではないでしょうか。
熊本の食文化をささえる牧場の方々のたゆまぬ努力を知り、頭が下がる思いでした。

愛情を込めて育てられた熊本の馬肉、ぜひ一度味わってみてください。

くれています。おかげで夏でも元気に18〜20キロは食べてくれます」

なるほど。では、美味しく育てるためのコツなどはあるのでしょうか。

「馬にストレスを与えないことが重要です。馬牧場が高台や高台に多いのは、周囲に遮蔽物がないことで、風がよくぬけ、涼しいからです。馬は暑さと湿気で体調を崩すので、厩舎では大型の扇風機で湿気をとばしてカラカラの状態にして、寝床を清潔に保ちます。それによって菌の増殖も防げるんですよ」

のは1300キロほどにまで育ちます。

実際に出荷するのは3〜4歳、800〜1000キロくらいですね。脂肪も綺麗な状態で一番いい時期です」

しかし、馬を大きく育てるのには独特の難しさがあるといえます。

「馬というのは、元々寒さには強いのですが、夏の暑さが苦手なんです。なので、食が細りがちな夏の間はとにかく痩せさせないことを大事にします。そのため、飼料にはこだわっていて、うちでは麦を混ぜることで食欲増進と脂の質をよ

「あと気をつけるのは怪我ですね。馬は事故などで骨折してしまうと、すぐに亡くなってしまふのですが、うちの牧場では体調管理に気を配っているため事故がとてまもなく、今年もまだ一件も出ていません」

それは馬たちにとって、とても良い環境であることの証ではないでしょうか。
熊本の食文化をささえる牧場の方々のたゆまぬ努力を知り、頭が下がる思いでした。

愛情を込めて育てられた熊本の馬肉、ぜひ一度味わってみてください。

フランスノルマンディー地方が

原産の重種馬。性格は温厚で、優しい瞳に癒やされます。



Horse Meat

熊本では、様々な地域で

馬が育てられています。高台や高台が飼育に向いているとのこと。



厩舎の近くには馬のための運動スペースも

JSFファームの鈴木田さんに連れられ、嬉しそうに散歩する姿が印象的でした。



桜ホルモン× トマト×味噌 熊本の味覚を楽しむ

New
menu
!

2

Horse Meat

県外にはほとんど出回らない馬のホルモンを、阿蘇のセントラルキッチンで丁寧に仕込むことでメニュー化を実現。
阿蘇の蔵元・豊前屋の味噌に熊本産トマトをあわせ、郷土料理のような懐かしさの残る味わいに仕上げました。臭みはなく、滋養強壮にもピッタリです。

どうして
「桜肉」って
呼ばれるの?

桜肉といわれる馬肉。なぜそう呼ばれるようになったのでしょうか。これに関しては、様々な説があり、どれが正解という答えは出ていないようです。いくつか紹介すると、①赤身がかつた色が桜を連想させた説。②桜の季節が食べ頃だから説。③坂本龍馬の「咲いた桜になせ胸つなく、刺が騒げば花が散る」という歌から胸(馬)＝桜という説。④牛肉の代用(牛クラ)として使われたから説。⑤食肉が禁止されていた時代の隠語(猪を社丹、鹿肉を紅奥、馬肉を桜と呼んだ)説。⑥江戸幕府の牧場が干菜の「佐倉」にあったことから、名馬と云えばサクラ説……というように、どの説もいかにもありそうな気がしてきませんか。真相はわかりませんが、桜肉を食べながら話す雑談としては面白いのではないのでしょうか。

おすすめ ドリンク



光武酒造

芋焼酎
(紅はるか)

ボトル 4,378円(税込)

柔らかな飲み口で、芋の甘い香りを楽しめます。ロックか水割りですっきりと楽しんで。

桜ホルモンのトマト味噌煮込み

550円(税込)

熊本牛のステーキ & ローストビーフ

熊本産
ホルスタインの
ステーキ

200g/1,980円、500g/3,850円(税込)

本産の豊かな自然と
美味しい水で育った
牛の赤身も外せません。
たっぷりのボリュームで
多彩な味の変化で
心ゆくまで
食べられちゃいますよ。

おすすめ
ドリンク



フランス産
白ワイン

アイム
シャルドネ

682円(税込)

柔らかい酸味と熟れ
たフレーバー、程よい
ミネラルも感じられ、牛
肉との相性◎。



Steak & Roast Beef

14種類の
ソース &
シーズニングで
赤身を楽しむ!

熊本豊かな自然と
美味しい水で育った
牛の赤身も外せません。
たっぷりのボリュームで
多彩な味の変化で
心ゆくまで
食べられちゃいますよ。

New
menu
!

3

Steak
&
Roast Beef

赤身を
食べる
ローストビーフ

100g/1,320円、300g/1,980円(税込)

赤身の旨味を
堪能できるローストビーフ。
シンプルな美味しさを
味わってください。



9種のソースと5種のシーズニング /

- | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| ソーリオソース | にんにくピカンテオイル | バインバジルソース | アラビアータソース | 海南ソース | カレーソース | ワサビジェノベーゼソース | 特製BBQソース | ボン酢ジュレ | 醤油パウダー | マルドントシーソルト | BBQシーズニング | 塩レモン | 柚子胡椒 |
| パプリカ・玉ねぎ・キューリトマトと、たっぷりの野菜とピネガーのさらりソースです。 | にんにくがたっぷり入った、食べるラー油のイタリアンアレンジです。 | トロピカルフルーツの甘みとバジルの相性でお口さっぱりソースです。 | トマトの酸味、唐辛子の辛味、にんにくの風味が食欲をそそるソースです。 | 中国のハワイといわれる海南島に伝わるピリ辛濃厚ソースです。 | 各種スパイスが奥深さを演出。カレーの風味が食欲を増します。 | バジルとリコセで、辛味と爽やかさのある風味豊かなソースです。 | 隠し味に和辛子とパルメザンを混ぜた絶妙なバランスが癖になるソースです。 | ボン酢と柚子胡椒。ボン酢と柚子胡椒。ボン酢と柚子胡椒。ボン酢と柚子胡椒。 | 食欲をそそる香ばしさ。液体醤油よりも旨味とコクが濃縮されています。 | イギリス産の小さなピラミッド型の塩が、舌の上で味に輪郭を与えます。 | 各種スパイスを独自に配合した、肉を食べるために作ったスパイスです。 | 熊本では鉄板! すりおろしレモンの塩漬けです。ぜひおたのしみあれ。 | 柚子の香りが引き立つ、自家製の柚子胡椒。熊本を代表する万能調味料です。 |

Prosciutto & arugola

P



生ハム&ルッコラ
1,078円(税込)

おすすめ
ドリンク



フランス産
スパークリング
ワイン

アイム ブラン・
ド・ブラン

792円(税込)

コクがあり、チーズや
鶏肉と相性の良いシャ
ルドネ100%のワイン。
ピザに合わせてぜひ!

V

Vegetable



八百屋さんのピザ
1,210円(税込)



キノコたっぷりピザ
1,210円(税込)



Margherita

マルゲリータ
1,078円(税込)

M

New
menu!



4

Pizza

「大阿蘇鶏の ピザ職人風」

なんと、生地は
鶏むね肉!
ヘルシーな
新食感「ピザ」が誕生

やわらかな鶏むね肉を
ピザ生地に

熊本県の地鶏、大阿蘇鶏は天然ミネラル・ビタミンを豊富に含んだ飼料で肥育されています。くさみが少なく、肉の風味が豊かでやわらかな食感が特徴です。この大阿蘇鶏のむね肉をたいて伸ばし、丸く成形してピザ生地に見立てたヘルシーなメニューが誕生しました。

たんぱく質、
足りていますか?

皮をとった鶏むね肉100グラムあたりのたんぱく質の量は、鶏もも肉と比較すると1.2倍。一方、脂質は40

%減とヘルシー。

糖質が多い食事に偏りがちな人は、たんぱく質の不足が気になるところ。けれども、脂肪になりにくい鶏むね肉なら、ダイエットを気にする方も効率よく安心してたんぱく質を摂取することができます。さらに熊本県立大学准教授で栄養学を研究する友寄博子さんによると、鶏むね肉には機能性成分「カルシノン・アンセリン」が多く含まれているとのこと。これは疲労感を軽減する効果があるとされています。忙しい毎日にうれしい食材です。

熊本直送の
野菜で彩り豊かに



モデル/

中島悠、本田真子、楠野菜那
(096&熊本歌劇団)

大阿蘇鶏のピザ職人風のバリエーションは4種類。トマトやキノコなど熊本から届いた新鮮な食材をたっぷり乗せてお届けします。
たくさん食べても罪悪感の少ない大阿蘇鶏のピザ、おひとりでもグループでも楽しめる一品です!

天草の海で
年間800匹しか
獲れない高級海老。
水揚げされた日だけの
特別メニューです。



New
menu
!

5
Pasta



Tomato
cream linguine
with Uchiwa
ebi

うちわ
海老の
トマトクリーム
リングイネ



おすすめ
ドリンク



トスカーナ産
赤ワイン

トスカーナ
ロッソ・
サンジョヴェーゼ

ボトル 4,400円(税込)

なめらかで
丸みのある風味。
海の幸の旨みを
引き立ててくれます。

うちわ海老の
トマトクリームリングイネ
1,298円(税込)

うちわ海老を
ご存じですか？
西日本に分布する
伊勢海老並みの
ブランド食材です。

(上)タイ、アジ、イサキ、ガラ
カブ、サバ、ハガツオ、ハタ。
取材で訪れた7月、牛深港
に水揚げされた魚。偶然2
匹のうちわ海老が網にか
かりました。(中)穏やかな
海が広がる天草。西部沿
岸は東シナ海に開かれ、古
くから交易船が行き交った
土地。イルカウキシングの
名所としても有名。(下)う
ちわ海老は夜行性。水深
100~200メートルの砂地に
生息。体長15~20センチ。



頭

部が平たく広がった姿。その形状から、付いた名前は「うちわ海老」。全国的に知られる伊勢海老ほど有名ではなく、小ぶりでも身も少なめ。けれども、鮮度や調理法によっては伊勢海老よりも美味と評される逸材です。

東京・吉祥寺のカフェゼノン&ゼノンサカバ総料理長の秋山は熊本に移住したのち、この海老に出会って関心を持ち、食材に採用。考案した新メニューが、このページでご紹介する「うちわ海老のトマトクリームリングイネ」です。この海老の特徴と新メニューの工夫について、秋山は次のように語ります。

「身は引き締まっけていて食感も独特。プリプリして柔らかく、甘味が舌に染み渡る強さがあります。みそも身と同様に甘みが印象的で、香ばしく焼いたうちわ海老の殻からは、伊勢海老よりもしつかりとした出汁がとれます」。その出汁に、うちわ海老のみそと白海老を追加

さらに、熊本に蘇った幻の大鶏・天草大王や、清正人參（セロリ）などからとった出汁を加え、トマトを主体としたソースながら、深みのある味わいに仕上げられています。この魅力的なうちわ海老が水揚げされる天草・牛深港へは、熊本市内から車で約2時間の距離。梅雨が明けた7月末に編集部は天草を訪れました。天草は、120余の島々からなる、天草諸島と呼ばれる歴史的に漁業がさかんな地域。大小の漁船が行き交うこの漁場には、全国でもめずらしい海士（男性の海女）によるアワビやウニの素潜り漁が伝統としていまなお残ります。



朝6時頃に始まる牛深港のセリはいわゆる「発セリ」。金額提示は一度限りで、最も高い額を掲げた買い手が落札する。



牛深港のベテラン漁師・花田正光さん。

希少。そして 劣らない美味。

「うちわ海老はヒラメ漁の際、網に紛れこむことが多かった。昔は市場に出回っていなかったから、漁師は獲れても放流したり、近所や親戚におすそわけして刺身や塩ゆでにして食べたりしていた。そのうち、あれはおいしいと評判になり、やがて寿司屋や高級料理店が仕入れる食材になった」

そう教えてくれたのは、天草漁業協同組合副組合長の佐々木倫一さん。牛深港の海で半世紀近く漁師として生き、かつてはうちわ海老を専門に獲っていたこともありますが、「しかし海温が上昇した影響で、うちわ海老が生息する場所の藻が減ってえさが不足したためか、漁獲量は年々少なくなりました。県内最大の漁港である牛深港ですら、年間水揚げ量はいま160キロくらい。これは7、8年前と比べ

て10分の1程度の量で、数でいうとわずか800匹ほどしかない」

取材で牛深港を訪れた日、港でセリを見学していると、2匹のうちわ海老が目にとまりました。この日、案内してくれた天草市役所牛深港支所産業振興課の濱崎彰吾さんによると、うちわ海老の時期はかつては南風が吹く春でしたが、希少になったいまは、そうともいえないそう。年間を通じ、仕入れられるときは積極的に仕入れたいと、取材に同行した秋山はいいいます。

なお、うちわ海老の気になる栄養面については、栄養学者で熊本県立大学准教授の友寄博子さんが次のように説明してくれました。「血圧を下げる効果が期待できることが、長崎大学の研究によりわかっています。また、うちわ海老に多く含まれるグリシンというアミノ酸は、睡眠の質の向上や疲労感の軽減に役立つ成分です」。加えて、鳥根県浜田市水産振興課によると、鉄とビタミンB12も含まれているとのこと。貧血になりやすい女性にとってうれしい食材です。

東京・吉祥寺のカフェゼノン&ゼノンサカバで、うちわ海老をご用意できたときに提供する特別メニュー。ご来店の際は、どうぞお見逃しなく。全国的にあまり知られていない希少なうちわ海老のおいしさを、あなたも体験してみませんか？

天草の
南端・牛深港へは
熊本市内から
車で約2時間



ご存じでしたか？
ふりかけ発祥の
地は熊本。
元祖は「御飯の友」

1 913(大正2)年に考案され、い
まも熊本県民から愛されるふり
かけ「御飯の友」。全国ふりか

け協会により、日本におけるふりかけ第一号
に認定されたことはご存じでしょうか？ 食
糧難だった大正時代。子どものカルシウム
不足を憂えた薬剤師・吉丸末吉が、魚を
乾燥させて粉末にし、ご飯にかけて食べる
ことを思いつきます。さらに、魚の臭いを消
して食べやすくするため、青のりやごま、ケ
シの実を交えます。この“栄養食品”こそ、
ふりかけの元祖「御飯の友」の始まり。1934
(昭和9)年、吉丸氏から二葉商事(現フタ
バ)が事業を継ぎ、現在に至ります。

「原料の半分近くは、九州近海で獲れる
いりこです。その品質が重要なため、
脂の乗り、身の柔らかさや大きさが
ほどよいものを厳選する専門の職
員が2名います」(フタバ代表取
締役・安部直也さん)

のちの1960(昭和35)年、当時
は高級品だった玉子を原料に使
った丸美屋食品工業の「のりたま」が発
売。全国的なヒット商品も生まれ、ふりかけ
はやがて日本の国民食ともいえる存在に。
ちなみに全国ふりかけ協会によると、近年
ふりかけの国内市場規模はほぼ横ばいの
350億円前後で推移。コロナ禍による外出
自粛でお弁当需要の減少はあったものの、
食卓での消費は堅調でした。

熊本市内に本部を置く国際ふりかけ協
議会の代表理事・松江慎太郎さんによ
ると、海外でも需要があるそうです。「海外需
要は2つあり、1つは調味料としての使用。
ホットドッグにかける国もあります。2つめは、
訪日観光客のおみやげ需要。手頃な価格
で保存性にすぐれ、個包装で配りやすい
ためかもしれません」

吉丸末吉の思いを継ぎ、カルシウムを
始めミネラルが不足している東南アジアの
子どものために、ふりかけの寄付を続ける
松江さん。カンボジアでは同協議会の協
力のもと、ふりかけ工場が建設中。100年
前、熊本の薬剤師の志から生まれたふり
かけは世界に広がっています。

information 日本各地のふりかけを楽しむイベント
「全国ふりかけグランプリ」
<https://www.ifa-furikake.jp/igp/>

布/熊本沙弥郎、器/高仲健一、写真/小林節彦
写真提供/フタバ(人物、商品)

1887-
1973



Yoshimaru Sukeyoshi

吉丸末吉

薬剤師

熊本人物伝

Kumamoto
Character
Biography

vol.2



御飯の友

発売当初の容器を
イメージして復刻された、
八角瓶入り「御飯の友」。
当時、湿気を防ぐために
口の狭い瓶に詰め、
コルク栓で閉じ、
さらに紙で固着したのは、
薬劑師ならではの工夫。
フタバ設立70周年を記念し、
2004(平成16)年に製作。



大人のガトーシヨコラ

無添加大粒
ラムレーズン香る

甘みとココの強い
阿蘇小国
ジャージー牛乳を
使用

青々とした牧草地が広がる阿蘇の小国町で育ったジャージー牛の牛乳は、乳脂肪分が約5%と高く、牛乳の自然な甘みとココが特徴です。そのため、砂糖の使用を抑えることができ、お菓子づくりに適した素材といえます。この阿蘇小国ジャージー牛乳に惚れこんだ総

料理長の秋山が急速冷却冷凍装置を活用し、こだわりのガトーシヨコラを生み出しました。

じっくり
漬けこまれた
大粒オーガニック
ラムレーズン

ベースには、カカオ分80%の高カカオチョコレートを採用。そこへ、阿蘇小国ジャージー牛乳のバターと生クリームを惜しみなく注ぎ、クリーミーで口どけの良いビ

ターガナッシュュをつくります。

ラムレーズンはラム酒が浸透しやすいよう、ノンオイルの無添加オーガニックレーズンを使用。7年樽熟成のキユーバラム「ハバナクラブ」に丸4日じっくり漬けこみ、しつこさのないレーズンに仕上げました。

ローストしたアーモンドスライスとピスタチオでアクセントのある食感をプラス。ラムの香りと歯ごたえを感じながら、もう一口と手が止まらなくなります。

ポリフェノールが
豊富なハイカカオ
ガトーシヨコラ

高カカオの材料を使用しているラムレーズンガトーシヨコラはカカオポリフェノールが豊富。熊本県立大学准教授で栄養学を研究する友寄博子さんによると、カカオポリフェノールは様々な健康機能が明らかになっているそうです。

「カカオポリフェノールは体内の活性酸素を抑える抗酸化成分と

して知られていますが、その他にも生活習慣病予防効果、免疫力の活性化、抗アレルギー作用、血流促進作用、認知症予防効果などの健康機能が多数にわたっています」
贅沢な「大人のラムレーズンガトーシヨコラ」。甘い至福の時間を味わいながら、健康にも気を使いたい。そんなあなたにおすすめの逸品です。

工程紹介



テンパリング

1 カカオ分80%の高カカオチョコレートとバターを湯せんし、テンパリングする。テンパリングとは、チョコレートを熱で溶かし、温度調整をしながらカカオバターの結晶を最も安定した状態にすること。通常は50℃前後で行うが、ここではそれ以上の高温で行っている。



ガナッシュ作り

2 阿蘇小国ジャージー牛乳の生クリームをたっぷり入れ、煮ごした玉子を混ぜる。



オーブンで焼く

3 型にガナッシュを流しこみ、高温短時間で焼き上げる。総料理長の秋山はここに到着まで焼き方の試行錯誤を繰り返した。たどり着いたのは「玉子焼きを焼くような扱い方だ」という。



フリーザーで即冷却

4 焼きあがったガトーシヨコラをマイナス40℃のフリーザーで一気に冷却する。急速冷凍することでしっとりとした生チョコのようなきめ細かい食感が実現する。



ラム酒の
香りに
ほろ酔い
気分!

シェフ
片山 紗雪
(096)888-8888



おすすめ
ドリンク



玄米コーヒー

680円(税込)

玄米の旨みとまろやかなチョコレートの香りが楽しめます。

ラムレーズンガトーシヨコラ

Gateau chocolat 638円(税込)

おとりよせ
できます
p30を
ご覧ください。

きめ細やかな
ガナッシュは
まるで
チョコレートの
玉子焼き

熊水

の

水の
めぐみが
もたらす
風景

本 園

草千里ヶ浜

熊本県阿蘇市草千里ヶ浜

熊本五岳の草千里ヶ浜
草千里ヶ浜は阿蘇山の麓に
位置する自然豊かな観光地です。
約60万年前に噴出した溶岩が
阿蘇山麓を形成し、草千里ヶ浜
は阿蘇山の麓に形成された
溶岩の隙間に水が溜まり、
美しい水鏡が広がります。
阿蘇山麓の自然を満喫できる
場所です。

日本の漁村に
西洋の教会
類まれな風景

天草の崎津集落

熊本県天草市河浦町

江戸時代、美しい景観と下
日本の伝統的宗教とキリスト教が
共存した浦伏キリシタンの集落。1
700年ほど前、天草の崎津集落に
渡り、天草地方の浦伏キリシタン開拓地
として、この世界文化遺産に登録された。



熊本を
潤す水の
生まれる郷

白川水源

熊本県天草市河浦町

約14℃の水が毎分約60トン
湧き出る阿蘇を代表する水質
豊かな熊本を流れる
「阿蘇川」白川の水源のひとつ
水質の良きから採集された
日本名水百選に選定された
水源の水は自由
持ち帰ることができ
飲めるやわらかな味。





Report 4

アマトリチャーナ

ローマっ子の僕が思う最強の味の pasta。
トマトの甘さやベーコンの旨味と
それらをまとめるチーズのバランスをここまで
考えるお店はローマでも珍しい!



イタリアのバイクや国旗が
ディスプレイされたガラス張りの外観は
まるでローマの街角かと思うほど!



マルゲリータ

ピザの女王のマルゲリータは
イルフォルノドーロの看板料理。
使われているモッツァレラチーズは手作りで
ナポリで流行している生地を研究されて
作られているそうです!



調査結果!

「イルフォルノドーロ」の味は
ビックリするほど最強です!
僕にとっては満点の3ポモドーロ!
熊本にいらした際は
是非行ってみてください〜

★ ★ ★ 3 Pomodoro!

Details

「PIZZA・肉・ワイン イルフォルノドーロ」

住所	熊本県菊池市大琳寺151-1
営業時間	11時30分〜22時 ※営業時間は変更になる可能性があります。
ジャンル	イタリアン、バル・バー、創作料理
予約・問い合わせ	0968-36-9992

最新情報は公式SNSまで! >>>



Report 1

このお店は食べ物だけではなく
インテリアもポイントです。
実は壁に飾られている
お皿はローマの実家にもあります!
ここにいくつかお母さんも連れてきたいな〜



Report 2

上質なワイングラスで
イタリア人には欠かせない
美味しいワインも楽しめます♪



Report 3

オーナーの原田さんは
いつも気さくなトークと笑顔で
出迎えてくれます。

Il forno d'oro

熊本城から徒歩5分
のメインストリート下通り
のすぐ隣にある、ピザ研
究所「イルフォルノドー
ロ」。この店のドーロは雑
誌「ポモドーロ」と同じく
「黄金」の意味で、直訳
すると「黄金のオーブ
ン」。外観からすでに興
味を引くおしゃれな看板
とイタリアを思わせる自
転車とバイク。ここまで
イタリアのセンスを意識し
たお店はなかなかありま
せん。ワクワクしながら
店内に入ってみると…
恋に落ちてしまいました。
パスタ、ピザ(正式には
「ピッツァ」)、お肉、お魚、
ワイン…誰もがいつでも
本当のイタリアンを味わ
えるお店です。その上、
スタッフの1人は世界エ
スプレッソチャンピオンだ
そうなので、イタリア人
には欠かせない食後の
コーヒーも飲めます。

オーナーの原田さん
がイタリアンのお店を始
めたきっかけはワインで、
「イタリアのワインと熊本
の食材の相性の良さ」
から熊本に「イルフォル
ノドーロ」のオープンを決
めたそうです。また「熊
本の自然環境で育った
野菜は味が濃くて、トマ
トやナスがたくさん育つ
ところがイタリアとの一
番の共通点」だと語って
くださいましたが、 italia
人の僕もそう思います。
イタリア人はシンプルズ
ザベスト(単純で最高)
で食材自体の美味しさ
で決まります。それを踏
まえて「イルフォルノド
ーロ」は単純で最高に美
味しいです。

Enrico Croce



熊本市内の
大人気イタリアン…
ここは本当の
イタリアン!?
確かめに行った!

新連載
エンリコの
熊本
イタリアン
探訪

僕、ポモドーロ編集部
のエンリコ・クローチェ
が来日してトライしてき
た東京のイタリアンはど
こもじっくりきませんでした。
しかし、トマトの聖地
熊本に来てからやっと
「本当のイタリアン」に
会えました! 毎回僕が
選んだ熊本のイタリア
ンを紹介して1〜3ポモ
ドーロで評価するグル
メシリーズ!

Ristorante 01

イル
フ
オ
ル
ノ
ド
ー
ロ

故郷の味を思い出す
納得の
本格イタリアン!

New menu !



7

Craft cola and Ginger ale

Photo Kuribayashi Shigeki Natori Kazuhisa Kobayashi Katsuhiko Styling/Joh Motoho

南阿蘇育ちの香り高い レモングラスがたっぷり！ ヘルシードリンクが 新登場



Point!



レモングラス



矢部茶

熊本県最大の茶産地、上益城郡山都町で栽培されるお茶。若芽の強い香気が特徴です。

Point!



しょうが



レモングラス

寒暖差のある南阿蘇で育ったハーブは香りの高さがピカイチ！リフレッシュ効果も抜群です。

ヤベエコーラ

693円(税込)

クラフトジンジャーエール

693円(税込)

他のコーラもあります！



ホーリーウッド
クラフトコーラ

免疫力を高め、アンチエイジング効果があるといわれるホーリーバジルと、抗ストレス・冷え予防に効果が期待できる12種類のスパイスを贅沢に使用。毎日でも飲みたい「健康ドリンク」が好評発売中！

熊本名産のお茶が コーラに！

ヤベエコーラ

熊本県民おなじみのお茶、矢部茶に阿蘇産のレモングラスを加えた新感覚ドリンクです。昔ながらの素朴な緑茶の風味とハーブのコンビはすっきりした飲み心地。シンプルなレシピなので矢部茶に含まれる鉄分・カテキンなどの栄養素もたっぷり摂ることができます。これはまさに「ヤベエ、健康になってしまう！」コーラです。

オーガニック レモングラス が香る

クラフトジンジャーエール

JAS認定農園、南阿蘇オーガニックで栽培されたレモングラスを使用。生姜の辛味を出しつつも、香り高いレモングラスが入ることで食事の邪魔をしないドリンクです。レモングラスには塩分の排出を促す作用のあるカリウムが豊富。カルシウム、鉄分も多く含まれていて、普段の生活で不足しがちな栄養素がたっぷりです。

からだに
やさしい
クラフトドリンクです！



モデル/
谷口亜湖
(096k熊本歌劇団)

火の国 カレー

CURRY IN THE LAND OF FIRE

ランチで
気軽にヘルシーに
2種類の
馬肉カレーが
一皿で楽しめる

New
menu
!

8

Curry



火の国カレー

欧風馬カレーと
馬肉キーマの
合盛り

火の国・熊本の火山を意識した盛り付けが目を引くこのメニューは、重くなりがちなカレーを、馬肉を使用することでヘルシーに仕上げた一品。しっかりと煮込まれたゴロゴロ馬肉と、軽めの馬キーマという、一皿で二度美味しいカレーに仕上がっています。

1,280円(税込)

本丸御膳

古文書が

手がかりに。

よみがえった

上様の

おもてなし

料理。



御鱈
鯛の昆布ダ

煎り酒

御汁
くしいと
そそろ鮎



御肴
和鯖
ひともじのぐるぐる
辛子蓮根
なふこみそ
清正人參
干しごぼう
豆腐の味噌漬け
たまごかけから焼

御平椀
鮎
揚げ鮎
里芋
隠元



御猪口
水餃
あわび
蛇の目刺身
びわ
水煎りのり



御菓子
西瓜香
玲瓏豆腐
小豆黒蜜



御飯
はたるめし



料理方秘
1803(享和3)年
写真提供/熊本
郷土料理青柳

熊本藩に伝わる製法で、現代の趣向に合うように上様の御膳を再現。素材は熊本名物を中心。

趣向をこらした品々から伝わる歓迎の心。

肥後のお殿様が召し上がった料理を、現代の熊本で食べることができる——。そう聞いて訪れたのは、市内中心部の通町筋近くにある「熊本 郷土料理青柳」。1803(享和3)年に藩主細川家の料理人が書いた『料理方秘』や、1817(文化14)年の『歳時記』といった熊本藩に伝わる飲食物製法書の記述をふまえ、藩主が客人のおもてなしに出した御膳を、現代の趣向に合わせて再現したというのです。熊本城にちなんだその名は、本丸御膳。

「この御膳の特徴は、醤油がなかった時代の味付けをしていることです。室町時代から用いられていた煎り酒が当時はまだ使われていました。これは削り鱈を酒で煮詰めたもの。熊本のお国酒である赤酒を入れています」(本丸御膳専属料理人・田中伸文さん)

ほかにも、1782(天明2)年に編纂された豆腐料理集『豆腐百珍』で、“奇品”とされた玲瓏豆腐というお菓子(当時は幕府への献上品だったそう)もあり、“わさもん”といわれる新奇を好む県民性が献立に垣間見えます。また、清流に生息する鮎が熊本藩の特産品だったとうかがい、いまでも熊本は“水の国”であることがわかりました。

熊本城築城400年祭が開催された2007(平成19)年、本丸御殿の大御台所で供される料理が公募された際、「青柳」の御膳が選ばれました。翌年4月の一般公開以来、観光客に熊本の料理を伝えてきましたが、2016(平成28)年に起きた熊本地震の影響で本丸御殿が被害を受け、提供を中断。現在は同店のみで注文が可能です。

※写真は2021年6月28日の献立。季節により御膳書は変わります。



熊本城の本丸御殿

熊本地震前、本丸御膳は熊本城の本丸御殿で提供されていました。写真は「若松之間(手前)」と「昭君之間(しょうくんのま)」。後者は「將軍の間」の隠語との説もあざける、さらびやかな装い、飾り金具付きの漆塗り折上格天井と、中国の美女・王昭君を描いた横画が目をはきまします。(現在は非公開)。

熊本 郷土料理青柳

住所 〒860-0807 熊本県熊本市区下通1-2-10
電話 0120-898925(本丸御膳は要予約)
※写真はお昼の本丸御膳3,300円(税込)



Kana Kusuno Haruka Nakashima Marino Ito Ikumi Sugai Mako Honda Minami Umetaka Miki Kitano Kimika Kudo Rio Kubota Kotono Iwanaga Kotoe Ue Yaka Toudou Honoka Kana Kiyama Yano Haruhi Yuki Nomura Kotsume Fukuda Riho Toida Misaki Himeno TETO Aiko Taniguchi Sayuki Katayama Aira Hashimoto Madoka Hosho Hikari Butsuda



辿り着いた
お披露目公演の場
夢を目指す若者の姿が
大観衆を魅了した



舞台から放たれる
熱に会場中が包まれる
この地に
新たな文化が
花開いた瞬間だった

待ち望んだ
この日。
舞台の幕が
上がる。

熊本県の阿蘇・高森を拠点に結成された25名の女性だけによる『096k(オクロック)熊本歌劇団』。2020年の結成から、10ヶ月の後、ついに彼女たちは晴れの舞台に立った。全てはこの時のため。自分たちのやってきたことは、通用するのか？ その目には不安と期待が入り交じる。

この日を迎えるまでは平坦な道ではなかった。目指したのは世界に通用するエンターテインメント。歌、ダンス、演技、殺陣……身に付けねばならないことは山程あった。そこに加え新型コロナの影響で、度重なる延期。モチベーションを保つのは容易ではなかった。

お披露目の場であり、晴れの舞台であるこの場で、彼女たちは躍動した。オープニングの見るものを圧倒するダンス。そして、演劇。抑圧された時代の空気を吹き飛ばすかのような熱演が、見る者の心を撃つ。さらに、この晴れの日を盛り上げるため、多くのゲストが応援に駆けつけてくれた。様々な演出を含め、それは見事なエンターテインメントだった。

およそ1000人の観客からの拍手が鳴り響く。

この地から、世界へ——
そんな途方も無い目標が、にわかには現実味を帯びてくる。そんな舞台だった。彼女たちの物語は始まったばかりだ。その成長を見続けていきたいと思う。



096k
熊本歌劇団

オクロックくまもとかげきだん

Photo/
Kawahata
Kazutaka

096k Kumamoto Drama Company

火の国・熊本に灯った
情熱の炎は、
確かに、
その熱を広げてゆく。
そして辿り着いた
お披露目の場で、
彼女たちは何を見るのか。

定期公演の
お知らせ



舞台

前田慶次
かぶき旅

～肥後の虎
加藤清正編～

夜の劇場 絢彩華
熊本城ミュージアム
わくわく絶えて
定期公演開催中

感染症防止対策のため、
公演スケジュールに
変更がある場合がございます。
最新な情報は公式サイトを
ご確認ください。

096k 検索

料理長こだわりの スイーツを ご自宅でも お楽しみください。

Take out!

東京・吉祥寺の
カフェゼノン&ゼノンサカバでは
テイクアウトできる
絶品スイーツを
ご用意しております。

**XYZ 熟成
ラムレーズン
ガトーショコラ**

高カカオチョコレートを使ったガトーショコラ。7年樽熟成のキューバラムにじっくり漬けこんだレーズン、ローストしたアーモンド・ピスタチオをトッピング。ビターなショコラとラム酒の香りが調和した大人の味です。レンジで10秒あたため、トロツとさせる食べ方もおすすめ。

サイズ：20×5.5×4cm

店内価格
638円(税込)※1ヶ所

テイクアウト価格
2,600円(税込)※ホール



**XYZ
星原抹茶の
チーズケーキ**

熊本で唯一の抹茶、お茶の畑野園の「星原」を使った贅沢なケーキ。細川家のお買上茶となった由緒ある岳間茶から最上位茶葉を使用。甘味の強い希少な抹茶です。阿蘇小国ジャージー牛乳の生クリーム・ヨーグルトをバランスよく組み合わせた、なめらかな口当たりと心地よい渋みが特徴です。

サイズ：20×5.5×4cm

店内価格
638円(税込)※1ヶ所

テイクアウト価格
2,600円(税込)※ホール



**YAMANAKA
プリン**

キャラメリゼされた表面をバリッと割ると、中には卵の味がしっかり残るとろとろカスタード。カラメルの苦味と濃厚なプリンの甘さがマッチする、オープン当初から人気の名物プリンです。冷凍のままアイスプリンとして食べても◎。漫画雑誌風の6個入りパッケージもあります。

店内価格
550円(税込)

テイクアウト価格
462円(税込)



**ジャージー
牛乳の
ソフトクリーム**

脂肪分約5%と濃密なコクが特徴の阿蘇小国ジャージー牛乳を贅沢に使用。ひとくちほおぼると牛乳本来の甘い香りが口いっぱいに広がります。クリームはホイップのようなまろやかさ。コーンの一番下までアイスを楽しめます。YAMANAKAプリンに乗せてもおいしい!

店内価格
Sサイズ 308円(税込)
Mサイズ 462円(税込)

テイクアウト価格
Sサイズ 280円(税込)
Mサイズ 420円(税込)



「ラムレーズンガトーショコラ」と「星原抹茶のチーズケーキ」は「シティーハンター」の冴羽獠パッケージで発売中!

XYZ...もう後がない美味しさ

カフェゼノン
通販サイトでも
ご購入いただけます。

Q <https://cafezenon.thebase.in/>

「pomodoro」第2号をお読みになった方へ。
ご意見・ご感想をお聞かせください。

抽選でカフェゼノン&ゼノンサカバお食事券3,000円分、阿蘇綺麗化粧品トライアルセットを各1名様にプレゼントいたします。
下記のQRコードよりご回答ください。

ポモドーロ pomodoro questionnaire アンケート

QRコードで
アンケート
ページへ!

締め切り

11/30



アンケートに
お答えいただいた方
全員にプレゼント

その場で使える!
カフェゼノン&
ゼノンサカバ

クーポン取得可能期間:
2021年11月30日(火)まで
回答完了画面を
ご注文時にご提示ください。

※クーポンの有効期限は取得から2週間です。
※他クーポンとの併用はできません。
※クーポンのみのご利用はできません。
※クーポン以外にワンオーダーご注文いただいた方のみを対象とさせていただきます。
※クーポンのご利用はおひとりさま1回限りです。

ドリンク1杯無料クーポン

プレゼント!

さらに抽選で豪華景品プレゼント!



カフェゼノン&ゼノンサカバお食事券3,000円分 1名

カフェゼノン&ゼノンサカバで
使えるお食事券です。
pomodoro掲載メニューを
試食できるチャンス!
有効期限:2022年3月31日(木)まで



阿蘇綺麗化粧品トライアルセット 1名

無農薬・無化学肥料で栽培された香り高い
阿蘇のオーガニックローズが原料の化粧品セットです。
化合物を一切含まず低刺激のヘアケア、
みずみずしいバラの香りで癒されるボディケア、
100%天然由来成分で肌にやさしい
除菌ハンドスプレーをお試しください。

シチリアに
行ったら
マストなパスタ

イタリア人にとってナスといえは「シチリア」を連想させます。息子から聞いた話では、熊本のナスは日本の中でもとても有名ですよね。それは、やはり熊本がシチリアとはほぼ同じ緯線上にあるからだと思います。

このレシピは別名「パスタ・アッラ・ノルマ」とも呼ばれています。伝説によると、ある有名なオペラ原作者がこのパスタを食べたときに「これはまさにノルマだ!」と喜んで叫んだそうです。「ノルマ」とは、イタリアを代表する音楽家ヴィンチェンツォ・ベッリーニのオペラ作品。その原作者はこのパスタをベッリーニの最高傑作である「ノルマ」に匹敵する料理の傑作だと称賛したんですね。その後このシンプルで美味しいパスタの魅力はイタリア全土に広がり、イタリア自体のシンボルになりました。

ぜひ皆さんもその美味しい熊本ナスを使って和風「パスタ・アッラ・ノルマ」を作ってみてください!

日本の漫画が大好きで来日、現在は熊本に移住したpomodoro編集部イタリア人・エンリコのリアルマンマなのです。



Profile

マンマ・マリア / ワインとチーズで有名なアブルッツォ州生まれのローマ育ち。趣味はレシピの本又は雑誌を集めること。日本に初めて来たときに一番美味しかったのは天ぷらでした。

Recipe 2

マンマ・マリア
Mamma Mariaマンマ
の
台所

チャオ! 私はマリア。「マンマ・マリア」と呼んでください。熊本に住んでいる息子も大好きな、おいしいイタリアンのレシピを紹介します!



ナスのパスタ

パスタ・アレ・メランザーネ

作り方

調理時間

30分

- 1センチ角にカットしたナスを3分程度揚げてキッチンペーパーに5分ぐらい置く
- 2 みじん切りした玉ねぎをフライパンで2分程焦色になるまで焼く
- 3 フライパンにホールトマト、塩とんにんにくをまるごと入れて5分程度火を通す
- 4 5分置いた揚げナスの一部をフライパンに入れて10分煮る
- 5 その間に鍋にお塩を入れる。パスタはやや固め(アルデンテ)になったら水気を切ってフライパンに移す
- 6 パスタとソースを混ぜて残しておいたナスとバジルをパスタのトップに盛りつけて……ボナベティート!

材料(2人前)

フジリ	150g
ホールトマト	200g
ナス	250g
玉ねぎ	1/4
にんにく	1つ
バジル	3枚
オリーブオイル	30g
塩	少々
パルメザンチーズ	お好み
揚げオイル	お好み



point

うちではナスを揚げてソースに入れるのが習慣ですが、ヘルシーに食べたい方は、ナスを揚げず焼いてソースに入れても美味しいですよ! そのときは揚げオイルなしで、オリーブオイルを「40g」にしてね〜♪

編集後記



今号では熊本の馬の取材に行かせていただきましたが、実際にすると、その大きさに驚きました。普段私たちが目にする機会がある馬といえば、いわゆる競走馬でその体重は400~500キロ程。今回見せていただいたのはおよそ1トン近くで、その印象はまさに「黒王号」であり「松風」でした。それに跨るラオウや慶次を想像すると、その強大さがよくわかる体験になりました。(吉松)



うちわ海老の取材で天草へ。立ち寄った三角港の洋館・浦島屋が印象に残ります。テラスからの海の眺めは心地よく、ここを好んだ作家・小泉八雲の横顔とともに、いずれご紹介できたらと思いました。今号ではほかに、連載「上様の御勝」やふりかけの記事を担当しました。取材にご協力いただいた皆様に、この場をお借りして御礼申し上げます。(境)



今号は096k熊本歌劇団の劇団員たちをイメージモデルに起用。稽古の間の早朝にもかかわらず元気な笑顔を見せてくれました。乙女な表情の彼女たちも舞台にあれば空気が一変、戦国の「漢」の顔に。演技に打ち込む姿は清々しい気持ちになります。若さっていいな。高森で日々成長している彼女たちと新メニューのフレッシュさを感じとっていただけたらと思います。(福沢)



高森町に引っ越ししました！美味しいご飯を食べて、美しい景色を見て、素敵な人と一緒に仕事をするようになって、今までの人生で一番幸せな時期です。高森に住みながらトマトベースのイタリア料理レシピや今回から始まった熊本のイタリアン紹介シリーズをよりしっかり伝えたいと思いますので、よろしくお願ひします！(エンリコ)

この雑誌にあるメニューは
東京 吉祥寺の
カフェゼノン&ゼノンサカバで
お召し上がりいただけます。



ポモドーロ

第2号 2021年9月30日発行

発行人	堀江信彦
編集人	吉松照章
表紙、ロゴデザイン	岡本一宣デザイン事務所
アートディレクション	岡本一宣
デザイン	田嶋諒、長谷川笠子(o.i.g.d.c.)
編集	境裕児、福沢沙織、エンリコ・クローチェ
協力	株式会社じぞう屋 株式会社熊本コアミックス
編集・発行	株式会社コアミックス 〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-9-9 吉祥寺じぞうビル TEL. 0422-24-6778(pomodoro編集部) https://www.coamix.co.jp/
印刷・製本	凸版印刷株式会社

©コアミックス 2021

※商品の価格や仕様は2021年9月現在のものです。
予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。
※本誌掲載の記事、写真、イラスト等の
無断転写転載を禁じます。

カフェゼノン&ゼノンサカバ

第2回

熊本は、美味しい。



東京・吉祥寺の「カフェゼノン&ゼノンサカバ」で「pomodoro」掲載メニューを食べてみませんか？

「カフェゼノン&ゼノンサカバ」は、本誌掲載メニューを始め、熊本直送の厳選されたお肉や野菜を使った料理が楽しめる肉バルです。ベビーカーでも移動しやすい広い店内は、隣席との距離もある、気兼ねなく食事ができる空間。自分でお肉を焼ける炭火場や、ちょっと安く飲めるお酒の自販機もあります。テラスはペット同伴での利用も可能。ちょっと息抜きに、あなたも来てみませんか？

創刊号掲載メニュー
人気TOP5はこちら

- 1位 阿蘇小国ジャージー牛乳ソフトクリーム
- 2位 太陽のカプレーゼ
- 3位 馬肉バーガー
- 4位 辛子蓮根フリット
- 5位 ホーリーウッドクラフトコーラ

バースデー
コース
開始!

旅行気分が味わえるバースデーコースをご用意しました。メニューは、トランクに詰め込んだ前菜盛り合わせ、ブーケサラダ、お肉のグリルに、自家製の透明タルト。お客様の記念写真を撮ってラテにプリントして提供いたします。



2,980円(税込)

※2名様から利用可能

営業時間	11:30-23:00(日曜は22:00まで)
ランチタイム	11:30-14:30
ティータイム	15:00-16:30
ディナータイム	17:00-23:00
定休日	なし(年末年始休業あり)
所在地	東京都武蔵野市吉祥寺南町2-11-1
電話	0422-27-2275
※営業時間は東京都の営業時間短縮要請により変更あり	



INSTAGRAM



LINE



WEB



FACEBOOK



TWITTER