

ポモドーロ

熊本の
うまい”を
伝える。



Discover Kumamoto's Gems



vol.4
July
2022

Take
Free

肥
後
の
甘
い
は
、

ス
イ
ー
ツ
特
集
号

The Sweets Special Feature



花がある。

Concept

熊本の「うまい」を伝えたい。

そんな思いが

込められた雑誌。

それがポモドーロです。

おいしい、上手、巧みなど、

「うまい」という言葉には、

さまざまな意味があります。

熊本の料理や食材、

匠のものづくり、歴史や建築。

なにより、人を通して

私たちが知る熊本の

「うまい」を、

あなたにお届けします。

特集

肥後の甘いは、 花がある。 スイーツ特集号

2 Special feature

美しき薔薇を
味わう。



6 Special feature

阿蘇
ローズベリー香園の
食べられる薔薇の
スペシャルメニュー！

薔薇のパンナコッタ／
薔薇のチーズケーキ／
薔薇のマリトツォ風
モナカアイス

9 Special feature

ぶどうの女王
の栄養満点
スイーツ

シャインマスカットのタルト



10 Special feature

夏を
楽しむ
シーズナル
ドリンク

もくもく雲の飲む
レモンヨーグルトゼリー
フロート／
巨峰とマスカットの
ローズマリーレブヒート



12 Special feature

数量限定！
希少な地鶏
が素材

天草大王のエッグタルト



“Pomodoro”



Discover
Kumamoto's
Gems

Vol
4

14 Special feature

手土産にも
おすすめ
シーリング缶
スイーツ&
ドリンク



16 Interview

新連載
肥後ものがたり
金工師・
鎌田奈穂さん

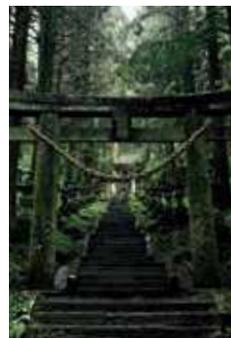


18 Gourmet Map

くまもとフルーツMAP

20 Landscape
in Kumamoto

グラビア
外国人から見た
熊本



24 Restaurant
guide

エンリコ&
096k熊本歌劇団
の熊本イタリアン
探訪

リストランテ デュエ マンメ



26 Colum

郷土料理コラム
上様の御膳
甲佐町の鮎
鮎の冷製トマトパスタ

28 News

096k
熊本歌劇団
八千代座公演

096k熊本歌劇団

30 Colum

江戸の空気を伝える芝居小屋
八千代座を
知っていますか？



32 Lunch Plate

1日数量限定の
pomodoro
ランチプレート
ごろごろ野菜のキッシュ



特集

肥後の甘いは、
花がある。



美しき薔薇



を味わう。



熊本・阿蘇の地で、
“食べられる薔薇”を
作る人がいます。
県内で唯一のJAS認定の薔薇農園。
それを実現するためには、
人知れず重ねられた
試行錯誤の日々がありました。
今号では、そんな薔薇を使った
デザートをはじめ、
目でも舌でも楽しめる、
素敵なスイーツを特集します。

べられる薔薇」をご存じでしょうか？全国的にも珍しいその薔薇を生産する農園が熊本・阿蘇にありました。育てているのは、阿蘇ローズベリ―香園の小笠原徹朗さん。全国の薔薇を食べ歩いたのち、自身で生産を始めたという小笠原さんにお話を伺いました。

「食べられる薔薇を知ったのは、偶然目にしたテレビ番組がきっかけでした。とても興味を惹かれ、自分でも育ててみたいと思っただけです」
その出会いからひと月もしないうちに、小笠原さんは全国の薔薇を食べ歩きに出かけたといっています。それが御年69歳の時のこと。

「桜前線のように、薔薇も南の方から開花していきますから、それを追いかけて鹿児島から北海道まで北上し、10日ほどで一気に食べ歩きました。300種類は試食したと思います」

興味を持ったなら、自分の目と舌で確かめる。その行動力には驚かされます。

「そこでわかったことは、食べられる薔薇も、基本的には野草のよう

に苦さや青臭さがあるものが多いという事です。美味しいと感じられる薔薇は、蛾が少ないものだとすることもわかりました。これは植物が身を守るために出すものなのですが、これが多いと美味しくない」

かし、蛾が少なければその分、風雨、乾燥、紫外線といった外部環境に弱くなるため、食用薔薇の多くはハウス栽培になるのだそう。

「全国をめぐったのち、チャレンジしてみようと、苗屋さんと相談しながら、寒冷な阿蘇の土地に合いそうな23種類の品種を選びました。しかし、そのうち3種類はダメになりましたね。土が合わなかった。やはり、実際にやって、試してみるしかない」

そうして日々の研究と試行錯誤を重ね、現在生産する20品種に辿り着いたとのこと。阿蘇という土地で食用の薔薇を育てることのメリットは

Taste the beautiful roses

300種類を試し辿り着いた食べられる薔薇

あるのでしょいか？

「果実などと同じく、植物は寒暖差がある方が甘くなります。薔薇も例外ではなく、そういう意味ではここは適していると思います。高冷地のため、平地に比べ虫が少ないのもメリットです。しかし、その環境に合い、見た目がよくて美味しく食べられる品種というのは非常に少なく、探すのは大変です。今も探し続けています」

薔薇の品種改良は日進月歩で日々、新たな品種が生まれてくるのだそう。今や世界には2万種を超える薔薇があるというから驚きです。

しかし、安心して食べられる薔薇を育てるためには、観賞用の薔薇とは違う苦労があるといっています。

「そもそも薔薇は病害虫にとっても弱く、農薬が必須の花なんです。とにかく虫の百貨店かと思うほど多くの虫が寄ってくるのが薔薇ですからね。それを安心して食べてもらうた

無謀といわれる無農薬での薔薇栽培。それは情熱なくしては決して実現できない困難な取り組みで

めに、有機JAS認証を取ろうと思いましたが。そのためには、薔薇栽培の主流である水耕栽培では認められず、土でないとダメなんです。リスクいんですから」

水

耕栽培ならコンピュ―ターで制御できるため、育てやすいとのことですが、有機JAS認証が必要と考える小笠原さんは土にこだわります。そのこだわりにはもうひとつの理由があり、それが「土で育てた方がはるかに香りがいい」と感じるからだそう。

私たち消費者が安心して食べられるための無農薬薔薇栽培。冬のオフシーズンをのぞき、毎朝4時から作業を始めます。虫取りも全て手作業で行うため、腕は腱鞘炎になり、薔薇のトゲで傷だらけになるといいます。

「毎日のことですから、もう慣れました」

そうやって笑う小笠原さんの姿はとてもしずかしく、頼もしく思えます。

小笠原徹朗さん

Ogasawara Tetsuro

1947年生まれ。北海道千歳市出身。拓殖大学商学部卒。阿蘇綺麗株式会社 取締役、株式会社阿蘇ローズベリー香園 取締役・農場長。チンパンジーのパン君で有名な動物園、阿蘇カドリー・ドミニオンを作られたのが小笠原さん。北海道の定山溪熊牧場で学び、熊本に初めて熊を連れてきた人物でもあります。



手をかけた成果として土と株が育ち、昨年の出荷量450kgのところ今年600kgほどに増える予定。

小笠原さんの薔薇を使った商品はこちらからご購入いただけます。

<https://asokirei.com>



※1 / 有機JAS認証:農薬や化学肥料に頼らず自然の力で生産された農作物に与えられる認証。2年以上の無農薬栽培実績と毎年の検査をクリアする必要があります。※2 / 水耕栽培:観賞用の薔薇のほとんどがこの方式。水と液体肥料を使って栽培する。空気や温度の管理をコンピューターで行うことが多い。

夏を、彩る。

阿蘇ローズベリー

香園の

食べられる薔薇を

使用した

スペシャルメニュー！



薔薇の
パannaコッタ
赤のワインジュレ/
白のワインジュレ

各480円(税込)

阿蘇ローズベリー香園・
小笠原徹朗さんの
薔薇にかける情熱と、
その品質に惚れ込んだ
カフェゼノン&ゼノンサカバの
総料理長・秋山喜紀が、
「この薔薇を多くの人に
食べていただきたい」との思いから、
リーズナブルでかわいい薔薇の
スイーツを3種類開発しました。
この特別なスイーツをぜひ一度、
試してみませんか？

選べる
2種のジュレ
あなたは
どちらが好み？
パannaコッタはイタリア発祥の
デザートで、生クリームや牛
乳、砂糖などを熱し、ゼラチン
で固めたもの。薔薇のパanna
コッタは、ベースの生クリーム
自体に薔薇の香りを移してあ
り、そこに赤と白のワインで
作ったジュレをのせています。
赤のワインジュレを飾るのは、
赤い「ホットココア」という薔
薇。そこに含まれるタンニンの
渋みが赤ワインと調和します。
白のワインジュレには黄色い
「ゴールドナイエロー」という薔
薇を散らし、白ワインと合うフ
ルーティーさを実現しました。
それぞれの味と香りの違いを
ぜひお楽しみ下さい。
※アルコールは蒸発させてい
ますので、お客様でもお召し上
がりいただけます。

おすすめ
ドリンク



ジャスミンティー

583円(税込)

こだわりの「春風」茶葉を使用。
香気と味わいが、口の中をさわやかに
リフレッシュしてくれます。

4種の薔薇を
散りばめた、
華やかなケーキ

彩り鮮やかな4種の薔薇を使
用した薔薇のチーズケーキ。甘
さをおさえ、なめらかにこだ
わったチーズケーキに、薔薇と
フランボワーズを合わせた
ピューレを艶やかにコーティン
グ。使用している薔薇は、阿蘇
ローズベリー香園の小笠原さ
んが強く推す、ピンクの「ナエ
マ」と紫の「黒色天香」という優
しい甘さと香りが自慢の品種。
そこにさらなる彩りとして赤
い薔薇「ホットココア」と黄色
い薔薇「ゴールドナイエロー」
を加えています。チーズケーキ
とフランボワーズは酸味が調
和する組み合わせ。そこに4種
の薔薇のそれぞれの香りと甘
み、食感が加わることで、多样
な味を合わせ持つ一品に仕上
げています。

おすすめ
ドリンク



イタリア産赤ワイン
ランブルスコセッコ

グラス 792円
ボトル 3080円

薔薇のような香りが特徴。
薔薇のチーズケーキと合わせることで、
薔薇の香りがより一層
広がり楽しめます。

薔薇の
チーズ
ケーキ

678円(税込)



阿蘇ローズベリー香園の
薔薇を使用した
XYZパースデー
ケーキsetもあります。

6,400円
(税込・限定ショップ&送料込)

カフェゼノン
BASEで
販売中です！



薔薇の マリトッツォ風 モナカアイス

480円(税込)



薔薇を
練り込んだ
アイスを
サクサク食感で
楽しむ

ベースは生クリームをリッチに配合したゼノンの自家製アイス。その工程で薔薇の香りを移し、甘さと香りが自慢の「ナエマ」と「黒色天香」2種の薔薇の花びらを練り込んであります。それを包むのは金沢の最中の皮専門店から取り寄せた「加賀種最中」。もち米100%にこだわって作られたサクサクの食感は、アイスの美味しさをさらに引き立ててくれます。かわいいた目ともにお楽しみ下さい。

おすすめ
ドリンク



お茶の堀野園
抹茶

572円(税込)

熊本のお茶の堀野園の抹茶は苦味の中にも、ほのかに甘味があり、最中とも、アイスとも、よく合います。

薔薇が
もたらす
リラククス
効果

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、薔薇の生花によるリラククス効果には科学的根拠が認められています。これは目で見ることによる効果のため、目でも楽しむスイーツとの相性は◎

季節のタルト

シャイン マスカット のタルト

シャイン
マスカットは
「ぶどうの女王」！
皮ごと食べて
夏バテ対策



ぶ ぶどうはもともビタミンが豊富なフルーツですが、ぶどうの皮にも幅広い栄養素が含まれていることをご存じですか？皮ごと食べると、摂取できるビタミン・ミネラル量がアップすることがわかっています。

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「ぶどう100キロカロリあたり成分を皮つき・なしで比較すると、食物繊維やミネラル・ビタミンなど倍近く差がつくものもある」そうです。中でもビタミンKは、皮つきのみで摂取可能。ビタミンKは正常な血液凝固機能の維持や、丈夫な骨づくりにかかせません。女性がかかりやすい骨粗鬆症の予防にも役立ちます。さらに、ミネラルのひとつであるカリウムは、皮なしで224mg、皮つきは319mg（100キロカロリあたり）と皮つきに多く含まれます。カリウムは、正常な血圧を保つために必要なミネラル。発汗とともに体内のカリウムが不足すると夏バテの原因になる恐れがあるため、夏場こそ積極的に摂取したい栄養素です。

そんなぶどうの中でも、皮が薄く渋みが少ないシャインマスカットは、皮ごと食べやすい品種。ぶどうの栄養を余すことなく摂取でき、「ぶどうの女王」と呼ばれるシャインマスカットを贅沢に使ったタルトをご用意しました。暑い日のデザートに皮ごと楽しんでみるのはいかがでしょうか。

シャイン
マスカット
のタルト

1ピース 698円(税込)

熊本産シャインマスカットの上に白ワインジュレ。タルトベースはフランポワーズのエアクリームチーズ。ピスタチオのフレークも添えて鮮やかさと食感をプラス。ジュシーさと酸味がほどよくマッチして、さっぱりとした味わいです。

おすすめ
ドリンク



フランス産白ワイン
ピコーズ
アイムシャルドネ
フロム
サザンフランス

グラス 682円
ボトル 3,300円

爽やかで、甘味の中
にほどよい酸味があ
り、フルーツタルトと相
性がよいワイン。

みずみずしい
夏のフルーツを
「食べる」
ドリンク



巨峰と
マスカットの
ローズマリー
レブヒート

ノンアルコール/
768円(税込)
アルコール入り/
828円(税込)

辛口のシェリーをソーダで割ったスペイン生まれのカクテル、レブヒートをアレンジ。巨峰やマスカットも丸ごと食べられる、デザート感覚のドリンクです。レモン入り自家製のマスカットソーダに南阿蘇産ローズマリーの香りがふわっと漂います。

グラスはガラス作家・江波富士子さんの作品
※店舗提供時は異なります。

夏を楽しむ

シーズナルドリンク

もくもく雲の
飲むレモン
ヨーグルト
ゼリーフロート

828円(税込)
青空はレモンヨーグルト味のゼリー、空に浮かぶ雲はホイップクリームで表現。トップには入道雲をイメージした、阿蘇小国ジャージー牛乳のソフトクリームをのせました。全体をかき混ぜて飲むと、ソフトクリームの甘さが口いっぱい広がります。



たっぷりゼリーと
濃厚ソフトで
食べごたえ満点な
サマーフロート

テイクアウトでも
購入可能。
手土産にも
おすすめです。

店内 / 1個 330円 (税込)
テイクアウト /
1個 280円 (税込)

おすすめ
ドリンク



カフェラテ

638円 (税込)

熊本の老舗「珈琲
回廊」の豆を用い、
高級エスプレッソマ
シーンで抽出。濃厚
なカスタードクリーム
やサクサクのパイ生
地を、人気のカフェラ
テとともに楽しみな
ください。



天草大王のエッグタルト

熊本の
希少な地鶏を
使用した
エッグタルト。
数量限定で
登場!



Amakusa
Daioh

焼き鳥で
おなじみの
キンカンが
素材の斬新な
スイーツ

Egg tart

ポルトガル生まれのお菓子エッグタルトが、熊本の地鶏・天草大王を素材とすることで、ほかにはないスイーツとしてこの夏、東京・吉祥寺のカフェゼノン&ゼノンサカバに登場しました。

素材となった天草大王は、きわめて希少な地鶏です。熊本県農業センター畜産研究所によると、2021年度に卵からかえった天草大王の雛の数は、わずか8万羽ほど。近年国内の加工場で処理されている一般的な食用鶏（ブロイラー）の数が年間概ね7億羽（日本食鳥協会調べ）であることから、いかに希少であるかがわかります。

今回、エッグタルトを開発したのは、カフェゼノン&ゼノンサカバ総料理長の秋山喜紀。かねてより食材としての天草大王の可能性に注目しており、その魅力を引き出す肉料理を手がけてきました。その過程で、天草大王の卵を材料にしたお菓子を作れないかと構想したのがこの新メニューの始まりです。

しかし、思いもよらぬことに、天草大王の卵は市場に出回っておらず、入手ができませんでした。「天草大王の卵は有精卵のため、熊本県外で肥育されないよ



地鶏のキンカン
柑橘類の
キンカンに
形状がそっくり。

う門外不出です」。2004年から天草大王の飼育を続ける、天草大王生産販売組合理事の蓮池直次郎さんが、卵が流通しない理由をそう教えてくれました。

そこで秋山は、雌鶏のみが持つ、卵の形になる前の黄身である“キンカン”に着目。キンカンであれば、希少ですが流通しており、入手可能。キンカンを素材にクリームを作ることで、唯一無二の天草大王スイーツが作成できると思い、クリームを存分に楽しめるメニューとしてエッグタルトの試作を開始します。

しかし素材を得てからも、完成までの道のりは決して平坦ではありませんでした。まずは、時間をかけてキンカンを裏

ごしし、レモン、シナモンをベースとしたカスタードクリームを試作。こちらをパイシートで製作したタルトで焼いたところ、膨らんでしまい形が安定せず、失敗に終わります。また、このままではオリジナリティに欠けるため、他社のタルトとどう差別化するかを悩ませ、思案を重ねます。

その後も試行錯誤を繰り返した結果、空焼きしたパイに生クリームとカスタードクリームをたっぷりのせた形にたどりつきます。さらに、カスタードのベースをバニラに変更することで、口の中いっばいに広がる重層的で濃厚な味を実現できました。

そして、最後のひと押しとして秋山がこだわったのが、砂糖をバーナーで炙り、ブリュレにすること。カスタードクリームで覆われたパイが焦がされることにより、香ばしくメリハリのある味わいが生まれました。

卵ではなく、キンカンでつくった斬新なカスタードクリームは、黄色味が強く、濃厚な甘さが印象的。手のひらサイズで、食べやすい点もおすすめ。希少な素材を使用しているため、数に限りがあります。メニューにある日はぜひお試しください。

テイクアウト専用 シーリング缶

スイーツ&ドリンク

透明な330mlのボトルにぎゅっとスイーツを閉じ込めました！
お出かけ先でもパカッと開けて気軽にスイーツタイムを楽しめます♪
容器はプラスチック素材で軽く、
カバンに入れて持ち運んでも形が崩れる心配がないので、
手みやげにもおすすめです。



人気No.3

人気
No.1



← 季節のフルーツ
ふわふわ
ショートケーキ

フレッシュな旬のフルーツ
となめらかな生クリームが
ぎっしり。ふかふかのスポ
ンジケーキなので、口当た
りのよい食感です。

980円(税込)



冷やすとさらに
おいしい

↑ もくもく雲の
蜂蜜レモン
ヨーグルトゼリー

空色はレモンヨーグルト味
のゼリー、雲は牛乳寒天
とホイップクリームで涼し
げな夏の青い空を表現。
ほどよい酸味でさっぱり。

880円(税込)



人気
No.2

← ビタミンたっぷり
5種のフルーツを
食べるゼリー

いちご・オレンジ・シャイン
マスカットなどビタミン豊富
なフルーツの詰め合わせ。
大きめにカットしているの
で食べ応えも充分です。

880円(税込)

↑ ライムネード

じっくり漬け込んだ自家製
ライムシロップをソーダで
割り、フレッシュミントを添
えました。さわやかな香り
がただよふ夏のドリンク。

580円(税込)



アイスが
溶けても
楽しめる

← ナッツやフルーツを
たっぷり使った
萌え断カッサータ

カッサータとはクリームチー
ズにドライフルーツやナツ
ツを混ぜ、冷やし固めたア
イスケーキのこと。イタリア
の伝統スイーツです。

880円(税込)

※冷凍商品です。

→ ZENON自慢の
珈琲を使った
とろけるティラミス

熊本・珈琲回廊の「ショコ
ラ」を使用。ビターな珈琲
ゼリーとスポンジにムース
をよく混ぜると、甘すぎず苦
すぎず絶妙なバランスに。

980円(税込)



甘さ
控えめで
大人の味



細挽きで豆の
深みを味わう

← カフェモカ

珈琲回廊「ショコラ」の豆
の甘さを引き出すためエス
プレッソで提供。チョコのよ
うな香りの中に苦味もあ
る、すっきりとした飲み心地。

580円(税込)

→ スコップで掘って
食べよう！
野菜の収穫ver.

土に見えるのはクッキーフ
レーク。掘ると栄養満点
の食べやすい野菜チッ
プが出てきます。お子さま
にも人気のおやつです。

880円(税込)



これなら
野菜が
食べやすい！



Tales of Higo

1

金工師 kinkoshi

鎌田奈穂さん

Kamada Naho

古美術の造形や
精神をふまえながら、
いまを生きる人の

暮らしに寄り添う。
そんなものづくりを
心がけています。

銀の音を聴く。
鎌田さんの風鈴で、編集部は
初めてそんな体験をしました。
なだらかな弧線は、托鉢で
用いられる鉢の形をイメージし、
一定のリズムで繰り返す槌を
打ち込むことで実現。

純銀の取っ手に
貝殻を付けたスプーン。
鑑賞しても楽しめる
ものをと製作。



かまだ・なほ／熊本市生まれ。金属を素材に、主に食器・カトラリーを手掛ける金工師。2005年より名古屋の金工師・長谷川竹次郎氏に師事。独立後、作品は個展や合同展で発表。ARTS&SCIENCE直営店では常設展示・販売あり。

私は金工師として、金属を素材とした食器を中心に製作をしています。高校生の頃は油絵を描いていましたが、上京後、住まいの近くにあった古道具店に心ひかれて通ううち、自分には絵ではなく、かたちのあるものをつくりたいのではと思うようになりました。

そんなとき、茶道具などを手がける金工師・長谷川竹次郎さんの作品展を観たことが、この世界に入るきっかけです。装飾されたスプーンを見て、その繊細な手仕事に魅了されました。やがて名古屋の工房をたびたび訪れ、金属製の作品を直接見せていただくようになりました。あるとき、弟子として学んでみてはとお声がけいただき、金工の世界に入ることを決意しました。

師のもとで2年学んだのち、独立して14年がたちます。これまで純銀、真鍮、銅など、さまざまな金属を試しながら創作を続けてきました。使うほどに味が出るのが、金属のよさだと思っています。

いちばん好きな素材は純銀です。やわらかくて、槌で叩くと独特なしわが寄る姿は、ほかの金属では見られないおもしろさがあります。銀製の器は、載せるものがあまり限定されないことも気に入っています。私自身は甘いものが好きなので、ケーキ、シュークリーム、大福餅と、和洋を問わずお菓子をいただくときに

使います。
私が製作するとき、心がけていることは、使い勝手のよさです。古いものが好きで、古美術や古道具をよく鑑賞してきたため、創作の参考にすることは少なくありません。けれども、使ってくださいる方は現代に生きていることを考えたとき、古いものが持つ美しいかたちや精神性を踏襲するだけではなく、いまの暮らしの中で使いやすいかどうかを、自分の目や他人の目を通して見つめることが大事だと思いました。

先年、子供が生まれたことで、素材選びも変わりました。それまでアルミで食器を製作したことはありませんでしたが、軽くて、気兼ねなく普段づかいでき、子供が口に入れても安全な素材をと思ったとき、アルミに目が向きました。そういった、私自身に起こる変化がもたらす影響も、あらがうことなく、ものづくりに取り入れていけたらと思います。

「古を好み、敏にして以て之を求めたる者なり」。鎌田さんの創作姿勢をうかがい、論語にあるこの言葉が思い出されました。ひとすじに、古いものに創作のよすがを求めめる鎌田さん。けれども、それにとらわれないことなく、いまを生きる使い手を見据えた食器づくりを真摯に続けています。

熊本には全国有数の出荷量を誇る
フルーツがたくさん。
寒暖差があり、豊富な地下水に恵まれた
土地だから育まれる、
おいしい熊本フルーツを
ご紹介いたします。

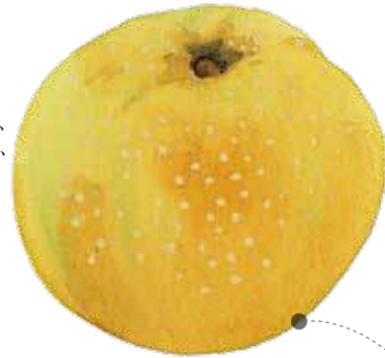
※県内の代表的な産産地を記載しています。

荒尾市

梨

7月～10月

梨は出荷量7位。
「幸水」などのよく知られた品種から、
梨の王様ともいわれる大きな「新高」、
糖度が高く、熊本県イチオシの
「秋麗（しゅうれい）」まで
様々な品種が作られています。



福岡県

大分県



山鹿市

栗

9～10月

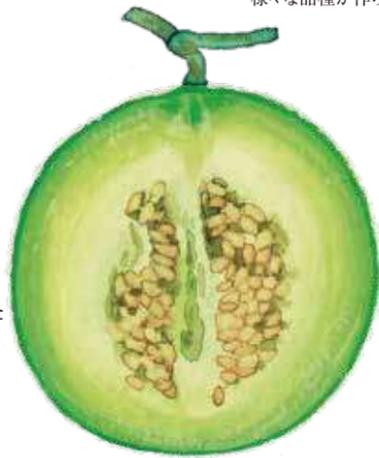
西日本一の出荷量である熊本の栗は、
全国で見ても次城県に次ぐ2位。
特に鹿北町と菊鹿町で生産される
山鹿市の栗は、
粘土質の土壌が栄養分を蓄えるため、
質が良いと評判です。

熊本市

メロン

4月～7月

メロンの出荷量は全国2位。
「アンデス」、「クインシー」といった
有名な品種に加え、
糖度の高い「肥後グリーン」など
独自の品種も作られています。



玉名市

河内晩柑

2月～8月

河内晩柑は河内村
(現・熊本市西区河内町)で
偶然発見された、文旦の一種。
グレープフルーツのような
見た目ですが、苦味は少なく、
さわやかな香りと甘みが
特徴です。



有明海

博多駅

荒尾市

玉名市



玉名市

イチゴ

11～4月

出荷量は栃木県、
福岡県に続いて全国3位。
鮮やかな紅色が目を引く「ゆうべに」、
大粒の「ひのしずく」、
真っ白な「あその小雪」といった
熊本独自の品種も
数多く作られています。

熊本駅

熊本市



熊本城

宇城市

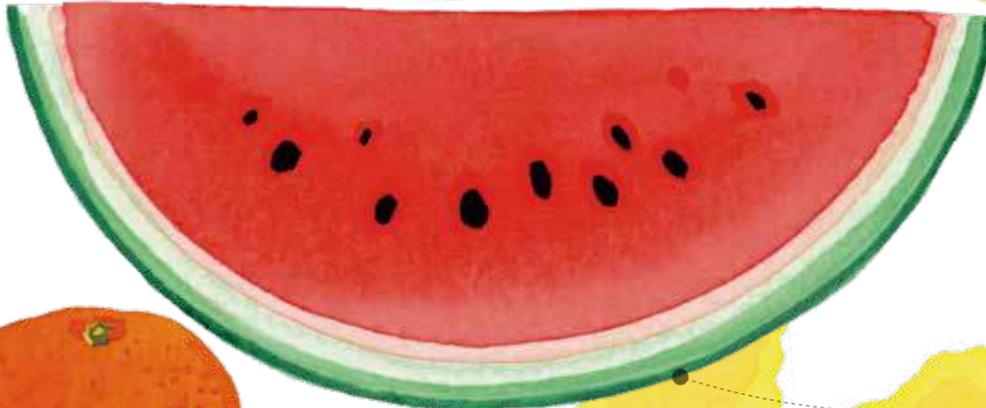
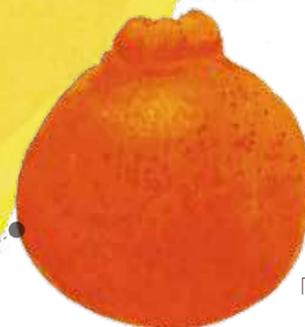
宮崎県

宇城市

デコポン

12月～5月

出荷量全国1位。
ポコッと出っ張った形と甘さが特徴。
「不知火(しらぬい)」という品種のうち、
糖度13度以上、酸度1度以下などの
品質基準を満たしたものが、
デコポンと呼ばれます。



熊本市

スイカ

3～7月

出荷量は全国で1位。
出荷時期が早いのも特徴で、
3月頃から出回りはじめます。
熊本市北区には道の駅
「すいかの里・植木」があり、
スイカを使ったさまざまな商品
を楽しめます。



熊本市

温州みかん

9月～3月

日本で最も収穫量が多く、
身近な存在の柑橘類が温州みかん。
熊本県の出荷量は全国で4位。
九州産の中では最も多く、
約7カ月にわたって出荷されます。

天草市

天草諸島

八代海

JR九州新幹線



八代妙見祭

八代市

熊本県

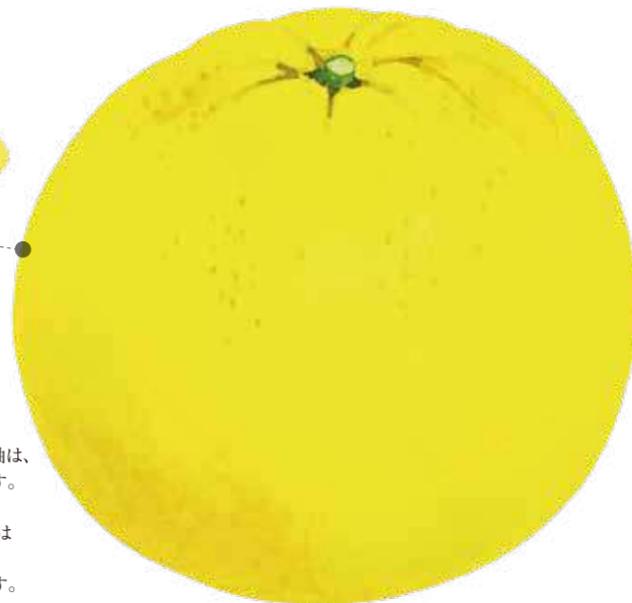
Kumamoto

八代市

晩白柚

12月～2月

熊本の特産品として有名な晩白柚は、
全国に出回る95%が熊本産です。
その大きさが特徴で、
八代で採れた5.386gの晩白柚は
世界最大のザボン類として、
ギネス記録にも認定されています。



鹿児島中央駅

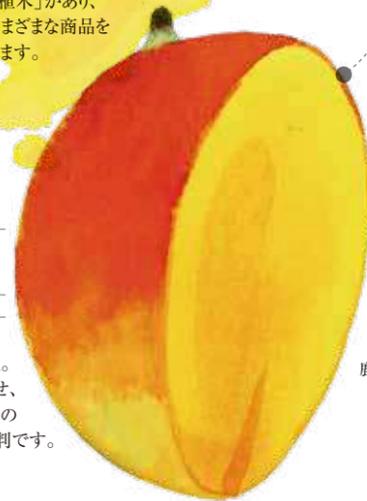
鹿児島県

天草市

完熟マンゴー

4月～7月

南国のイメージのある
マンゴーの出荷量は全国4位。
特に、樹上でしっかりと熟成させ、
自然落下させて収穫する天草の
「完熟マンゴー」は甘みが強いと評判です。



外国人

から見た

熊本

新たに、今号から

「ポモドーロ」の編集に加わった、

海外から熊本に移り住んだ

私たち2名の外国人スタッフにとって、

文化の異なる熊本での生活は

「発見」の連続です。

一方で、熊本の美しい山や森、水源を見て、

不思議と故郷とのつながりを

見出すことがあります。

そんな外国出身の私たちが心ひかれた

熊本の風景をご紹介します。

自然と
共生する
異界の
入り口

上色見熊野座神社

熊本県阿蘇郡高森町

緑豊かな阿蘇の高森町は、私の故郷スロベニアを思い出させてくれます。高森町の有名スポット「上色見熊野座神社」は、朝のさわやかな散歩に最適な場所の一つ。森の奥深くへと続く280段の長い石段を上ると、木々の間から太陽が差し込む、神聖な雰囲気をもたらした拝殿にたどり着きます。ここでは、特別な、秘密の世界に入るような感覚をおぼえます。私のように異なる文化的背景を持つ外国人にさえも、現世とは別の法則がそこにあるのではないかと感じさせてくれる場所です。（ローズ）

チブサン古墳

熊本県山鹿市城字西福寺

およそ1500年前に築造されたとされる「チブサン古墳」。このような丘の形をした古墳は、ヨーロッパ各地でも見られます。全く文化の違うヨーロッパと日本であるのに、なぜ同様の形になったのだろうか、私は熊本を訪れて不思議さをおぼえました。また、他にはない特徴的な紋様は、神聖な場所を守る結界にも見え、畏しさを感じます。それと同時に、その扉の向こうはどうなっているのかと好奇心もかき立てられます。(チエイス)

畏怖の念と
好奇心を
かき立てる
紋様



松浜軒

熊本県八代市北の丸町

日本の
深き歴史に触れ
母国に
想いを馳せる



八代市の中心部には、300年以上の歴史ある庭園「松浜軒」があります。私の出身国アメリカは、建国から約250年。母国よりも歴史が長い松浜軒を眺めていると、日本の歴史の深さを感じます。また、庭園を取り囲む、八代市の現代的な街並みとの対照性にも目をひかれます。さらに、菖蒲の花と庭園と茶室の調和は、他の国にはあまり見られない繊細で素朴な美しさがあり、そのような美を創造する日本人の感性に魅了されます。(チエイス)



フレッシュトマトの
パッサートに
カリフラワーのフリット、
グアンチャーレ。
熊本の名物を
イタリアンに仕上げた
最高の一品。



ローストしたズッキーニと、
その優しい食感に重ねた
フィレンツェ風のステーキ。
トスカーナの家料理の
「ドゥエ マンメ」、
ステーキはもちろん
本場風のレアです！



菊池市にある “地元の味”にこだわった 自慢のイタリアン！



入り口にディスプレイされた
イタリア語の看板が
母国のイタリアを
思い出させてくれます。



「ドゥエ マンメ」のメニューは
毎週変わりますので、
日々変化するイタリアンの味を
是非食べてみてください！



厚めのピザのような生地に
オリーブオイルと塩がかけられた
“スキヤッチャータ”。
これを食べれば
あなたもイタリア通です！



高い天井と
大きな窓から差し込む光。
古民家ならではの温もりを
感じる店内です。



イタリア人の
エンリコは
熊本県の美味しい
イタリアンを
確かめに行く！



今回は熊本を
拠点に活動する
096k熊本歌劇団から
楠野菜菜が参戦！
096kの大食い担当こと
楠野さんが
熊本イタリアンを
食べ尽くす！

Ristorante 03

リストランテ ドゥエ マンメ

Ristorante due mamme

エンリコ&096k熊本歌劇団の
熊本イタリアン探訪



僕、ポモドーロ編集部がエンリコがイタリアから来日後、トライしてきた日本のイタリアンは、なかなかしっくりこないことが少なくありませんでした。しかし、イタリア料理で用いられる食材が豊富に取れる熊本に来てから、「本場の味」に会える機会が増えた気がします！イタリア人の僕と096k熊本歌劇団が一緒に紹介する熊本のイタリアン・グルメシリーズ！

日本とイタリア、トスカーナと熊本がマッチしたレストラン、
それがリストランテ ドゥエ マンメ。
熊本に来たら是非一度行ってみてください！



Ristorante due mamme

所在地
熊本県菊池市下河原191
営業時間
11時～15時(L.O.14時)※ランチのみ
定休日
毎週日曜日、第1・第3月曜日
予約・お問い合わせ
0968-41-9521

最新情報は
公式SNS
まで！



料理のルーツはトスカーナ地方の家料理。楠野さんも、熱々のカリフラワーのフリットとレアのステーキを口の中に入れ、「美味しい〜！揚げているのにみずみずしいカリフラワー！ステーキも肉厚で柔らかくて幸せ〜！」とご満悦の様子。美味しい食事に2人とも笑顔が止まりません。

店名の「ドゥエ マンメ」は、イタリア語で「2人のお母さん」という意味です。イタリアに住んでいた高武さんは、慣れない異国で何度もイタリアのお母さんたちに助けってもらったそう。その経験から、熊本で友人とお店を立ち上げるようになった時に、イタリアの台所の象徴である「お母さん」を店名に選んだとのこと。まさにマンマの台所で育った僕は、高武さんの言葉に深く共感しました！

どんなに美味しい料理にも終わりの時間が来てしまいます。最後の一口を名残惜しそうに食べる楠野さん。食事中、ずっと彼女の口からこぼれた「美味すぎる〜！」という言葉から判断するに、間違いなく「ドゥエ マンメ」は熊本とイタリアンの相性の良さを体現した最高にヴォーノなレストランです！



Kanna Kusuno
楠野 菜那

- 生年月日 / 2001年2月12日
- 出身地 / 熊本県
- 趣味 / ミニオンとスポーツ観戦(特にバレーとサッカー)、ミュージカル鑑賞、小説・漫画を読むこと
- 特技 / ピアノと一輪車。大食い。ダンス。

上様の夏の愉しみは、

甲佐町 Kousamachi やな場の鮎。



熊本県甲佐町のやな場をご存じでしょうか？ 捕れたての鮎を、川のせせらぎを眺めながら刺身やお吸い物などで味わえる、鮎の名所です。「やな」とは、竹を簀子のように並べて編んだもの。そこに、川を泳いできた鮎を誘い込んで捕る、伝統的な鮎漁の仕組みです。毎年、切り出された竹でやなを組む様子がテレビで放送されると、夏の訪れを感じる、熊本県民にとっては風物詩の一つです。

歴史をさかのぼると、甲佐町は町の中心部を流れる緑川の氾濫に悩まされる土地でした。しかし、1608年(慶長13年)、治水の名手としても名高い熊本城築城主・加藤清正が、夢で見た風景をもとに同地に堰

を築いたところ、水害がおさまり、町が発展する機縁となったという伝説がある土地です。この清正が築いた堰によりできた支流に、1633(寛永10年)年、藩主・細川忠利の命でつくられた水田用水調節の場が、やな場の始まりといわれます。しかし、上質の鮎が捕れることから、代々の藩主が毎年夏に訪れるようになり、やがて鮎の名所として定着したそうです。

甲佐町やな場。産卵のため川を下る7月下旬から8月が、最も多く捕れる時期。

またが、この場所をこれからも地元の間が守っていくことが大事ではないか、次の世代へのつなぎ役として、自分たちがやろうと決意しました」(大滝さん)

の町民のうち2千人近くが避難所生活を余儀なくされた時期も、変わらず営業を続けてきました。しかし、年間約1万4000人が訪れていた同場も、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、20年と21年は閉場。雑草は伸び、石積みも崩れたまま放置されていました。そんな中、町の活性化に取り組み若手有志のグループである、一般社団法人パレットが再開の道を探ります。「甲佐町で生まれ育った私たちにとって、やな場は原風景。このままだと甲佐町らしさが失われてしまうのではという危機感がありました。そこで代々この場所を守られてきた方に相談にうかがいました」と語るのは、パレット代表理事の大滝祐輔さん(40歳)。しかし高齢であること、後継者がいないことを理由に難色を示されます。

そして、あなたがた若い人たちが再開してはどうかと提案されました。「迷いましたが、この場所をこれからも地元の間が守っていくことが大事ではないか、次の世代へのつなぎ役として、自分たちがやろうと決意しました」(大滝さん)

やな場の所有者である甲佐町の承認を得て、4月に施設を借り受けた大滝さんたちは、

は、オープンに向けて準備を進めます。川の上流にある竹林から400本近い竹を切って運び、先代管理者や経験者の指導のもと、多い日は20人近くで集まってやな場づくりに取り組みました。そして6月1日、再開に至ります。

「今年から営業時間を1時間延長し、6月11月のみだった営業期間を通常にしました。そうすることで、観光客がこの町に泊まり、町内を周遊するきっかけになれば」。そう語る大滝さんたちによる、古民家を改装したホテルの開業や、レストランの充実などの取り組みも始まっています。

なお、夏が旬の食材である鮎は、栄養も豊富。熊本県立大学准教授の栄養学者・友寄博子さんによると、鮎はビタミン、ミネラルを幅広く含有。カルシウムが突出して多いことも特長で、なんと牛乳(普通牛乳100g)の4〜5倍。また、内臓にも多量のカルシウムや各種ビタミンが含まれているため、一匹まるごと食べるほうが栄養の観点からはよいそうです。熊本名物の鮎は、代々の上様の骨密度低下を防ぎ、夏場の健康維持にも一役買っていたのかもしれない。

そんな鮎の栄養を余すことなく摂れるよう、カフェゼノン&ゼノンサカバでは姿焼きにし、夏らしい冷製パスタに仕上げました。この季節だけのメニューを、あなたも食べてみませんか？



(一社)パレット 代表理事・大滝祐輔さん。



茅葺きの5棟のあずまやがコの字型に連なり、水への親しみをおぼえる不思議な空間を構成。



鮎の冷製トマトパスタ

骨まで柔らかく調理した鮎と、鮎の魚醤の隠し味。熊本産トマトベースでほんのり青唐辛子の辛さが香ります。夏限定メニューです。1,580円(税込)

おすすめドリンク



オーストリア産白ワイン グリューナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス

ボトル 5,830円(税込)

軽めで魚介との相性もよい、りんごやレモン香る万能白ワイン。

東京・吉祥寺のカフェゼノン&ゼノンサカバで創作した、鮎の新メニューはこちら。

甲佐町やな場



- 所在地 / 〒861-4607 熊本県上益城郡甲佐町豊内19-1
- 電話番号 / 096-234-0125
- 営業時間 / 夏期は11~21時(日・祝は20時まで)
- 定休日 / 第1・第3火曜日



Ikumi Sugai Sayuki Katayama Ako Taniguchi TETO Mako Honda Rio Kubota Yuki Nomura Hikari Butsuda Madoka Hoshō Misaki Himeno Kimika Kudo Yaka Todo Minami Umetaka Marino Ito Kotonō Iwanaga Kotee Ue Kanna Kusuno Haruka Nakashima Miki Kitano Haruna Kato Ai Okubo Yuki Kusumoto MANAKA Ritsuka Sasaki Kirin Kotachi Hiyori Emoto

熊本の女性だけの歌劇団、

ついに芝居の殿堂・八千代座に

出演!



096k
熊本歌劇団
オクロックくまもとかげきだん

熊本市内を拠点に活動する
096k熊本歌劇団の
『舞台 前田慶次 かぶき旅』
八千代座公演の
見どころをお伝えします。



見どころ 1

熊本県山鹿市にある国指定重要文化財の芝居小屋「八千代座」。110年の歴史があり、木造建築や棧敷に吊るされた提灯が、八千代座のクラシカルな魅力を引き立てる。



見どころ 2

劇団員たちは、伝統の「山鹿灯籠踊り」を披露。ゆったりとしたテンポの音楽と、優雅な動作は、穏やかで、うっとりとした気持ちにさせる。やがて音楽は徐々にテンポが速くなり、現代的な振り付けの096kオリジナルのダンスに変容する。提灯と浴衣、そしてモダンなダンスは和と洋の対比がきわ立ち、印象的だった。

見どころ 4

慶次の激しい立ち回りに、大きな拍手が起こる。終幕間際、天井からは花びらがふわりと落ちてくる。最後まで、観客を楽しませてくれる演出が徹底されていた。観客からは拍手と歓声が止まず、それは公演が特別なものであったことを物語っている。

見どころ 3

立花宗茂が赤い月をバックに剣舞の稽古をするシーンは、八千代座だけの特別演出。宗茂の剣舞は、美しく洗練されており、その舞の虜になってしまう。

最新情報はコチラ



最新舞台『前田慶次 かぶき旅～薩摩の鬼・島津～編』



あらすじ

これまで幾多の戦場を駆け抜けた傾奇者・前田慶次は、まだ見ぬ強者たちを訪ねる旅へと出ている。肥後を後にした慶次が向かう先は、「鬼島津」の異名を持つ島津義弘のいる薩摩。そこで慶次たちは、示現流を操る女剣士・夕月に出会う。瞬く間に数人を倒した女剣士に、慶次は興味を持つ。そして、島津家当主・義弘に会う慶次一行であったが、そこで見たものは島津家を陥れようとする徳川の謀略だった。ここでもまた、強者たちの新たな戦いが始まる――。

公式LINE
アカウントから
チケット購入可能!



客席から届いた声

「大人も子供も楽しめるようになって面白かった。山鹿灯籠祭りの踊りもアレンジが加えられていたけれども、上手だった。また機会があれば観たい!」(10代・女性)

「とても良かったです。遠方に住んでいて、行くのを迷っていましたが、来て良かったです。花道の近くに座っていると、演者の表情がよく見えたし、いつもと違う演出もあり、感動しました!」(50代・女性)

「素晴らしい舞台でした。お一人お一人のセリフ、演技、歌、殺陣などに躍動感を感じました!」(50代・男性)

Column

ミュージカルの国アメリカから見る八千代座公演

「ミュージカル」は、歌唱を主体とした舞台であり、登場人物の会話にもミュージカルの要素が含まれています。つまり、

ミュージカルは、俳優や女優たちの歌声を聞きたい観客を対象にしたものなのです。それに対して、「舞台 前田慶次 かぶき旅」は、歌だけでなく、殺陣や太鼓、大規模なダンスシーンも盛り込まれており、幅広い世代が楽しめる要素がたくさんある総合エンターテインメントだと言えます! (pomodoro編集部・チェイス)



江戸の空気を
いまに伝える
芝居小屋

熊本を拠点に活動する
096k熊本歌劇団が、
結成から2年、
ついに八千代座の
舞台に立ちました。
国指定重要文化財であり、
数々の名優が出演した、
八千代座とは
どんな場所なのか。
その歴史を
ひもときます。

山鹿の地に息づく 稀有なる芝居小屋

熊本県北部に位置する山鹿市に芝居小屋・八千代座が建てられたのは、明治43年のこと。菊池川と豊前街道という水陸交通の要所であり、温泉地でもあった山鹿は、商工業の拠点として、また、宿場町として明治大正にかけて栄えていました。そんな中、現在の商工会議所にあたる山鹿実業界の人たちが「八千代座組合」を結成。資金を募り、町

八千代座を知っていますか？

のシンボルとして建設されたのが八千代座でした。「当時は、そんな芝居小屋が全国にありました。温泉があれば娯楽はつきもの。歌舞伎から演劇、歌謡ショー、少女歌劇まで、様々な興行が行われ、大変な賑わいだったことが記録に残っています」そう教えてくれたのは、山鹿と芝居小屋の歴史を詳しく知る、山鹿文化協会顧問の木村理郎さん。

八千代座を設計したのは、測量技師でもある地元の廻船問屋・木村亀太郎氏。日本各地のみならず、海外の劇場まで見て回り、西洋建築の技法を取り入れた芝居小屋を作りました。江戸時代の歌舞伎小屋の様式で建てられた劇場は、花道、廻り舞台、スッポン、奈落、桝席、棧敷席を備え、建設当時と変わらぬ姿を見せてくれています。収容人数は1274人（現在は約700人）。三万三千枚の瓦葺き屋根の重量を支えるため、小屋組みには当時日本では珍しかった西洋の建築技法である立体トラス工法を採用し、強度を高めています。また、舞



Yachiyozza
〒861-0501
熊本県山鹿市山鹿1499番地
Tel 0968-44-4004

八千代座が国の重要文化財となったのは、「本館のみならず付属施設の痕跡、当時の敷地がすべて残っており、保存状態も良好だったこと」そして、「市民が八千代座を守るために実際に継続的な活動を行っていること」が理由。

瓦一枚運動から 始まった復興

大正時代に全盛期を迎えた八千代座は、昭和に入ると、戦争と、その後のテレビの普及、娯楽の多様化といった時代の変化の波に飲み込まれます。そして、全国に存在した往時の芝居小屋同様、八千代座もまた徐々に廃れていきました。

昭和40年代後半には、事実上の閉館となり、55年に山鹿市に寄贈されました。放置され、荒れ放題となっていく八千代座の姿に心を痛め、このままでは山鹿のシンボルがなくなってしまうと、立ち上がったのが地元の老人会の方々でした。それが昭和61年のこと。八千代座を守るために始まったのが、「瓦一枚運動」。瓦一枚に相当する額を一口として寄付を募ったところ、屋根の修理に必要な2500万円が1年足らずで集まったと

再現。八千代座の特徴でもある天井の広告画とシャンデリアも、この時に復活しました。広告画は失われていましたが、原画が残っていたため再現することができたといえます。戦時中の金属抛出で失われていたシャンデリアも、古い写真が発見されたことで、東京ガスの資料館の、イギリス製のパンフレットに似たものがあることがわかりました。その資料を元に、当時はガス灯だったものを形はそのままに電灯に作り直したものが、現在のシャンデリアです。こうして、多くの人の協力と思いを受けながら、八千代座は往時の姿に蘇ったのです。

います。歴史ある芝居小屋を守ろうという運動は、若者の心も動かし、多くの人が復興へ向けて動き出します。運動の甲斐あって、伝統的な歌舞伎小屋の様式が認められた八千代座は、63年に国指定の重要文化財になります。けれども、文化財としての評価に歓喜する一方で、皆が求めたのは生きた芝居小屋としての八千代座の復活でした。

弾みとなった 坂東玉三郎公演

平成元年、復興活動に携わ

っていた地元出身のカメラマン古閑直子さんが、美しい女形の舞台姿が印象的だった歌舞伎俳優の坂東玉三郎に手紙を送ります。「一度、この八千代座を見に来てください」と綴られた手紙と、八千代座を写した白黒写真を張り合わせパノラマ状にしたものを見た玉三郎は、その思いに賛同し、なんと1週間後には実際に八千代座を訪れてくれたのです。そして、江戸時代の雰囲気を残す建物と、地元の人たちの熱意に触れ、公演を約束。しかし、劇場は床に穴が空いた状態だったため、最低

限必要な補修をした状態で、平成2年、市民の手による玉三郎初公演が実現しました。この年からほぼ毎年、30年にわたり続くことになるこの公演は大成をおさめ、八千代座の存在が全国に知られるきっかけにもなりました。

平成の大改修で 蘇った八千代座

復興は軌道に乗り、平成8年から5年をかけて「平成の大改修」が行われます。古い木材を活かしながら、最も賑やかだった大正時代の劇場を



ドイツ・クルップ社の
レールが使用された
直径8.45メートルの
廻り舞台は、今も人力で廻す。

フランスの家庭の味

熊本野菜のキッシュ

1日数量限定!



ポモドーロ
ランチプレート
熊本野菜
ごろごろキッシュ
1280円(税込)

九州産ホルスタインのローストビーフ↓
↑ナツメヤシのベーコン巻き
ポテトサラダの器・江波富士さん ※店舗提供時は異なります。
↑ポテトサラダ
赤キャベツのマリネ↓
↑ポテトサラダ
↑ヤゲン軟骨のアチャール
↑みこのマリネ
↑キッシュ
↑トマト

15世紀頃誕生したとされるキッシュは、フランスの家庭料理にとどまらず、今や世界的に愛されているメニューです。玉ねぎ、ベーコン、卵、クリームが入った「キッシュ・ロレーヌ」がオーソドックスなレシピ。その他にも好みの野菜、肉を使ってアレンジ可能なメニューとしても楽しめます。

本メニューはカフェゼノン&ゼノンサカバラしく、熊本食材を豊富に使っていることが特徴。アパレイユ(卵液)にコクのある大阿蘇牛乳を用い、味に深みを出しています。キッシュの具は、やわらかくてシャキシャキとした歯ごたえの熊本産新蓮根と、ジューシーな阿蘇トマトを使用。他にもズッキーニ、玉ねぎなど旬の野菜を加えました。あえて大きめにカットしているので、ごろごろとした野菜の食感がよく味わえるキッシュです。

添えつけの自家製タパスも7種類と盛りだくさん。ヘルシーなお腹も心も満たされるランチタイムをお過ごしください!

*仕入れ状況により、使用野菜が変更となる場合があります。

アンケート

QRコードで
アンケートページへ
「pomodoro」第4号を
お読みになったご意見・ご感想を
お聞かせください。



締め切り

2022

9/25

SUNDAY

アンケートにお答えいただいた方に全員にプレゼント

その場で使える！
カフェゼノン&ゼノンサカバ

1 DRINK FREE COUPON

ドリンク1杯無料クーポン

クーポンご利用可能期間

2022年7月25日(月)~
9月25日(日)

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。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。

さらに抽選で豪華景品プレゼント

1名

カフェゼノン&ゼノンサカバお食事券3,000円分



カフェゼノン&ゼノンサカバ
で使用できます。pomodoro
掲載メニューをご試食くださ
い。発行から半年間有効です。

有効期限：2023年3月25日(土)まで

1名

阿蘇綺麗 カップにバラ咲く 生薔薇茶3点セット



阿蘇ローズベリー香園産の
食べられる薔薇のローズ
ティー。見た目も香りも優雅
な気分が味わえます。



編集後記



今回、取材で訪れた山鹿の地は、古くから温泉街として有名な場所。素泊まりでの体験でしたが、泉質はさすがの一言で、とろりとしたやわらかいお湯に癒やされました。次回のはんびり観光で訪れてみたいなあ。(吉松)



熊本藩主が鮎を楽しみに訪れた甲佐町やな場を取材。水への親しみをおぼえる空間から、かつて細川家が領主だった丹後・伊根浦の舟屋を思い出しました。取材を機に、水と人間の関係について考えるようになりました。(境)



スイーツ特集号はいかがでしたか？ 私のおすすめはシャインマスカットのタルトです。みずみずしい食感と食欲が落ちる暑い日のデザートにぴったり。旬の食材はその時期の人の体にもやさしくできているようです。(福沢)



今号から僕と一緒に高森で働いている編集部メンバーもpomodoroに寄稿しています！皆の個性とそれぞれの目線で熊本という土地を深掘りし、皆様にその魅力をたくさんお届けしていきたいと思っています！（エンリコ）



僕は冒険のためにアメリカから日本にきました！熊本は非常に魅力的で、やみつきになる熊本ラーメン、神秘的な青井阿蘇神社……最高の冒険の連続です。皆様にも僕が体験してきた感動を伝えていきたいと思います！（チェイス）



熊本に引越してからほぼ1年が経ちました。人の優しさ、トマトなどの美味しい食べ物に癒され、阿蘇の根子岳を眺めながら毎日を心穏やかに過ごせています。この熊本をみなさんに紹介できるように頑張ります。(ローズ)



今回、取材で「松浜軒」と「チブサン古墳」を初めて訪れました。どちらも、熊本の深い歴史が垣間見え、非常に楽しい時間でした。次号でも熊本ならではの魅力を発信していきますので、楽しみにしててください！（谷中）



ポモドーロ 第4号 2022年7月25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、高砂結衣、清水麻里、長谷川笙子(o.i.g.d.c.)
編集	境裕兒、福沢沙織、エンリコ・クローチェ、チェイス・サザーランド、ローズ・ミント、谷中卓
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	大日本印刷株式会社

©コアミックス 2021

※商品の価格や仕様は2022年7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、イラスト等の無断複写転載を禁じます。

カフェゼノン&ゼノンサカバ

第4回



熊本は、美味しい。

カフェゼノン&ゼノンサカバは熊本の食材を使った料理だけでなく、デザートも豊富。
濃厚な甘さが特徴の阿蘇小国ジャージー牛乳を
たっぷり使用したソフトクリームは、関東ではここだけでしか味わえません。
あなたの大切な人と、ほかにはない甘い時間を過ごしませんか。

記念日は、
甘く過ごそう。



記念日プレート

¥1,650(税込) ※2名盛り合わせ

希少な阿蘇小国ジャージー牛乳を使ったチーズケーキ&ガトーショコラとフルーツの盛り合わせ。誕生日や記念日に合わせたメッセージをお入れします。当日のご注文も可能です。

デザート
人気メニューTOP5

- 1位 季節のタルト
- 2位 本日のガトーショコラ
- 3位 本日のチーズケーキ
- 4位 YAMANAKAプリン
- 5位 阿蘇小国ジャージー牛乳ソフトSサイズ

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