

ポモドーロ

熊本がもっとおいしくなる。

o o n n o o o r o



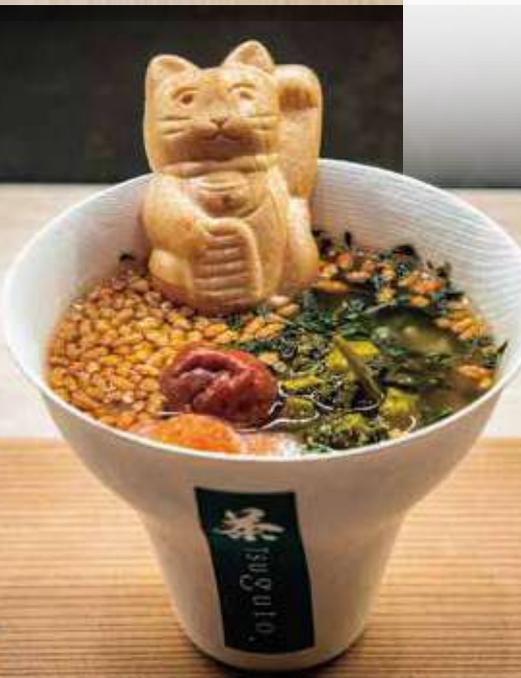
vol.6
April
2023

Free
Mag.



グルメ特集号

阿蘇くまもと空港



人と“うまい”が集まる場所。





Aso
Kumamoto
Airport

Part

1

はばたけ 世界へ。

熊本の思いを乗せて。

阿蘇くまもと空港
リニューアル
その背景にある
空港民営化と
熊本地震のこと。

2023年3月23日、阿蘇くまもと空港
新旅客ターミナルビルが供用開始。
全26店もの飲食店やみやげ物店が、
搭乗待合エリアに広々と展開する、
日本の地方空港では有数の
グルメエリアが誕生しました。

出発時刻直前まで、

食事や買い物を楽しむ利用客でにぎわうその魅力を、

今号の「ポモドーロ」で紹介します。

5ページから始まるグルメ特集に先立ち、

「熊本空港に興味はあるけれども、

よく知らない……」という旅行者のために、

空港リニューアルの背景もお伝えします。

リニューアル
オープン記念

阿蘇くまもと空港 グルメ特集号

“pomodoro”



熊本が
もっと
おいしくなる。

Vol.
6

ご紹介の店舗は
保安検査場
通過後にあり、
ご出発の旅客以外は
ご利用いただけません。

26 Tales of Higo

第3回
肥後
ものがたり
gogaku
吉田義貴さん



30 Gourmet Map

気になる3階
グルメエリアを
地図でご案内。

1 The Story Behind
Kumamoto's New Airport

阿蘇
くまもと空港
リニューアル
その背景にある
空港民営化と
熊本地震のこと。



グルメ特集
～人と“うまい”が
集まる場所～

5 Enrico's Kumamoto
Gourmet Exploration

あか牛食堂
よかよか



8 Sushi Fukushin
-Amakusa Bluefin Tuna-

鮨 福伸
-天草本まぐろ-

13 Exclusive Kumamoto
Souvenirs

熊本といえば、
これ!
熊本出身の
編集部員が選んだ
定番みやげ6点。



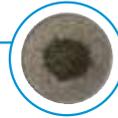
14 Exclusive Kumamoto
Souvenirs

阿蘇
くまもと空港
限定メニュー
&おみやげ



16 Japanese Tea
Stand

日本茶
Tsuguto、



20 Cheesecake Cafe

阿蘇ミルク
チーズケーキ
工房 RICO



23 Featured Bars

阿蘇
くまもと空港で、
3つの世界を
味わう。



★ pomodoro

ポモドーロ 第6号

2023年4月27日発行
協賛/熊本国際空港株式会社

発行人/堀江信彦

編集人/境裕児

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/清水麻里、高砂結衣

大平莉子、三村さゆり(o.i.g.d.c.)

編集/笠原稔、菅谷彩花、

エンリコ・ローチェ、

チェイス・サザーランド、

ローズ・ミント、谷中卓、上田剛士

協力/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2023年4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。

リニューアルの 背景① 空港民営化

阿蘇くまもと空港のリニューアルには、主に2つの背景があります。1つは、空港民営化。2つめは、熊本地震による被災です。

まずは前者のお話から。日本の空港民営化の事例は、2014年、大阪の関西国際空港・伊丹空港と、宮城県の仙台空港の運営権売却が発表されたことに始まります。その発端は、1980年代。イギリスのヒースロー空港が国から民間企業に売却され、活性化に成功したことです。

これを機に、世界で空港の民営化が進みます。その流れを受けて、日本でも民営化の議論が始まりました。

やがて日本では、コンセッション方式と呼ばれる事業方式で民営化することが決定します。これは、所有者は国や自治体のまま、運営権（コンセッション）のみ期間限定で民間企業に売却する、というものです。それまで日本の空港は、滑走路は国や地方自治体が所有し、ターミナルは官民の共同出資による第三セクターが所有していたため、滑走路とターミナルが別々に運営されていました。しかし、民営化によって、滑走路と

ターミナルの運営が一元化され、空港活性化に向けた取り組みを推進できる環境が整いました。

阿蘇くまもと空港も、前述の関西国際空港・伊丹空港や、仙台空港同様、コンセッション方式で民営化されます。20年4月、株式会社である熊本国際空港による運営が開始されました。

そして23年3月、国際線・国内線共用の新旅客ターミナルビルが供用開始。本誌でも5ページからご紹介するグルメエリアのほか、国内外の14ブランドを扱うエリア面積約700平方メートルもの免税店、個室型ワークスペースを備えたラウンジのオープンなど、民営化の期待に応える充実のターミナルに生まれ変わりました。

ほかにも、手荷物検査の待ち時間短縮につながる機器の導入や、出発口に向けた動線がわかりやすいサインなど、利用者の使いやすさを考え、たうれしい改善もあります。

リニューアルの 背景② 熊本地震

空港リニューアルの背景にあるもう1つのことは、16年4月に発生した熊本地震による旧ターミナルの被



2024年秋には広場と新たな商業ゾーンの開業を予定。約200席ある、広々としたラウンジ「ASO」

搭乗待合エリアにはゲームセンターも。

頭上の架構には阿蘇の小国杉を使用。

4階展望デッキへの通路から一望できる搭乗待合エリア。

外観の色彩は熊本城（P4）をイメージ。



災です。「熊本地震からの創造的復興」を唱える熊本県は、震度7を記録した益城町にある阿蘇くまもと空港をその象徴とし、先述のコンセプション方式で再建することを表明しました。

民営化手続きとリニューアルに向けた取り組みが進む中、18年より新ターミナルのデザインを手がけたのが日建設計の金内信二さんです。

「成田空港第3ターミナルや、沖縄のみやこ下地島空港など、30年以上、空港設計に取り組んできました」と金内さんは言います。

「06年から熊本空港には関わりました。第5期の旧国内線ターミナル増改築を担当していたためです。熊本とは他にも縁があり、天草市庁舎や『天草市複合施設こらす』にたずさわってきました」

20年以上熊本に通い、県内の建築に關与してきた金内さんは、熊本の

風土、歴史、県産材のことをよく知るデザイナーです。「震災復興のシンボルとして、県を代表する存在である熊本城の色彩や、石垣の武者返しのような傾斜のある外壁を意図しました」と外観について語ります。

「来訪者を温かく迎えるイメージで、車寄せには県産材を用いた大庇を設置。植栽の緑は、見る者に潤いを与える阿蘇の草千里をイメージしています。さらに、屋根を支える架構にも小国杉を使用。見上げると、美しい木目を眺められてほっとする空間にしました」

ターミナル内は、なによりも旅客が時間を気にせず過ごせるようにと、セキュリティチェック後にフライト直前までゆっくり楽しめる滞在型空間を構想。それが今回特集する、楽しいグルメエリアにつながりました。また、複数の搭乗ゲートに奥行きをもたせるため、暫定ターミナル

The Story Behind Kumamoto's New Airport



運用中に、既存の道路を移動する工事も行われています。

3月19日、関係者と報道陣向けに行われた記念式典とレセプションで、「この完成は終わりではなく、むしろスタート」と、熊本国際空港代表取締役社長の新原昇平さんは述べました。新原さんは、飛行機が滑走路に着陸する際にかかる、着陸料減額の可能性にも言及。これにより、新たな航空会社が就航すれば、来訪者や物流増に伴う熊本のさらなる活性化が期待されます。

世界の半導体受託生産で最大シェアを誇る、台湾のTSMC（台湾積体回路製造）の工場建設で注目される熊本。台湾の台北市からは、チャーター便の運航があり、定期便就航にも期待がかかります。熊本の未来を、空の玄関口として支援する、熊本国際空港の取り組みが始まっています。



↑写真提供：熊本城総合事務所

阿蘇くまもと空港の歩み

1969年6月	空港整地作業開始。
1971年3月	旧熊本空港ターミナルビル完成。
1983年4月	国際線ターミナルビル供用開始。
2016年4月	熊本地震発生。空港ターミナルビルが被災。
2020年4月	熊本国際空港株式会社による運営開始。
2023年3月	新旅客ターミナルビル完成、供用開始。

写真提供：熊本国際空港株式会社



ヘルシー。安全。おいしい。

熊本の

あか牛を

世界へ。



イタリア出身
グルメ好きの編集部員
エンリコが熊本名物
「あか牛」の魅力を
ご紹介！



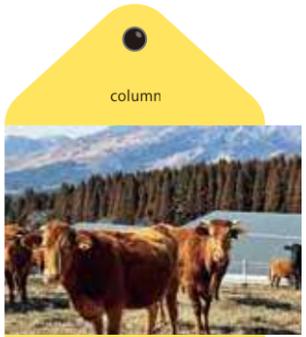
イタリアで生まれ育った僕の食生活は、日本へ渡って

から、大きく変わりました。両国での最も顕著な違いを感じたのが、「牛肉」の味わいです。

日本国内はもちろん海外でも人気を誇る「WAGYU」、すなわち霜降りのたっぷり入った柔らかい「和牛」は非常に魅力的な食材ですが、イタリア人の僕にとって「肉が食べた」という気持ちを満たすには、何かひとつパンチが足りないと感じていました。

そんな考えを持っていたからこそ、熊本を代表するブランド牛「あか牛」との出会いが忘れられません。僕にとって「あか牛」のような赤身の多い肉はイタリアで慣れ親しんだものだったことも理由かもしれません。

今回の pomodoro では、あか牛に強いこだわりを持つ「あか牛食堂よかよか」の空港店をご紹介します。



column

あか牛とは？

和牛は、黒毛和種、日本短角種、無角和種、褐毛和種の4種類に分類されます。あか牛は、その「褐毛和種」と呼ばれる品種を指します。他の和牛に比べ脂肪が少なく、赤身肉の旨みが強いのが特徴です。また、あか牛はきわめて希少であり、日本で食べられている牛肉のうち僅か1%に満たない消費量です。

耐寒性、耐熱性にすぐれ、放牧に適しており、穏やかな性格。熊本県、特に阿蘇郡は、広大な草原と清らかな水があり、あか牛の飼育に適した地域。全国で最も多くのあか牛牧場があります。

あか牛の子牛は生まれたときから、母乳で育てられます。これによって、免疫力が高い状態で成長することができます。放牧では自由に運動できる野外で過ごすため、ストレスをあまり感じずに健康的に育ちます。

※熊本県畜産農業協同組合連合会、全日本あか毛和牛協会の情報に基づいています。

お店の人に聞いてみた！
空港内の
おすすめ店&メニュー



あか牛と並ぶ熊本を代表する食肉といえば馬肉！馬肉専門店 菅乃屋さんの鮮馬刺しもぜひご賞味ください。

「うちのあか牛は、ヘルシー、安全、おいしい。この三拍子が揃っている」と自負しています」と前述の小林さんは言います。「ヘルシーだからという理由で、最近あか牛が消費者に選ばれているが増えました。食肉で重要なのは体へのやさしさだと、改めて思います」と、店長の藤田さんも強

あか牛は おいしくて ヘルシー！

が、あか牛をご存じない方がほとんどです。しかし、食べると気に入っていただけることが少なくありません。この3月から熊本の玄関口である空港にお店を構えることで、あか牛を日本の新たな代表的食材として訪日客にアピールできれば。空港店シェフの小林修司さんは、知名度向上に取り組み熱意をそう語ります。

「あか牛のヘルシーさの評価基準として、赤身肉の割合が70%以上で

調します。そんなあか牛の三協グループが育成し、提供するの「甲誠牛」というあか牛。「甲誠牛」の特徴は、赤身肉の繊細な味わいです。脂身(霜降り)の甘みや口当たりを楽しむ肉とは異なり、赤身の味はごまかしが効きません。あつさりとした中にもコクのある赤身肉を丁寧な肥育し、霜降りと赤身のベストバランスを追求した結果、誕生したのが甲誠牛です。臭みのない、すっきりとした上品な香りのマイルドな赤身肉。藤田さんによると、あか牛の飼料は主に飼料米やワラなど地元の材料を多く使用されているため、牛が健康に育ち、安全な食材となることでした。

Enrico's Kumamoto Gourmet Explora



空港店スタッフの方々の、国内外のマーケットに挑戦したいという熱意はまさに、目の前の新しい課題に主体性を持って立ち向かう熊本の県

取材を 終えて……

あることが挙げられます。赤身が多いあか牛は、日常に不足しがちな鉄分を多く含んでいることが特徴です。さらに、牧草から摂取した栄養素により、脂身には抗酸化物質であるビタミンAを多く含むレチノールやβカロテンが多く含まれています。また、あか牛の肉には、疲労回復効果の機能的な指摘されているカルノシンやアンセリンも豊富に含まれているんです」

おいしいだけでなく、栄養豊富であることも知り、僕はますますあか牛が好きになりました。

店舗情報



あか牛 食堂よかよか

- 住所 / 〒861-2204 熊本県上益城郡益城町小谷 1802-2 阿蘇くまもと空港ターミナル内3F
- 営業時間 / 10:00~20:30
- 電話番号 / 096-285-7789
- 取扱商品 / あか牛丼、あか牛ハンバーグ、その他
- 阿蘇くまもと空港限定メニュー / あか牛挽肉カレー



「あか牛食堂よかよか」で提供されるあか牛は、口に入れると、とろけるような食感で絶品！



「あか牛挽肉カレー」は空港限定商品です。おみやげ用のレトルトもあり。



調理する「あか牛」の香りも音も楽しめます♪



カウンター越しに観光客を笑顔でお迎え。



「自社であか牛を育てているため、いつでも新鮮なあか牛をお召し上りいただけます」

(空港店シェフの小林さん)

空 港3階、搭乗待合エリアにある「あか牛食堂よかよか」は、熊本の食肉業者「あか牛の三協グループ」プロデュースのあか牛専門レストランです。同グループは食肉の流通・小売販売に特化した事業からスタートした会社ですが、平成20年から約100頭のあか牛の肥育を開始。そして、「近

年は、生産者として直接お客さんに美味しいあか牛をお届けしたいという思いから、自分たちのお店で肉を焼いて提供しています」と空港店店長の藤田ふきさんは言います。同グループの飲食店で最も人気が高く、多く提供されているメニューは「あか牛丼」。あか牛丼は、「あか牛料理で最もポピュラーなものであり、

あか牛を全国区の知名度にした料理」と藤田さん。空港店でも看板メニューとして、あか牛丼を提供しています。あか牛の肉は、タレと柔らかかなご飯と相性抜群！さらに中火でじっくり焼くことで、口の中で肉汁が爆裂し、旨味があふれ出します。近年は、健康志向の高まりもあり、

人気、注目度ともに増すあか牛。しかし、課題もあると藤田さんは語ります。「まだ食べたことがない人には、赤身が硬いというイメージを持つ人がいること。また、海外でのあか牛の知名度が神戸牛などと比べて低いことです」

「うちの他の店舗には、韓国や台湾から来店されるお客様も多いのです

民性「わさもん」精神そのものだと、深く感銘を受けました。ぜひ阿蘇くまもと空港にいらっしやっただ際は、わさもん魂でグローバルなチャレンジをし続ける「あか牛食堂よかよか」のあか牛を味わってみてください。

店名に 込められた、 天草への愛と 震災復興への 願い。

九州本土と、天草五橋と呼ばれる

5つの橋で結ばれ、

大小120余の島々からなる諸島、天草。

魚介の宝庫としても名高いこの地で

長年料理店を営んできた「福伸」が、

空の玄関口となる

新店舗で一の皿に選んだのが、

天草本まぐろです。

熊本県出身の編集部員も初めて聞いた

天草本まぐろの魅力とは？

そして店名に秘められた復興への

願いについてうかがいました。



天草

本まぐろを

味わい

尽くす

板

場を囲うようにつけ台
のカウンターでし字に
仕切られた店内。座席は

あえて設置せず、出発間近のお客様
でも気軽に立ち寄れるようにと、立
食式です。出発客を見送るかのよう

に、搭乗口の向かいに店舗を構える

「鯨 福伸・天草本まぐろ」は、天

草の海の幸を味わえる立ち食い寿司

店。車海老やウニなど、垂涎の新鮮な

魚介が揃う中、一際目を引くのが、大

トロ、中トロ、赤身の天草本まぐろ3

貫セット。「鯨 福伸」の「一の皿」です。

「まぐろは仕入れてから数日間熟

成させるんです。色合いが鮮やかに

なり、旨味と香りが深くなった最高

の状態の本まぐろを堪能してもらい

たい」

店舗を統括する「有限会社 福伸」

専務の福田圭伸さん(26歳)が語る本

まぐろとは、学名を

クロマグロといい、

近年は漁獲量の減

少から、黒いダイ

ヤ、とも呼ばれる高

級食材。このクロマ

グロの稚魚を天草

の海で養殖したも

のが、天草本まぐろ

です。天然ものにも

劣らないほど香り

豊かで、脂がのって

いると福田さんは

言います。「鯨 福伸」ではこの天草本

まぐろを立食のカウンターで提供す

るだけでなく、店舗の目の前に設け

られたフードコート用にテイクアウ

トメニューにも対応。中トロや赤身

をふんだんに盛りつけた「まぐろづ

くし丼」など、腰を据えてじっくり

とその魅力を味わうこともできます。

国内外から訪れた人々が日々行き

来する空港という立地で、「天草」と

いう名を世界に広げたい、という福

田さんの目はすでに開店のその先を

見据えていました。

「ところで、マグロウオッチングつ

て知っていますか？」

取材の終盤、福田さんからその言

葉が飛び出しました。天草近海には

野生のイルカが生息しており、観光

の目玉の一つとしてイルカウォッチ

ングが知られています。しかしマグ

ロウオッチングは、熊本県出身の編

集部員も初めて聞く言葉。その全貌

を探るべく、さっそく天草へと向か

いました。



福田圭伸さん

「天草本まぐろをきっかけに、
天草を世界でも有名な地域にしたい」



カウンターでは
8人まで食事を
楽しめます。

column

養殖に最適な天草の内海

九州本土や天草諸島などの島々によって海流と隔てられている八代海(不知火海)は、1年を通じて波が穏やかで水温も安定しています。さらに新和町の周辺には大きな河川もなく流入する淡水も少ないなど、養殖に必要な条件を満たした環境が整っています。



天草市

鹿児島県の獅子島を望む新和町の養殖場。

天草の穏やかな海で育まれた養殖クロマグロ



大きいものは最高時速80kmで泳ぐことも。



澤井裕也さん
天草本まぐろのPRを担う
マグロ案内人

迫力満点！ マグロたちの 餌争奪戦



生簀(いけす)は成長過程に合わせて区画分けされています。

約3年をかけて50~100キロに成長します。



information

マグロウオッチング

- 連絡先/網元旅館はまや
- 住所/〒863-0102 熊本県天草市新和町大多尾2406-1
- 体験時間/9:30~11:00 ※天候により中止の場合があります
- 料金/2500円(中学生以上)、1500円(小学生以下)
- 定休日/日曜・年末年始・祝日
- 問い合わせ/0969-46-2305

「あそこから先はもう鹿児島ですよ」
熊本空港から車で2時間15分、天草市の東側に位置する新和町を訪れました。大多尾漁港から漁船に乗り、船頭の澤井さんの案内のもと、揺られること10分。姿を現したのは巨大なマグロの養殖場です。マグロウオッチングとは、天草で唯一の養殖場を見学する体験ツアーのこと。まず圧倒されるのはその規模です。縦幅1・5キロ、横幅4キロに渡り、海上を目印となるブイが埋め尽くされています。50基ほどの区画に仕切られているその合間を縫うように進み、停まっていた養殖業者の船へと乗り移りました。

円形に網で囲まれた直径50メートルほどの区画では、無数の巨大な魚影が渦を巻くように泳ぎ回っていました。天草本まぐろです。すると突然、船に設置されていた筒状の管から勢いよく大量の餌が発射され、穏やかな海上は一変、巨大なマグロたちの争奪戦が始まりました。餌となるのはアジやサバ。数百匹にもなるマグロが我先にと水飛沫をあげ、水面に顔を出す姿は圧巻です。

「自分で餌を撒いてみませんか」。澤井さんから手渡されたバケツには食用にも見劣りしない丸々と太ったサバがずらり。1匹を手に取り海に投げ込むと、マグロたちが勢いよく食いつき、大迫力の光景を間近で目にする事ができます。

「天草の海は天然の漁場であると同時に、養殖にも最適な環境なんです」

澤井さんによると、天草東岸の内海は、波が穏やかで水温が安定しており、河川からの淡水の流入も少ないなど、養殖にうってつけの環境。そんな場所で育てられたマグロの魅力を県内外に発信したいと、9年ほど前からマグロウオッチングを始めました。しかし、コロナ禍も相まって思うように客足が伸びない。そんな最中に天草本まぐろの名を冠した「鮪福伸・天草本まぐろ」のオープンが、まさに渡りに船でした。

「空港で天草本まぐろの味を知ってもらいたい、天草に来たいという人が増えたらうれしい」

天草への愛を込め名付けた「鮪福伸・天草本まぐろ」には、天草で生きる人々の未来への希望も託されています。

震災、コロナ禍…… 苦難を乗り越え 未来へ



熊本地震をきっかけに閉店した「鮭福伸」

天

草の海の幸をメインに、海鮮料理店やレストランなど県内に5店舗を構える福伸グループは、昭和63年に「和風レストラン福伸」として産声をあげました。以来35年、地道に店舗展開を続け、2016年3月には会社の念願だった初の寿司店を開業。しかしそのわずか1か月後、熊本を巨大地震が襲いました。



福田丈人さん

「天草を世界に広めるには、一歩踏み出す勇気が必要だと思うんです。それは誰かがやらないといけないこと。天草をどう変えていったらいいかをみんなで考え、磨き合って競い合っていたらいい」

た福伸でしたが、またもや危機が訪れます。コロナ禍です。グループ全体で売上は半分以下にまで落ち込みました。「これまでに味わったことのない苦しみでした。うちだけでなくどこ

アルに伴う出店依頼が舞い込み、新たな一歩を踏み出すことに決めました。熊本の顔として、復興のシンボルとなる店舗の名前をどうするか。福田さんが真っ先に挙げたのは――。「震災で閉店した鮭福伸にしよう」

information



鮭 福伸空港店 -天草本まぐろ-

- 住所 / 〒861-2204
熊本県上益城郡益城町小谷1802-2
阿蘇くまもと空港ターミナル内3F
- 営業時間 / 11:00~20:00 (O.S./19:00)
- 問い合わせ / 0962-01-5056
- 住所 / 〒861-6102
熊本県上天草市松島町合津6003-1
- 営業時間 / 11:00~21:00 (途中closeあり)
- 定休日 / 不定休
- 問い合わせ / 0969-56-0172

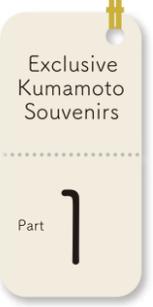
海鮮家福伸 (本店)



「1年間頑張ったんです。客足が戻らず、閉店という決断を下しました」
社長であり、空港店責任者の圭伸さんの父でもある福田丈人さん(55歳)は、当時を振り返り、そう語ります。他の店舗を守るため、従業員を守るため、苦渋の決断だったと話します。その後も熊本への復興と足並みをそろえるように、社員一丸となって一步一步前進を続け

も同じだったと思います」
それでも福田さんは、テイクアウトでお弁当を販売するなど打開策を講じながら、いつか訪れる希望の時を信じ、ひたすらに耐え忍び続けました。そして21年、熊本空港リニュー

す。そして前に進む推進力として、「天草本まぐろ」の名をそこに加えました。
「鮭福伸」という機体は、復興への願いと天草への愛を両翼に、熊本空港から未来へ向かって飛び立ちます。



熊本出身の 編集部員が選んだ 定番みやげ6点。

時代を超えて愛される、熊本みやげの定番。旅の思い出に、私たちがおすすめしたいものをご紹介します。

Photo/Kodera Hiroyuki, Stryling/Ioh Marinho
Text/Ueda Tsuyoshi



菅乃屋
馬刺し
阿蘇の自社ファームで育てた馬だけを使う「鮮馬刺し」は菅乃屋特別ブランド。

レバー 1,848円(税込) / 84g
ローズ 霜降りスライス鮮馬刺しセット(各40g) 2,900円(税込)
スライス桜うまトロ(馬肉ネギトロ) 700円(税込) / 60g



お菓子の香梅
武者返し
パイ生地を手作業で100層になるまで折り重ね、小豆餡を包んだ和洋折衷の銘菓。名前は熊本城の反り返った石垣に由来。

918円(税込) / 5個入



杉養蜂園
国産百花蜜
70年以上続く熊本の老舗養蜂企業の珠玉の一品。「百花繚乱」の季節に蜂が集めた極上の蜜。

4,104円(税込) / 500g



お菓子の香梅
誉の陣太鼓
熊本県民のソウルスイーツ。風味がよく粒が大きい最高級小豆「大納言」の餡で求肥(和菓子の材料の1つ)を包んだ銘菓。甘さをおさえたみずみずしい匠の味わい。

1,296円(税込) / 6個入



おだ商店
からし蓮根
熊本名物の大胆アレンジに県民も驚愕。8種のスパイス(ピンク)やわさび味噌(緑)をつめた珍しいからし蓮根セット。

三色蓮根 1,458円(税込) / 小サイズ



華まる堂
いきなり団子
「いきなり」は「簡単、すぐに」などの熊本弁。さつまいもを小麦粉の生地で包んで蒸した郷土おやつです。

冷凍いきなり団子 1,100円(税込) / 6個入

ここでしか
味わえない
熊本のおいしさ発見！
あなたも、
食べてみませんか？

阿蘇くまもと空港 限定メニュー & おみやげ

熊本の「うまいッが
ぎゅっしり詰め込まれた
阿蘇くまもと空港」
その中から厳選した
4つの商品をご紹介します！
Photo/Kodera Hiroyuki(14),
Yamagashira Noriyuki(15),
Suyling/John Motohoh(14) & Tetsu/Tamunaka Takashi



これって九州沖縄

阿蘇くまもと
ショコラ
タルト/
チーズタルト

なめらかなナチュラルチーズを練り込み、甘酸っぱいレモン風味のジャムが入った生地をしっとり焼き上げた「チーズタルト」(上)。濃厚なチョコクリームをたっぷり織り込み、生地の中にチョコチップを入れ、じっくり焼き上げた「ショコラタルト」(下)。チーズとチョコそれぞれの芳醇な香りと、クリーミーで濃厚な味が上品さを感じさせてくれます。大切な人へのギフトとしても喜ばれる新定番おみやげです。

ショコラタルト 1箱 756円(税込) / チーズタルト 1箱 756円(税込)



これって九州沖縄

阿蘇くまもと
レーズン
サンド

サクサク食感のサブレットラムの香りあふれる「レーズンサンド」。ラム酒にじっくり漬け込んだレーズンと、上品な甘さのホワイトクリームをサブレットでサンドしています。おみやげとして喜ばれること間違いなしの商品ですが、自分へのプチご褒美にもおすすめです。

1箱 648円(税込)

テイクアウト
OK!



馬肉料理 菅乃屋

馬刺し
うまトロ
高菜巻き

馬肉料理専門の老舗・菅乃屋が、空港出店のために開発したメニューです。とろけるような口当たりがする、馬肉100%の「桜うまトロ(馬肉生ネギトロ)」と、歯応えがよく独特な辛みのある阿蘇名物・高菜の組み合わせ。馬肉のうまみがギュッと濃縮されたうまトロと馬刺し醤油の相性はよく、海苔やワサビの風味とも合います。その場で食事をする場合、温かい「馬汁」もついてくるのがうれしいポイントです。

1,800円(税込)



平家屋

熊本旅
いなり

熊本県南関町に伝わる揚げ豆腐「南関揚げ」を使用したいなり寿司。菜の花・柚子胡椒・あおさ・南関揚げ・あか牛・五目など、熊本の季節の食材が混ぜ込まれています。持ち運びやすいサイズなので、買ってその場で食べてもよし、旅のお供にしてもよしな1箱です。

1箱 1,620円(税込)

「茶を以って 和を成す」 それが私たちの 思いです。

クリーム色のライトが灯る

落ち着いたグレーのバーカウンターで、
創業九十四年の老舗「お茶の富澤。」が
淹れるお茶を飲むお店

「T s u g u t o ,」が新空港にオープン。
空港から車で10分ほど、行列が絶えない人気店

「Green tea・Lab」店主であり、
新たに空港店を出店した四代目・富澤堅仁とみざわけんじんさんに、
お茶に込める思いをうかがいました。

お茶は楽しい！
届きたいのは
「懐かしくて
新しい」もの

伝統に裏打ちされながらも、日本茶の未来は明るく、楽しい。「T s u g u t o ,」のメニューからは、そんな声が聞こえてくるようです。

空港限定メニューの「くまもと茶粥」は、ほうじ茶の茶粥。奈良の郷土料理である茶粥を現地でのひと月食べ歩き、勉強させてもらいました。その特徴は、これまでお茶をまるごと楽しむメニューを数々考案してきた富澤さんだからこそ出せる、お米を引き立てるほうじ茶の風味。香ばしく、やさしい苦味がさっぱりとしていて、旅疲れした体を癒してくれます。トッピングには、地元阿蘇の高菜、梅干しに明太子。ひかえめな塩味がほっと心に寄り添います。

「今日の茶と、おやつセット」は、空港限定の「一口おやつ団子」とお芋が、色とりどりにお茶の上の台に載せられた、見た目にも楽しいセットです。地元・小谷（おやつ）の芋屋長兵衛さんとのコラボで作られたお芋の餡と、お茶が練り込まれた餡のおやつ団子。「小谷の

おやつ」を作りたいと思って」と、楽しそうに語る富澤さんによって、食べる人にとっても楽しいおやつが出来上がりました。お茶とセットで片手で持ち歩けるカップが、空港内でのせわしさをひととき忘れさせてくれます。

空港店の
コンセプトは、
ネオ・
おばあちゃんち！

メニューに共通する富澤さんの思いは、懐かしくて新しい、ほっとするひとときの提供。「縁側でお茶を飲みながら、おばあちゃんがいろんなものを出してくれた、あの懐かしい情景を、現代の若い人や海外の方にも感じてもらいたいです。ネオ・おばあちゃんち」と思ってもらえたら」

たしかに、おばあちゃんの家には、懐かしさと同時に、何が出てくるかわからないワクワク感がありました。炭酸で抽出する「緑茶スパークリング」、好きな緑茶の茶葉を注文し、その急須の中に玄米茶を混ぜることができる「炒り玄米茶カスターム」。玄米茶の香ばしい香りが追加され、お茶ってそんなこともできるんだな、こんな風に楽しんでほしいんだなと思えます。「T s u g u t o ,」のお茶を通して

空港限定メニュー



今日のお茶と、
おやつセット

おやつの上にさらにフタのキャップをかぶせて提供してくれるので、持ち歩きに最適です。



くまもと茶粥

炒り玄米と茶葉の風味が効いた茶粥は、やさしく小腹を満たしてくれます。

て、おばあちゃんがいたずらつ子
みたいな笑顔でそのことを教えて
くれるような気がしました。

九十四年の 伝統が作る オリジナル ブレンド茶

空港店限定で出されるお茶は、「まるくにがい 玉緑茶」と「まるく
あまい 玉緑茶」。九州発祥で日本最
古の製茶法・青柳製法の流れをく
む蒸し製玉緑茶で生産された茶葉
のオリジナルブレンドです。甘味
と苦味、そして丸味が特徴的なお
茶。これを決めるにも、空港店なら
ではの試行錯誤がありました。

手早い提供を求められる空港の
それは、本店「GreenteaLab」での
手間と時間を掛けて淹れるお茶と
は、相反するものでした。本店では、
旨味を出すため、茶葉とお湯を入
れた急須を振りながら抽出してま
た急須に戻すことを3回繰り返しま
す。茶葉の種類によっても淹れ
方や水の温度も変えていく、繊細
な作業です。

のです。

さらに、本店に比べて茶葉が開
くのを待つ時間が取れない分、ど
うやって旨味を出しやすくするか、
茶葉の量、淹れ方、温度もすべて、
研究し尽くしたのです。「急須を何
度も振りながら、10回程度を目処
に注ぎ分けて、一杯のお茶を淹れ
ていきます」。そう言う富澤さんの



「ひととき 休す、」
人と時を、ほっとひと息させる。
ひととき、この急須で。

企業理念に 込めた想い

「茶を以って和を成す」は、「お茶
の富澤。」の企業理念。この言葉は、
四代目の富澤さんが作った言葉で
す。大雑把な自分では、三代目の父
を超えられない。そんな思いを出
発点に、お茶作りへの向き合い方
を考え、自分に何が足りないのか
を見きわめていったそうです。そ
れが本店「GreenteaLab」でお
茶の研究へ繋がり、現在の富澤さ
んの、勘に頼らないクオリティー
保持やたゆまぬ努力、新しいお茶
を創造する柔軟性へと繋がってい
きました。

「人の嫉みや妬み、憎しみ、争い
ごとがなく、みんな笑い合ってい
る。そんな『和』の状態を、お茶を
以ってできたなら、それは幸せだ
と思います」。富澤さんの研究は、こ
の理念を置き去りにしないからこ
そ、お茶が味で応えてくれるのか
もしれません。



「お茶の富澤。」四代目
富澤堅仁さん

「お茶の文化に馴染みの
ない若い世代や海外の方が、お茶が苦手なわけ
はないと思うんです。今の
ジャパニーズクオリティー
をぜひ見ていただきたい
です」

「Tsuguto、」流

お茶の愛し方

お茶をまるごと楽しめる
アイデアが満載の店内!



緑茶くるみの 豆菓子

くるみにお茶をまぶして香
り豊かに。



熊本モチモチ おやつ団子

おやつ
小谷のお芋やお茶で作
る、オリジナル団子!

最中緑茶餡、 最中黒餡

かぶせ茶を餡に練り込ん
だ最中と、黒餡の最中がお
茶によく合う。



熊本モチモチ いきなり団子

お芋と餡をもちりした皮
で包んだお団子は、熊本
の郷土銘菓。

きなコート大豆

黒蜜ときなこと大豆は至福
の組み合わせ。お茶には
お豆さえあれば、最高のリ
ラックスタイム。



お茶まるごと サブレ

お茶の香りが口いっぱいに
広がるサブレ。

お茶まるごと 手延べそうめん

きれいな緑が目にも楽し
い、お茶を練り込んだそう
めん。



お茶まるごと ドレッシング、 白だし

どんな料理にも合うお茶の
風味と香りが楽しい白だ
し。お茶のまろやかな旨味
が詰まったドレッシング。

Gift Box



選べる ギフトボックス

「Tsuguto、」のお茶を存
分に楽しめる詰め合わせ
セット。中身は店頭で自由
に選べるので、幸せなお茶
の時間を想像しながら詰
めてみて。

Information

TEA STAND Tsuguto、 熊本空港店

〒861-2204
熊本県上益城郡
益城町小谷
1802-2
阿蘇くまもと空港
ターミナル内3F
TEL/096-286-2231

Greentea.Lab

〒861-2204
熊本県上益城郡
益城町小谷47
TEL/096-286-5566

株式会社 お茶の富澤。

〒861-2204
熊本県上益城郡
益城町小谷102
TEL/096-286-2231

Website

本店 Greentea.Lab
ochanotomizawa.co.jp
green_tea_lab.html

Instagram

@greentea.lal

お店の人に聞いてみた!
空港内のおすすめ店&メニュー



菅乃屋の馬刺し

熊本名物の馬刺しは、脂
がしつこくなく、さっぱりして
います。そんな馬刺しのロ
クを邪魔せず引き立てるの
に、うちのお茶の旨味が合
うのではと思います。

バスケットチーズケーキ。



空港限定商品「濃厚という名のチーズケーキ」。

行列の
できる
人気の



お店の人に聞いてみた!
空港内の
おすすめ店&メニュー



珈琲回廊

DRIP
COFFEE

500円(税込)

酸味が少なく、まろやかな口当たりが濃厚なチーズケーキと相性バツグン。

新空港3階に、高級感があるたたずまいのケーキ屋さん「RICO」はあります。「RICO」は、チーズケーキに特化したためずらしいお店。チーズケーキだけ?と思った方、まずはその種類にご注目ください。一番人気のバスケットチーズケーキを始め、シヨコラ、キャラメル、珈琲、抹茶など12種類ものチーズケーキが揃っています。今回、空港限定で発売されたのは、「濃厚という名のチーズケーキ」。名前に「濃厚」と謳えるほどの自信作、と語るのは、このケーキを考案した店主の西村通洋さん。そのこだわりを、西村さんに教えてもらいました。

そもそも バスケット ケーキとは?

バスケットチーズケーキは、スペイン生まれのチーズケーキ。コンビニで発売されたのをきっかけに、日本では2018年ごろから広まりました。西村さんに特徴を訪ねたところ、詳しく教えてくれました。

「高温で一気に焼き上げることで、表面を焦がして、ちよつと中をレアに仕上げる。それがバスケットチーズケーキの特徴です」
さつそく食べてみると、バスケットチーズケーキは口に含んだ瞬間に香ばしさが広がります。中はトロつとしていて、内側(レア側)と外側(焼き側)でちよつとずつ食感が変わるのが新鮮でした。



お店の定番商品
バスケットチーズケーキ。

一方、空港限定で発売された「濃厚という名のチーズケーキ」はミルクチーズケーキ。濃厚だなど思ったあと、呑み込む際にもう一度濃厚なチーズの風味が訪れます。「濃厚という名のチーズケーキ」は、「バスケット」と

逆に湯煎焼きでちよつと湿度を上げて、じっくり焼きます。そうすることで、しっとり滑らかになるんです。まったく味は違いますけど、レシピと生地は一緒。焼き方がポイントです」と西村さん。

こだわりの すべてを込めた ケーキ

西村さんは、高校生の時にホテルのレストランでアルバイトをしたことがきっかけで料理人を目指しました。高校卒業後、修行して熊本に戻って来た西村さんは4店舗の飲食店を経営します。しかし、熊本地震や新型コロナウイルスの影響により、店舗の閉鎖が続きました。そんな時、ずつとお世話になってきた料理人の先輩からバスケットチーズケーキのレシピをもらいます。「スペインバルを経営していたので、バスケットチーズケーキは知っていましたが。日本ではそれほど知られてなかったなので、チャンスはあるかもしれないと思いました」しかし、そのレシピは、シンプルゆえに奥深いものでした。材料、温度は変わらないのに、同じ味にならないのです。

「素材にこだわって、試行錯誤を繰り返しました。どうせやるなら、ケーキ屋さんではあまり使わない材料にしよう。卵は、福岡県の輝黄卵。黄身が濃厚でコシがしっかりとしました。卵です。チーズは、オーム乳業さんの濃

名前に 込めた想い

カフェRICOの「RICO」とはスペイン語で「濃厚」という意味。英語だと「リッチ」。「リッチ」な味わい、空間を楽しんでいただくために、店の外の庭は西洋の民家を思わせるデザイン。ブルーベリーやオリーブの木が植えられています。また、カフェRICOの看板や内装は店主・西村さんの手作りです。



看板の上にちよつと置かれたリスが自然の中にいることを感じさせてくれる。



新作の緑茶
ミルクチーズケーキ。



大人の味
雪塩と
メープルシロップ。

空港のテラスで優雅にチーズケーキはいかが？



大パノラマで
飛行機を眺めながら
ケーキを食べると最高。



ハートの
ストロベリーソース付き
苺のバスク。

厚なクリームチーズ。生クリームは、乳脂肪分が少し高い48%の鹿児島県産を使用しています。こだわりの材料を使い、レシピを改良してようやく「RICO」のバスクチーズケーキが完成します。

その頃、二つ目の出会いがありました。たまたま立ち寄った西原村の不動産屋で、運命の物件と出会います。「これも偶然なのですが、いい庭師さんと出会えて、カフェのコンセプトにぴったりな空間ができたんです」。こうして、西原村にバスクチーズケーキ専門店が誕生しました。

熊本県阿蘇郡西原村は人口6752人、阿蘇くまもと空港から車で約10分、熊本市内へは車で約40分のところにある自然豊かな村です。ここから贈り出されるバスクチーズケーキには、ある想いがあります。

「熊本から全国の食卓へ、という想

いです。空港店ができたことで、その実現に近づけたらうれしいです」

3月から、空港店では限定品の「濃厚」という名の「チーズケーキ」が販売されています。バスクチーズケーキとは違い、フワッフワな食感と2種類の濃厚なチーズの風味が特徴です。箱も黒を基調としたシックで高級感のあるたたずまいになっており、特別な贈り物としてぴったりです。

そのほかにも、苺のバスクや雪塩とメープルシロップなど、見た目も楽しいケーキが並びます。季節によって化粧のように装いを変えるチーズケーキは、いつ来店しても新鮮で、訪れた人々を笑顔にしてくれます。

出発前の幸せな一時を過ごすもよし、大切な人への贈り物で利用してもよし。阿蘇西原村のこだわりチーズケーキを、ぜひ空港でご賞味ください。



西村通洋さん

にしむら・みちひろ／1981年、熊本県合志市生まれ。辻調理師専門学校を卒業後、熊本のホテルや東京の飲食店で料理人として勤務。28歳で独立。熊本市内で飲食店など4店舗を経営する。2021年、バスクチーズケーキ専門店「RICO」をオープン。

お店のインフォメーション



空港店

阿蘇ミルクチーズケーキ工房
RICO
阿蘇くまもと空港店

〒861-2204
熊本県上益城郡益城町小谷1802-2
阿蘇くまもと空港ターミナル内3F
TEL:096-377-8810



バスクチーズケーキ専門店
RICO
南阿蘇村本店

〒861-2402
熊本県阿蘇郡西原村小森1801-31
TEL:096-279-3272

RICOウェブサイト→ <https://rico-cake.com/>



COLLET THE BAR

阿蘇くまもと 3つの 世界を 旅する。



BAR お酒の美術館



新空港には、九州を中心とする国内のお酒や、海外のお酒を提供するバーが3つあります。

来日し、九州のお酒のおいしさにすっかり魅了された二人の編集部長

(アメリカ出身のチェイスと

スロベニア出身のローズ。熊本県在住)が、

それぞれのバーの特徴や魅力、

雰囲気を紹介します。

さあ、一緒に世界のお酒ツアーに出かけましょう！



WITCH'S BEER FLIGHT

世界各地のウイスキー・ブランデーを提供する

BAR お酒の美術館

35種類以上の国内外のウイスキーやブランデーが揃っています。ほかにもカクテル、ビール、ノンアルコールドリンクなど25種類以上のドリンクがあり、どなたでも気軽にバーの雰囲気を楽しむことができます。

店内は、ムーディーな雰囲気ながらも、開放感ある空間。近隣のお店の料理を持ち込み、お酒と一緒に味わうこともできます。

誰にどんなウイスキーがおすすめか、55店舗ある「お酒の美術館」の全バーテンダーを指導する、小林清貴さんに聞きました。



ウイスキー好きにおすすめ

発刻	1グラス 2,200円(税込)
祥瑞	1グラス 1,400円(税込)

「お酒の美術館」でしか飲めない、滋賀・長浜のシェリー樽原酒を使用したオリジナルブレンドウイスキー。「発刻は、甘みとスモーキーな口当たりが長く続くのが特徴。一方、祥瑞は、スモーキーな中にもフルーティーな甘みがあります」(小林さん)



お酒の美術館
阿蘇くまもと空港店

営業時間:10:30~20:00
定休日:年中無休
電話番号:080-3367-6722

九州のお酒が集う

COLLET THE BAR

九州・沖縄のお土産を取り扱う「これっと九州沖縄」内にある「COLLET THE BAR」では、20種類以上のお酒と、季節のフルーツカクテルを提供。明るい雰囲気の店内では、九州・沖縄各地のお酒やおつまみを味わえ、お土産として購入することもできます。

「COLLET THE BAR」の魅力の一つが、世界のお酒に精通するバーテンダーが常駐していること。バーテンダーの隅田耕一郎さんが熊本のジンとワインをピックアップしてくれました。



バーテンダー 隅田さんおすすめ②

菊鹿シャルドネ	1グラス 1,210円(税込)
---------	-----------------

2022年、2023年連続で日本産ワインでは唯一フランスのワインコンクール「シャルドネデュモンド」で賞を受けた「菊鹿ワイナリー」のワイン。「熊本県産の最高級ブドウを使用し、バナナのような軽い味わいと辛口なテイストは、誰もが旅に出かけたくなるような楽しい気分させてくれます」(隅田さん)

バーテンダー 隅田さんおすすめ①

Bear's Book	1グラス 1,100円(税込)
-------------	-----------------

隅田さんも開発に携わったというクラフトジン。不知火、ゆずなど地元食材を使い、まるで熊本の森を散策しているような気分させてくれます。「ジンは、作り方によって特徴が出やすく、個性を表現しやすいです。そこで、高橋酒造と森をテーマに「Bear's Book」を作りました」(隅田さん)



COLLET THE BAR
阿蘇くまもと空港店

営業時間:12:00~20:00
定休日:年中無休
電話番号:096-285-4664

九州各地のクラフトビールが楽しめる

WITCH'S BEER FLIGHT

朝のおすすめ

Uncharted / アンチャーテッド

1,580円(税込)

パイナップル、バナナ、阿蘇のジャージーカスタードクリーム、バナラビーンズを使用。「フルーティーな甘みが爽やかな早朝の旅にぴったりです」(田上さん)



昼のおすすめ

White Pearl / ホワイトパール

1,000円(税込)

天草産の無農薬パール柑とホップを絶妙なバランスで配合し、フルーティーな口当たりとキレのある苦味が合わさったビール。「パール柑は独特の香りと味わいですが、飲みやすく、どんな食事とも合います」(田上さん)



夜のおすすめ

WITCH'S FLIGHT / ウィッチズ フライト

930円(税込)

熊本空港店オープンを記念して、田上さんが開発した数量限定のオリジナルビール。「缶を開ければ、オレンジやキンモクセイ、熊本大津町産ホップの香りが漂います。口に含むと喉を軽く刺激し、爽やかな香りが余韻に残ります」(田上さん)



本店「WITCH CRAFT MARKET」は、国内外のビールを400種類以上揃えるクラフトビールの専門店。オーナーの田上晃子さんが、熊本のビールを世界へと、空港に出店したのが「WITCH'S BEER FLIGHT」です。九州各地の生ビールが7種類、缶ビールが15種類以上楽しめます。本店名の「WITCH CRAFT」は、「Which craft beer? (どのクラフトビールにしますか?)」の言葉遊びです。今回は朝・昼・夜それぞれの旅のお供に最適なクラフトビールを田上さんに厳選してもらいました。



オーナーの田上晃子さん。カウンター席には近隣のお店から料理も持ち込みOK!

注して、その場ですぐに飲める「生クラフトビール」!



WITCH'S
BEER FLIGHT

営業時間:10:00~最終便出発時刻
定休日:年中無休
電話番号:096-288-9200

お店の人に聞いてみた!
空港内のおすすめ店&メニュー

からし蓮根



「阿蘇くまもと空港オリジナルブレンドを使ったハイボールは、口当たりのほのかな甘さと香りが熊本名物からし蓮根と相性がぴったりです」(お酒の美術館・小林さん)

まぐろづくし丼



「天草のホップで作られたホワイトパールは、同じく天草で獲れた魚を使った「鮪 福伸」の料理とともに、「天草づくし」をお楽しみいただければと思います」(WITCH'S BEER FLIGHT・田上さん)



Tales of Higo

3

シャツ
デザイナー
shirt designer

シャツデザイナー

吉田 義貴

さん



すべての女性の
体と心に
寄り添うシャツ。
それを阿蘇で
作りたい。

新しく生まれ変わった
阿蘇くまもと空港3階には、
ターミナル内唯一のブティック

「gogaku」があります。

gogakuは、国内外で展示会を開催する、
熊本が誇るシャツ専門ブランド。
製作者・吉田義貴さんが世界中から集めた

最高級の生地を用い、

阿蘇の自社工場ですべて縫製を手がけたシャツは、
着心地のよさと、授乳期のママにうれしい機能と、
女性らしい曲線美が共存しています。

関西出身ながら熊本への強い愛情あふれる吉田さんに、
阿蘇に根ざしてシャツメーカーを
展開する理由を聞きました。



吉田義貴さん
Yoshida Yoshitaki

1977年、兵庫県神戸市生まれ。中学卒業後、料理人として働きつつ、高校を卒業。さまざまな職を経てシャツ作りを独学で学んだのち、2009年に神戸文化服装学院服飾専科に入学。在学中の10年に、シャツメーカー「TRAILER」を設立。16年にレディースシャツブランド「gogaku」を立ち上げ、シャツデザイナーとして活動中。

神戸の「カフェ店長」から 阿蘇の「シャツ職人」へ

吉田さんと「熊本」の出会いには、2008年、熊本の阿蘇を旅行で訪れた時でした。そこには異国のような広大で自然豊かな緑と、阿蘇山をはじめとする山々が広がっていました。その光景を見た吉田さんは、「日本なのに海外のような風景が広がる、この環境でいつか仕事をしたい」と強く思ったそうです。

その吉田さんに転機が訪れたのは、31歳の時。カフェの店長として働きながら、自身のキャリアについて考え、このままでいいのだろうかと思っていた日のことです。つい深酒をしてしまった吉田さん。ふと目に入ったのがシャツでした。「なんか、シャツってええな」と思っていると、酔いもあつてか、屋外から聞こえる音が「ほな、作つたらええやん」と聞こえた気がしました。「これは天啓では」と思った吉田さんは、シャツ作りに取り組み決意をします。

すぐに行動を起こした吉田さん。シャツの作りを理解するために、持っていたシャツを解体し、構造をじっくり見たところ、素人が作ることは不可能だと悟ります。けれどもアロントの前身頃(服の前方の胸部分)に特徴があります。授乳用の目隠し布をシャツに一体化させるという発想を、デザインに落とし込んでいるのです。そのため、外出時でも周りの目を気にせずに、授乳が可能。また、受注生産のシャツでは、バストにスリットを入れるため、簡単に授乳することが出来ます。二重になった前身頃は、美しいドレープを描き、女性らしい曲線美も演出しています。このような、授乳期のママが外でも子どもに母乳を与えられ、かつオシャレでかわいいデザインのイメージが吉田さんの中にはありました。しかし、やっとメンズシャツが軌道



オーダーメイドでのカスタマイズも可能です。

きらめず、独学で服飾の本を読み漁ること1年。何とか1着のシャツを作ることに成功しました。しかし、それは商品と言えるクオリティには達していませんでした。

そこで、「独学では時間がかかり過ぎる。プロから学ぼう」と地元の神戸文化服装学院の門を叩きます。「学校



授乳期のママのために作られた「Chemise et bébé」

では先生に無理を言い、シャツ作りのみの指導を受けた」という吉田さん。技術を身につけ、卒業間際の3月3日、吉田さんはシャツメーカー「TRAILER」を立ち上げました。

阿蘇に強い「引力」を感じていた吉田さんは、起業後、熊本での事業展

開を模索します。繰り返し熊本に通ううち、木工作家・木場佑一さん株式会社BLANK・代表取締役や、渡邊晋司さん(九州産交ランドマーク株式会社・代表取締役社長)と出会います。時代に左右されないシンプルで本質的な美しさや、吉田さん自身のシャツ作りへのまっすぐな情熱、

熊本で頑張ろうという気概を高く評価した二人の後押しで、イベントで商品を披露する機会を得ます。これが、吉田さんの熊本での活動が始まった第一歩でした。

その後、さらにサンワ工務店・山野順一さんの助力も得て、憧れの阿

に乗り始めたばかりで、それとは全く異なる作りのレディースを手がける資金はありませんでした。そんな状況下で、背中を押してくれたのは、阿蘇商工会議所の仲間たちです。「授乳期のママに向けた Made in 阿蘇、のシャツって面白いじゃないか!」

と、資金調達に向けたアドバイスや

名前を取り、ブランド名を「gogaku」としたそうです。

今回の空港ターミナルへの出店は、「阿蘇から世界へ」という夢を持つ吉田さんにとって、大きな一歩でした。「さまざまな国からこの空港を訪れる人たちに、商品を実際に見て、触れてもらえる機会をいただけたことが



前身頃のドレープは授乳時の目隠しにもなります。

助け舟を出してくれたのです。

やがて、助成金を受け「gogaku」を立ち上げた吉田さん。阿蘇の仲間のおかげでレディースシャツのブランドを創ることができたという思いから、「阿蘇五岳(根子岳・高岳・中岳・烏帽子岳・杵島岳などの総称)より

夢のようです」と語る吉田さんの目は、ワクワクする少年のように輝いて見えました。

「gogaku」の名前に込められた想い

シャツメーカーとしての経営が安定した頃、吉田さんのもとにはある要望が増えてきました。それは、「ママだけど、オシャレを楽しみたい」という声です。それは、「ファッションを楽しみたい女性」の一面と「着心地や使いやすさを大切にしたい母」の一面、その両方を満たしたシャツを作ってほしいというものでした。そこで、吉田さんが考えたのは、この「Chemise et bébé」と呼ばれるgogakuを象徴する商品です。このシャツは、ドレープを描くフ



阿蘇にある自社工場。職人が1枚1枚丁寧に仕立てています。

店舗

インフォメーション

gogaku Airport



空港店
〒861-2204
熊本県上益城郡
益城町小谷
180212
阿蘇くまもと空港
ターミナル内3F
電話080-148
03-116691

La ZONE



〒869-12612
熊本県阿蘇市
一の宮町宮地
3185
電話090-128
59-3966

gogaku



〒860-10805
熊本県熊本市
中央区
桜町3-22
サクラマチカモト
1F
電話090-185
21-9643

gogakuオンライン

<https://gogaku-sh.com>

TRAILERオンライン

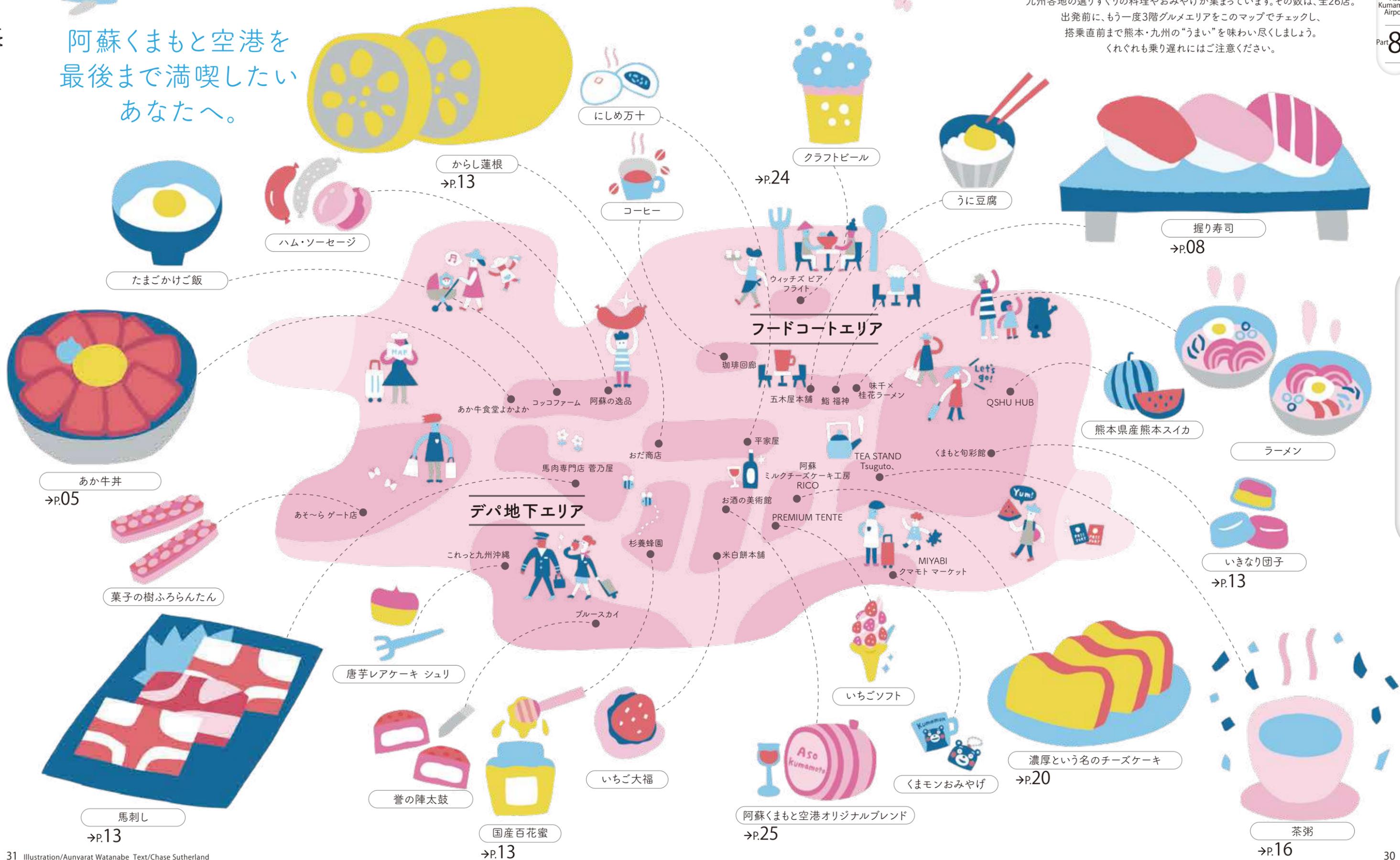
<https://trailer-sh.com/>

グルメエリア

気になる3階グルメエリアを地図でご案内。

新旅客ターミナル3階搭乗待合エリアには、熊本を中心に、九州各地の選りすぐりの料理やおみやげが集まっています。その数は、全26店。出発前に、もう一度3階グルメエリアをこのマップでチェックし、搭乗直前まで熊本・九州の“うまい”を味わい尽くしましょう。くれぐれも乗り遅れにはご注意ください。

阿蘇くまもと空港を最後まで満喫したいあなたへ。





熊本の「うまい」をまるかじり。