

ポモドーロ

熊本がもっとおいしくなる。

pomodoro



vol.8
December
2023

熊本
まちなか
グルメ特集



Free
Mag.

Special Feature/Kumamoto Night Life

おもしろくて

おいしい

夜のぐま活。”





熊本が
もっと
おいしくなる。

Vol.
8

熊本
まちなかグルメ
特集

夜のおもしろくて
おいしい“くま活。”

熊本まちなかグルメ特集	夜の“くま活。”マップ	2
“くま活。” 熊本名物編		
「あか牛」	<small>アンティーカ・ロカンダ・ミヤモト</small> 「antica locanda MIYAMOTO」	4
「球磨焼酎」	球磨焼酎専門バー「69spirits」 <small>ロックスピリッツ</small>	9
「太平燕」①	「紅蘭亭」	10
「太平燕」②	中華料理「会楽園」	12
「馬肉」①	「馬刺・馬焼肉 らむ」	14
「馬肉」②	「熊本馬肉料理専門店 馬桜」	16
「馬肉」③	馬肉しゃぶしゃぶ「桜庵」	18
「馬肉」④	「名代肥後そば 政木屋」	20
“くま活。” 気分転換編	「温泉カフェ あがんなっせ」	22
“くま活。” スイーツ編		
「チョコレート」	チョコレート&カクテルバー「セプティグラス」	24
「パフェ」	熊本食材にこだわるスイーツ店「Neu」	26
カルチャー連載 肥後ものがたり第4回	パティシエ 平瀬祥子さん	28
スイーツ番外編	洋菓子店「パティスリー・ビジュール」	30



1 熊本名物 p.12
中華料理 会楽園



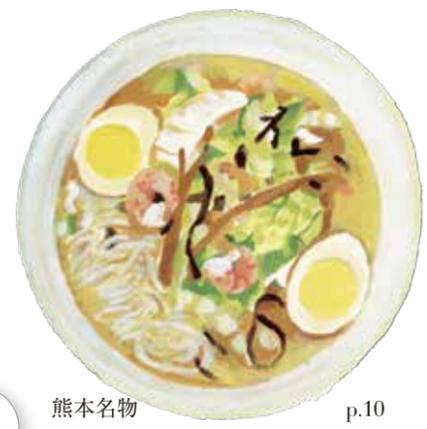
2 熊本名物 p.20
名代肥後そば
政木屋



3 熊本名物 p.9
球磨焼酎専門バー
69spirits



4 熊本名物 p.14
馬刺・馬焼肉 らむ



5 熊本名物 p.10
紅蘭亭

“くま活”

熊本
まちなか
グルメ特集

おもしろくておいしい夜の

その意味は、県内のおいしいものが集まる
熊本市内中心部に出かけ、楽しんで食べて、元気になることです。
私たちの拠点がある阿蘇から、
いそいそとお出かけし、肅々と“くま活。”に励んだ日々。
そんな中で出会い、人に伝えなくなった名店を今号でご紹介します。
“くま活。”がおすすめなのは、肌寒くて室内が心地よい冬の夜。
あなたに食べてもらいたい、熱々の火の国グルメとスイーツを、
「熊本名物編」と「スイーツ編」でご案内します。



6 スイーツ p.24
チョコレート&カクテルバー
セプティグラス



7 スイーツ p.26
カフェ&バー Neu



8 スイーツ p.30
洋菓子専門店 パティスリービジュ



夜の“くま活。”マップ



11 熊本名物 p.18
馬肉しゃぶしゃぶ
桜庵



9 熊本名物 p.4
薪焼きあか牛のイタリアン
antica locanda MIYAMOTO



10 熊本名物 p.16
熊本馬肉料理専門店
馬桜

あか牛

“くま活。”
熊本
名物編

つながって生きる。
熊本の食が結ぶ
人と土地。

エンリコ・クローチェ／1988年、イタリアのローマ生まれ。イタリア人の視点から、日本の文化や伝統に迫る記事を執筆しています。趣味は漫画、バスケットボール、ワイン。



ローマで育った私にとって、イタリア中部のトスカナはいつも魅力的な土地でした。この美しい地域には特有の「色」と「香り」が広がり、その魅力は訪れる者すべてを引き込むばかりでなく、イタリア人にとっても特別な場所として輝き続けています。子どもの頃から、週末になるといつも両親に「トスカナに行ってみない？」と熱心に提案していました。

そんな思い出深いトスカナの息吹を感じるお店に、イタリアから遠く離れた日本の熊本で出会うことになるとは思いませんでした。

『アンティーカーカランダ・ミヤモト』(antica locanda MIYAMOTO)は、トスカナでイタリアンを学び、伝統的なイタリアンをベースに、熊本の食材を使った料理を提供する宮本けんしんさんのシェフのレストラン。宮本さんのお話を聞けば聞くほど、料理の魅力と地域の歴史や文化、そしてそこに込められたシェフの心からのメッセージにあると再確認しました。今回は、食を通してつながる人と人、土地と土地の絆を感じながら、『アンティーカーカランダ・ミヤモト』のすばらしい世界を堪能いただけます。



宮本けんしん

1975年、熊本県山鹿市生まれ。お父様は熊本で最初にイタリア料理を紹介した人物。19歳でイタリアへ渡り料理を修業したあと、2006年に「レストラン・ミヤモト」を開店。阿蘇地域の世界農業遺産認定の立役者として、環境保全活動やさまざまな食イベントのプロデュースなどにも尽力。21年、新屋敷の川沿いの静かな住宅街の一角に「antica locanda MIYAMOTO」をオープン。

シェフが決めるその日いちばんの部位を楽しむ「アンティーカーカランダ・ミヤモト」のメニュー。あか牛への愛とこだわりが至極の一皿を生み出します。

薪でじっくりと焼きあげた厚切りのステーキは、赤身とは思えぬほどの柔らかさとジューシーさ。大切に育てられたあか牛とシェフの創意工夫が一体となった芸術作品です。



「草原牛」の牧場は、見渡す限り山が広がる特別な場所。

おいしい食の背景にあるのは、広大な自然とそれを守る取り組み。

お客さまとの距離を縮める。店名に込めた思い。

Il significato dietro il nome del ristorante.

レストラン「アンティエーカ・ロカンダ・ミヤモト」が位置するのは、熊本城からほど近く、かつては武家屋敷が連なっていた新屋敷というエリア。白川が静かに町を貫流する美しい景色は、夜になればローマやフィレンツェのような情緒があります。川のせせらぎを感じながら熊本を体感できるこの場所、レストラン「アンティエーカ・ロカンダ・ミヤモト」は熊本の「あか牛」をメインとしたシンプルかつ奥深いイタリアンを提供しています。

「antica」とは「昔ながら、歴史がある」「locanda」とは「旅籠、あずまや」の意味。日本のイタリアンでよく見かける「Buono (おいしい)」や「Felice (幸せ)」などの単語と異なり、日本の方にはあまりなじみがないであろうこの言葉。シェフの宮本さんに店名の由来とそこに込められた思いを聞きまし

た。「イタリアでも日本でも、名

のか、という衝撃が忘れられず、もっと知りたいという気持ちから勉強を始めました」

やがてイタリアの名店である「ラ・テンダ・ロッサ」や「ラ・シリオラ」、そして「ヴィッラ・ロンカッリ」で修業を積んだ宮本さんは、海鮮料理やバジルペーストで世界的に有名なジェノヴァから、中世の遺跡が多く残るフォリーニョまで、各地でローカル料理を学びます。熊本へ帰ったあとに、31歳で初めての店「リストランテ・ミヤモト」をオープンしました。

「若い頃はフュージョンやモダン料理に興味を持っていたので、「リストランテ・ミヤモト」

「熊本の自然の炎」が自分を変えた」。

Il fuoco naturale di Kumamoto mi ha cambiato.

「熊本地震では、電気やガスが止まりました。そんな状況で料理人としてできることを模索したときに、たまたま店に炭があったので、自分の料理の原点であるトスカーナの伝統的な焼きかたを意識したお肉をもって炊き出しに行き

前に「ヴィラ」とつくお店をよく見かけますが、「ヴィラ」や「レストラン」という言葉からは少し高級で格式あるイメージを受けます。私は自分のお店は、ゆつくりとリラックスしてもらえ空間にしたかった。そしてシンプルでおいしい熊本の食材を楽しんでもらいたい。お客さまに、旅先の旅籠のような安心感のある時間を過ごしてもらいたい。そんな思いを込めてつけた名前です。熊本地震やコロナ禍を経て、お客さまとともにゆつくり時間を過ごすことが私にとっての理想だと改めて感じました。

お店のある新屋敷は、阿蘇から湧き出る白川と、加藤清正によってつくられ現在も農業に利用されている大井出川に囲まれた、自然と歴史に満ちた場所です。だから「antica locanda」(歴史がある旅籠)にしました」

「アンティエーカ・ロカンダ・ミヤモト」は一歩足を踏み入れたら、現代のイタリアンを提供しました。しかし、経験を積み重ねてきた。結局、モダンなアプローチには終わりが来ない。いくらか重くてもシンプルな手法でつくられた料理。たとえば、おいしい肉で焼いたビステッカアツラフィオレンティーナ(フィレンツェ風Tボーンステーキ)にはかないません。シンプルさこそが伝統的なイタリアンをつくるうえで非常に重要かつ難しいことであると考えられるようになりました。そんなとき、食材へのポリシーを変える決定的な出来事がありました。2016年の熊本地震です」

ました。口にした方々が喜んでる姿を見て、料理人としてこうしたプリミティブな方法に寄り添うことの大切さを感じ始めました」

そんなある日、住宅群の8割が全壊するほどの被害を受けた集落を、宮本さんは訪

ると、洗練されたなかにも温かな空気が流れ、ほっと一息つける空間が広がっています。店内についてのこだわりをたずねると、芦北産の杉や美里町産の石材など、熊本の素材が使用されていることがわかりました。イタリアの田舎の伝統的なレストランと同様に、地元の石材や木材で構築されたその空間は、友人であり、ミラノで活躍するインテリアデザイナーの竹田克哉さんと相談し

て生まれたそうです。イタリアの風景を熊本の天然素材で再現したその場所にいると、新しさとなつかしさが合わさった不思議な感情に包まれ、その居心地のよさからつい長居してしまいがちです。宮本さんは、子どもの頃は「料理人になりたくなかった」のだそう。彼がなぜこのお店を開くに至る、料理人という道を選んだのか、その興味深いエピソードに迫りました。

シエラ宮本けんしんができるまで。

Come Miyamoto Kenshin è diventato Chef.

「両親は熊本で初めて本格的なイタリアンを営んでいたのですが、非常に忙しかったので、その姿を見てこんなに変な仕事はしたくないと思いました」。しかし、19歳のときのイタリア留学が宮本さんの料理への思いを変えました。

「フィレンツェに留学した際、イタリア国内を巡りさまざまな料理と出合いました。最初にトスカーナで食べた肉料理のビステッカは、赤ワイ

印象に残る食体験でした。そのあと、北イタリアへも足をのびしてみると、そこには自分がトスカーナで体験したものとはまったく違う食文化があったのです。ジェノヴァでは赤ワインではなく白ワイン、肉料理ではなく魚料理。味わったことのないパスタの数々。ミラノに行けば、お店のなかはオリーブオイルではなくバターの香りが広がっている。同じ国なのに地域ごとにこんなにも豊かな料理のバリエーションがある

宮本さんが影響を受けたイタリアの牛「キアニーナ」。



「草原牛プロジェクト」に宮本さんが参加するきっかけに、世界で最も大きなイタリア牛キアニーナと、その牧場との出会いがありました。中央イタリアの広大な草原地帯で育てられるキアニーナは「Vitellone Bianco」(白い子牛)と呼ばれる地域に根ざした牛肉生産の取り組みがEUに認められ、1998年にIGP(保護指定地域表示)を取得した最初の種となりました。それ以来、低脂肪で低



宮本さんが参加する『草原牛プロジェクト』。

阿蘇の草を食べるあか牛は理想のあか牛。

熊本における理想的な地産地消を実現するため、阿蘇の草原を活用しながら熊本のあか牛を育てる『草原牛プロジェクト』に、宮本さんは関わっています。プロジェクトを推進する仲間であり、元東海大学農学教育実習センター技師補の服部法文(はつとりりふみ)さんが、その取り組みについて教えてくれました。「従来の穀物を多く食べさせる方法ではなく、草原で放牧することで牛を飼育できないか

と思い、プロジェクトを立ちあげました。現在、牧場には19頭のお母さんの牛、411頭の子牛、さらに4頭の子牛がいます。この35ヘクタールの牧場で約3分の1を飼育環境として使っています。トラクターが入らないエリアなので、牛にGPSをつけてトラッキングし、牛とコミュニケーションをとりながら牛の力を借ります。さらに、阿蘇の景色を守ることも目的です。





熊本の食材を用い、トスカーナ的な熱い心を持った料理にして提供する「antica locanda MIYAMOTO」。

れます。季節は春。植えられていたタマネギは芽が出る時期で、落ちたタマネギが上に向かって芽を出そうとしていたといいます。「人々を励ますかのように、物や植物が自然の炎を放つその姿に、感動しました。それをき

熊本の食材を使った、イタリアと熊本をつなぐ料理。

Una cucina che unisce l'Italia e Kumamoto.

っかけに、食材一つひとつを大切にすることを心に決め、自然のものを使いながらシンプルでおいしい料理をつくろうと考えるようになりました」

地くまもと」では、熊本県の各地域の農家が育てる野菜について細かに書かれており、

熊本は奇跡の県。

Kumamoto? Per me, una regione miracolosa.

それを読んだときに宮本さんの「テリトリー」への敬意を感じました。

皆様も熊本市内にいらっしゃる際には、ぜひ「アンティーク・ロカンダ・ミヤモト」を訪れ、宮本さんのイタリアの思い出と、熊本の食材でつくられたその「炎」を感じながら調理の原点である「焼く」というシンプルかつプリミティブな行為に寄り添った料理を味わってみてください。

宮本さんのお話を聞き、地元土地や自然への思いは熊本とイタリアをつなぐ共通点だと感じました。イタリアでも、私たちの祖父の時代から「家庭の近くにある農場で採れた食材を使い料理をつくる」という考えかたがあります。これはスローフード運動などを経て次第に「Km0」（キロメートルゼロ）と呼ばれる言葉となりました。生産地と消費地の距離はできるだけ近いほうがよい、つまり Km0 が理想だというイタリアの食文化の一つとなったのです。日本でも「地産地消」「マイクローツーリズム」といった言葉を耳にしますが、これらを実

現するのは簡単なことではありません。しかし『アンティーク・ロカンダ・ミヤモト』は、宮本さんの強い思いと独自の取り組みにより、熊本における地産地消や、それを推進するプロジェクトへのサポートが実現できているのだと感じます（7ページのコラム参照）。「テリトリー」というイタリアの食文化があります。これは、市街地と周辺の田園や農村が密接に結びつき、協力し合って共通の経済・文化圏を形成し、独自の特色を示すローカルのコミュニティを指します。宮本さんが企画協力・料理創作として参加し、2015年に出版された『食の大

最後に宮本さんにした質問は、「熊本という土地は、宮本シェフにとってどんな場所なのか？」でした。「熊本は、私にとって奇跡の県です。阿蘇のように日本でいちばん大きな草原があり、冬はマイナス10度にもなる山間の寒冷地もあれば、天草の海にはサンゴ礁が広がっている。ここには日本の自然や生態系がすべてあると感じます。めずらしい土地だと思えますので、観光客のみならずには、さまざまな顔を持つ熊本をぜひ体験していただきたいです」

antica locanda MIYAMOTO

- 所在地 / 〒862-0975 熊本市中央区新屋敷 1-9-15 濫觴ビル102号室
- 電話番号 / 096-342-4469
- ランチ (木曜～日曜日限定) / 11:30～13:00
- ディナー / 18時～22時
- 定休日 / 月曜日

※熊本在住のお客様限定のコース、熊本の四季をお皿の上で旅していただけるコース「Seasons」などあります。

200種類以上の球磨焼酎が集う、唯一無二の専門バーへ行ってみませんか？



熊本のみならず、日本でもめずらしい球磨焼酎専門バー「69spirits」。ワインの国イタリア出身のエンリコと、バーボンの国アメリカ出身のチェイスが訪れ、その魅力に迫りました！



ガツンと強い風味の直火で温めた「燗(かん)ロック」はまさにRockな味わい！

「ロック」と聞くとあなたは何を思い浮かべますか？ 音楽のジャンル？ それともお酒の飲みかた？ 英語ではカクコイイものに対して「Rock!」と言う表現があります。私たちが訪れた球磨焼酎専門バー「69spirits」のオーナー、星原克也さんはまさに店名通り「Rock」な方でした！

熊本県を代表する新聞社で長年記者として働いた星原さんは、取材を通じてさまざまな球磨焼酎と出会い、そのおいしさづくりのこだわりに魅了されたと言います。

人吉や球磨地方で国産米を原料とし、球磨地方の水を使い、球磨地方で蒸留した球磨焼酎は、熊本を代表するお酒の一つ。にもかかわらず、県内に球磨焼酎専門店がなかったことに、疑問を持ったという星原さん。飲めるだけではなく、その焼酎の背景や製造プロセス、づくり手などを紹介し、ストーリーとしてお酒を楽しめる場ができたならと考え、球磨焼酎専門バー「69spirits」をオープンしました。

星原さんが初めてお店に来た人にすすめるという、3種類の球磨焼酎飲み比べセット「球磨の泉」を頼んだチェイス。飲み終わったところで驚きの表情を浮かべます。まるやかで甘い風味のもの、ピリリと辛い爽やかなもの。熟成されたウイスキーに近い味わいの球磨焼酎もあると話してくれました。

さまざまな表情を持つ球磨焼酎の魅力にすっかり「ロックオン」されてしまった私たち。お酒の味わいだけでなく、星原さんが説明してくれる一つひとつの焼酎の物語が、さらにお酒をおいしくしてくれます。熊本の魂である球磨焼酎。マスターの案内で、ぜひ魂の一杯と出合ってみてください。

69spirits



店名は、蒸留酒を指す「スピリッツ」と熊本の「魂(スピリット)」の掛け言葉。

69年生まれの星原さんが「その魂を伝える」という思いも重ねられています。



まずは3種飲み比べセットで自分好みの味を発見してみてください。



燗ロックの「武者返し」は氷がとけるにつれて味や風味が変わる奥深い一杯。



焼酎を使ったカクテルなど、何通りもの楽しみかたができます。



profile
星原克也
1969年、熊本市生まれ。93年より熊本日日新聞記者。社会部、文化部などを歴任。2017年に退社後、記念すべき6月9日に「69spirits」をオープン。

- 所在地 / 熊本県熊本市手取本町27 和光ビル地下
- TEL / 096-321-6292
- 営業時間 / 18時～25時
- チャージ / 700円
- 球磨焼酎 / 600円～(税抜)

※不定休のため、来店の際はお電話でご確認ください。

太平燕

くま活。熊本名物編
Taipien

望郷の思いから生まれた春雨スープの物語。

麺に春雨を使い、スープはあっさりした後味の中華ベース。野菜をふんだんにトッピングしたこのヘルシーな料理は、太平燕といわれ、熊本では学校給食にも出るおなじみの料理です。その魅力を探るため、元祖といわれる中華料理店を取材しました。

1933年創業

中華料理 会楽園

Kairakuen

鶏出汁のスープにからむ太麺の春雨！

太平燕のルーツは中国福建省。日本に渡った華僑が1930年代、故郷の料理を模してつくったのが始まりといわれています。以来、90年近くの歳月をかけて県民の間に浸透していきましました。

その源流ともいえる老舗中華料理店が2店舗、熊本市内に現存しています。1つが「会楽園」で

発酵させた唐辛子をきざんだ調味料。少量でも辛いので、味見をしながら少しずつ入れるのがおすすめです。

「うちの出汁は鶏しか使っていない。鶏ならではの香りとうまみが感じられると思いますよ」と話すのは店主の薛博之さん。「会楽園」の3代目です。出汁のとりかたは創業当時から変わらないのだわりとのこと。さらにもう一つ「会楽園」ならではの特徴があります。それは、じゃがいもとさつまいもので

す。太平燕のスープは鶏がらで出汁をとっており、上品な香りとやさしいうまみが口のなかに広がります。春雨とシャキシャキの白菜の食感の、心地よい対比も魅力です。



太平燕(4食入・乾麺) 2,460円(税込)
熊本空港や土産物店などで購入できます。

んぶんを合わせた太麺の春雨です。そもそも太平燕はあっさりして食べやすい料理。しかし「会楽園」の太平燕は、厚みのある太麺なのでスープとよく絡み、さらに食感も上のせされることで、ラーメンやちゃんぽんのような食べごたえがあるのです。

「会楽園」は1933年、福建省出身で華僑だった薛さんの祖父が創業。親から子へと代々受け継がれてきました。10年ほど前からは薛さんが夫婦で店を切り盛りしています。最近では辛いものが好きな人のた

めの変として、発酵唐辛子を新たにメニューに加えました。「初めはうちの味を変えることに抵抗がありました。でも食べたらいしかったんですよ。時代によって変えたほうがいいこともあると思うので、絶対にこれじゃないといけないという考えは持たないようになっています」

本当においしいと思う太平燕を提供することが、薛さんの3代目としての矜持です。そして「会楽園」と並び、太平燕の元祖といわれる中華料理店がもう1つあります。

- 所在地 / 〒860-0004 熊本県熊本市中央区新町2-7-11
- 営業時間 / 11:30~15:00
※夜営業は1日1組限定の予約制
- 定休日 / 月曜日、第2・4・5火曜日(祝日の場合は営業)
- 電話番号 / 096-352-2844

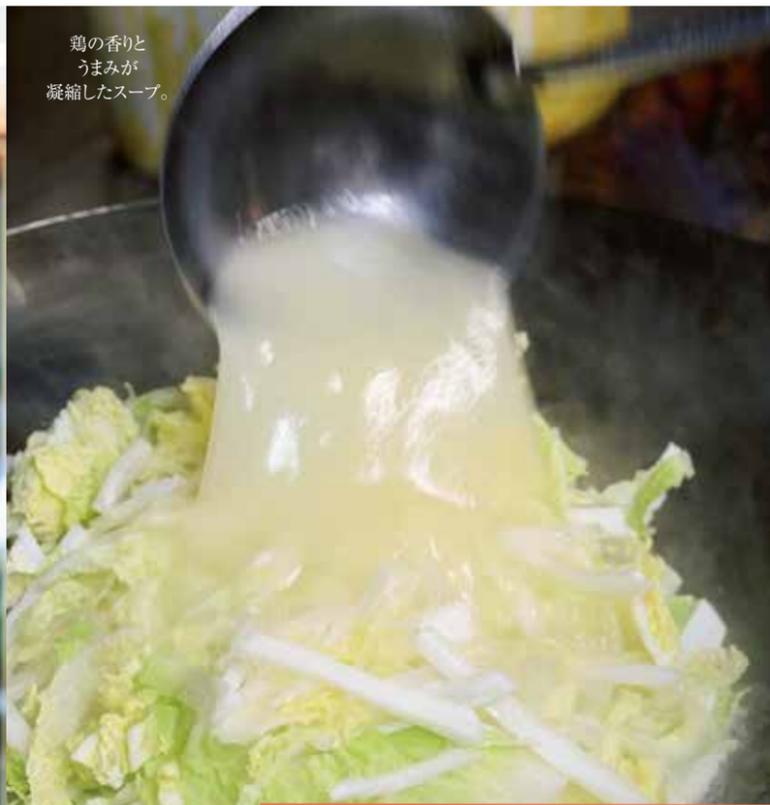


食べ応え抜群! 太麺の春雨。

太平燕 900円(税込)



Kairakuen



鶏の香りとうまみが凝縮したスープ。

3代目店主 薛博之さん(42)
寡黙なお人ながら、太平燕のことになると饒舌に語ってくれます。



福建省

太平燕のルーツといわれる中国福建省。

中華料理 会楽園



1934年創業

紅蘭亭

太平燕に込められた、華僑たちの望郷の思い。

「太平燕にはニンニクやショウガなど香味の強い食材が入っています。そういう意味では、食材の持ち味を存分に活かせる料理といえるかもしれませんね」

6階にある最大収容人数120名の「ラフカディオ・ホール」。コンサートやイベント会場として使用。

冬限定 牡蠣の太平燕 1,380円(税込) 2024年2月まで販売予定です。

心部の「下通りアーケード」に6階建ての本店を構える「紅蘭亭」の代表です。店自慢の太平燕は、豚と鶏からバランスタイプの出汁をとったスープを、太平燕のルーツでもある福建省産

のミネラル豊富な塩で仕上げているので、旨味深い味わい。そして具材はイカやエビ、キャベツなどオーソドックスな食材に加え、「金針菜」という漢方食材が使われているのが特徴です。金針菜とはユリ科の花のつぼみを乾燥させたもので、食感がよくほのかな甘さがあり、味に奥行きを与えます。また虎の毛皮のように表面にシワ模様のある揚げ卵は「虎皮蛋」と、シワ入れのためにかなりの高温で揚げねばならず、確かな技術がかがえます。さらに「紅蘭亭 下通本店」では、四季ごとに旬の食材を使った期間限定



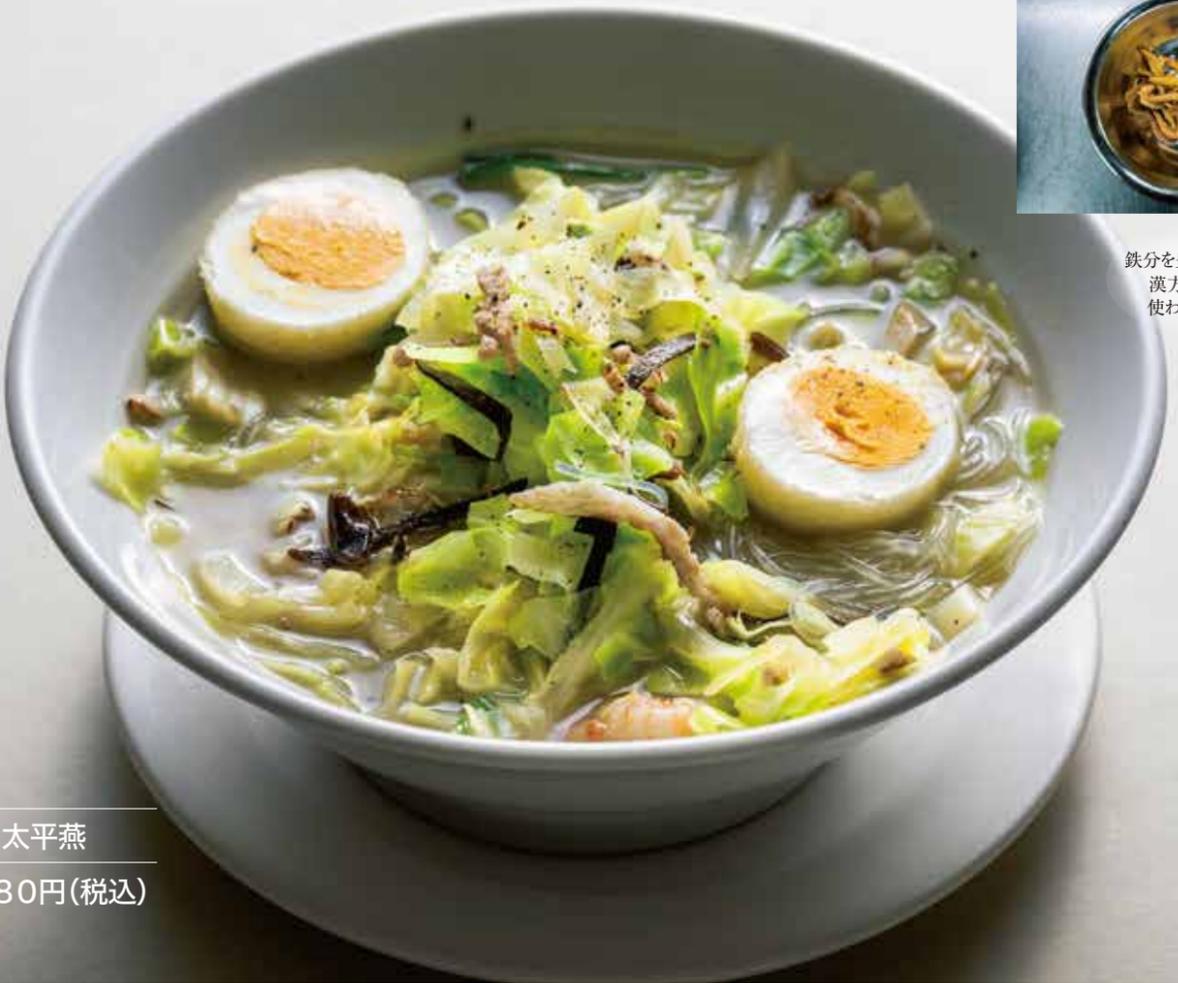
3代目の葉山耕司さん(左)と1930年代に撮影された華僑の人々(右)。写真右端下の赤子が葉山さんの父・祥泰(しょうたい)さん。

の太平燕を提供しており、取材で訪れた12月のメニューは「牡蠣の太平燕」。濃厚な牡蠣のうまみと爽やかに香る柚子が渾然一体となった、旬の魅力味わえる一品です。

「紅蘭亭」は1934年創業で、葉山さんは3代目にあたりまます。福建省出身の曾祖父が20代で来日し、祖父の代で「紅蘭亭」を構えました。「異国の地で生きる華僑の人たちは、横のつながりがとても強い

です。仲間同士で集まったときに故郷を懐かしみながら太平燕を食べていたのではないのでしょうか」かつて福建省の人々が祝いの席などで食べていた料理が太平燕のルーツではないかと葉山さんは言います。フカヒレや燕の巣などの食材が入ったスープ料理だったと考えられていますが、現地にすらそのレシピは残されていません。当時の日本で手に入る食材で、故郷の料理をまいた味を再現したい。そんな華僑たちの思いからフカヒレの代わりに春雨を、燕の巣を模して虎皮蛋を使い、太平燕が誕生したのだそうです。華僑の望郷の思いから生まれた太平燕は、融和を象徴するかのようには民族の枠を超え、いまでは郷土の味として熊本の人々から愛されています。ルーツを探り、つくり手の思いを知った上で食べる太平燕は、皆さんにとって特別な味になるかもしれません。

どで食べていた料理が太平燕のルーツではないかと葉山さんは言います。フカヒレや燕の巣などの食材が入ったスープ料理だったと考えられていますが、現地にすらそのレシピは残されていません。当時の日本で手に入る食材で、故郷の料理をまいた味を再現したい。そんな華僑たちの思いからフカヒレの代わりに春雨を、燕の巣を模して虎皮蛋を使い、太平燕が誕生したのだそうです。華僑の望郷の思いから生まれた太平燕は、融和を象徴するかのようには民族の枠を超え、いまでは郷土の味として熊本の人々から愛されています。ルーツを探り、つくり手の思いを知った上で食べる太平燕は、皆さんにとって特別な味になるかもしれません。



金針菜。鉄分を豊富に含んでおり、漢方や薬膳料理に使われる食材です。



太平燕

1,080円(税込)

Kourantei

高温をキープして短時間で調理することで食材のうまみを凝縮させます。

熊本の家庭では虎皮蛋の代わりにうずらの卵で代用することが多いです。



紅蘭亭 下通本店

- 所在地 / 〒860-0801 熊本県熊本市中央区安政町5-26
- 営業時間 / 11:00~21:00 (L.O 20:00)
- 定休日 / 年末年始(12/31、1/1)
- 電話番号 / 096-352-7177

「焼肉」

馬刺・馬焼肉 らむ

Ramu

上質な脂の香りとうまみを堪能！

「くま活。」に欠かせない名物の1つは、馬肉。

今号では、馬肉を食べる習慣が根づいた

熊本ならではの、4つの楽しみかたを、ご紹介します。

まずは、馬肉の焼肉から。

火を入れるとたちのぼる香ばしい脂の香り、

コクとうまみが凝縮されていながらもあっさりとした後味。

焼肉で食べることの醍醐味は、

なんといつでも「脂のうまさ」です。

そんな馬肉を焼肉で食すというスタイルの元祖といわれる、

「馬刺・馬焼肉らむ」を訪れました。

香り、甘み、

うまみの三重奏！

3種の部位と

秘伝のタレ。

脂の甘みが口いっぱい広がって、身のうまみが後を引く「くらした(肩ロース)」。噛み締めるたびに脂の香りが鼻孔をくすぐる「バラひも(カルビ)」。そして「ヒレ」は他の部位よりも格段に柔らかく、脂も少ないため、

馬肉本来の味を楽しむことができます。「らむ」が焼肉で提供する馬肉は、いずれも1頭の馬からわずかしら取れない希少部位です。さらに特徴的なのは、焼く前と後に肉につける塩ダレで、馬肉の香りや風味を邪魔することなくアクセントを加えます。「つくるのに4日もかかるんですよ。このタレが店の命ですね」店を仕切る3代目店主の小山千尋さん(25歳)が語る自慢のタレは、さ

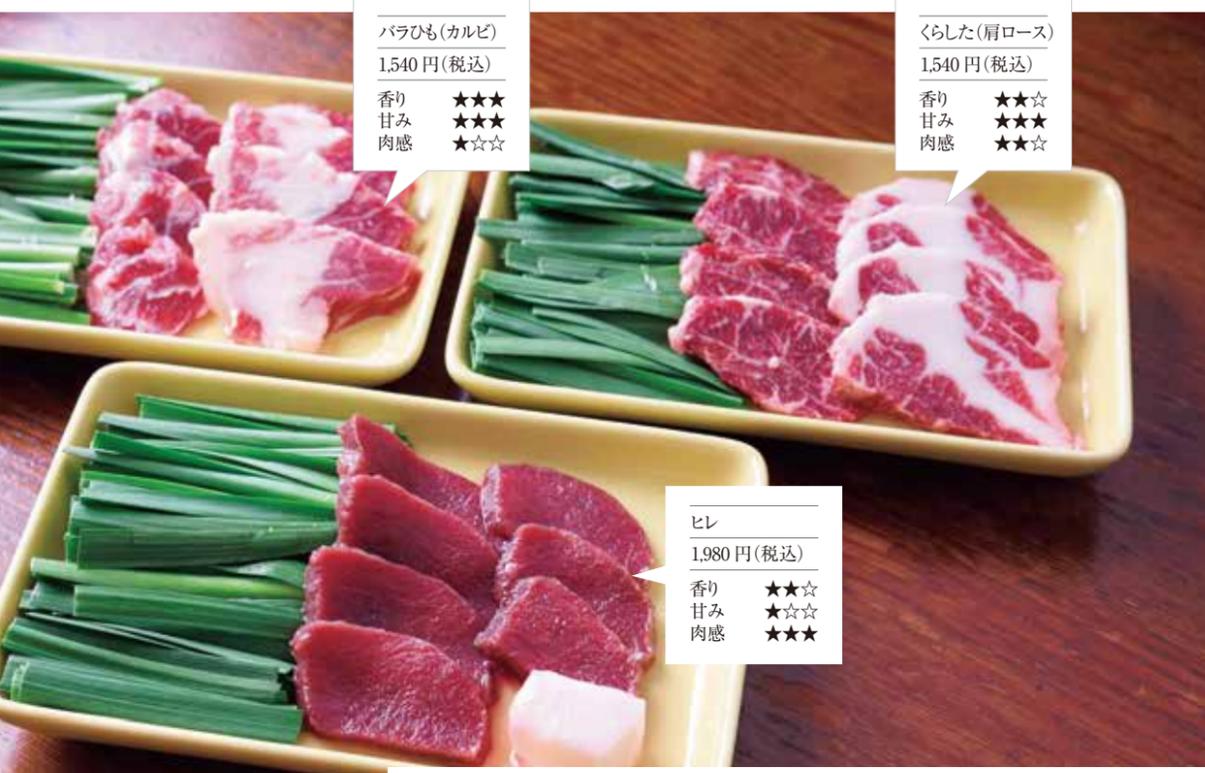


タレは他の料理の調味料としても使われており、「らむ」の味の根幹です。

鉄板の間隙からほどよく脂が落ちるのでしつこさを感じることなく食べられます。



1日の営業は4時間、座席は34席ながら、
県外からも多くのファンが訪れるので
週末は予約が必須です!



バラひも(カルビ)
1,540円(税込)
香り ★★★
甘み ★★★★★
肉感 ★☆☆

くらした(肩ロース)
1,540円(税込)
香り ★★★
甘み ★★★★★
肉感 ★☆☆

ヒレ
1,980円(税込)
香り ★★★
甘み ★☆☆
肉感 ★★★★★

馬刺・馬焼肉 らむ

- 所在地 / 〒860-0806 熊本県熊本市中央区花畑町13-23
- 営業時間 / 17:00~21:00
- 定休日 / 日曜日(祝日の場合変更あり)
- 電話番号 / 096-322-9500



さまざまな食材の出汁をベースにつくられており、昭和34年の創業時からレシピを変えずに受け継いできたものだと思います。

一方、焼肉のメニューは1年ほど前まで「くらした」バラひもの2種類のみで、「ヒレ」は提供していませんでした。60年以上変わらなかった



店を切り盛りする
小山千尋さん。
25歳ながら「らむ」
勤務歴10年のベテランです。

禍に加え、馬肉の供給量が減少し価格が高騰。仕入れを大幅に見直しざるを得ない状況でした。これまでに経験したことのない逆風のなか、千尋さんの発案で「ヒレ」をメニューに加えました。

「赤身の焼肉を食べたい人もいるのでは」と思っていました。それに、ヒレを頼むお客さんが増えれば他の部位の仕入れが少なくても、注文を分散することができるとは思いませんでした。思っただけです」

新たな客層の呼び込みにもつながり、千尋さんの目論見は見事に的中。今や「らむ」の焼肉は「くらした」「バラひも」「ヒレ」の3枚看板として定着しています。創業以来変わらずに受け継ぐものと時代に合わせて変えていくもの。若き旗振り役のもとでますます繁盛する「らむ」の焼肉を堪能してみてはいかがでしょうか？

ライオンナップに新たな部位を加えたのが、千尋さんです。高校生の頃から店を手伝うようになり、父で2代目の宏徳さん(65歳)の背中を見て育った千尋さん。大学卒業を機に尊敬する父と同じ道に進むことを決め、本格的に「らむ」で働き始めました。しかし、当時はコロナ

ウマイ話①

熊本で馬肉食文化が根づいたワケ。

熊本の馬肉食文化の起源は、豊臣秀吉による朝鮮出兵の時代までさかのぼるといわれています。熊本で馬刺しの流通に長年携わってきた外川内真一(そとかわうちしんいち)さんによると、現地で食糧難に陥った兵がやむを得ず軍馬を食べたら元気になったことがきっかけ、といわれているそうです。仏教的な観点から四つ足の動物を食べることが禁じられていた時代にも、熊本では薬膳料理と称してひそかに食べられていたとのこと。大正時代になると飲食店でも馬肉が扱われ始めますが、戦後、本格的に市場に出回ると牛や豚の代用品とみなされ、低価格で流通。脚光を浴びたのは高度経済成長期以降で、栄養価の高さが注目されたことで需要が高まり、平成のグルメブームもあって熊本の馬肉(ノルマン種)は高級食材に定着したといえます。

「ヒレ」は軽く焼き目をつける程度。柔らかな肉質を存分に楽しめます。

「刺身」

熊本馬肉料理専門店

馬桜

Umazakura

濃厚なうまみと甘味が合わさる鮮度抜群の馬刺し。

馬肉の最もポピュラーな

食べかたである「馬刺し」は、鮮度が命。

鮮度を保つことになによりも力を入れるお店に

出合えるかがポイントともいえます。

熊本市の中心街にある

「熊本馬肉料理専門店 馬桜」は、そんなお店の一つ。

馬桜グループの支配人・大塚健生おつかけんせいさんに、

そのこだわりを聞きました。

鮮度に こだわり抜いた 馬刺し。

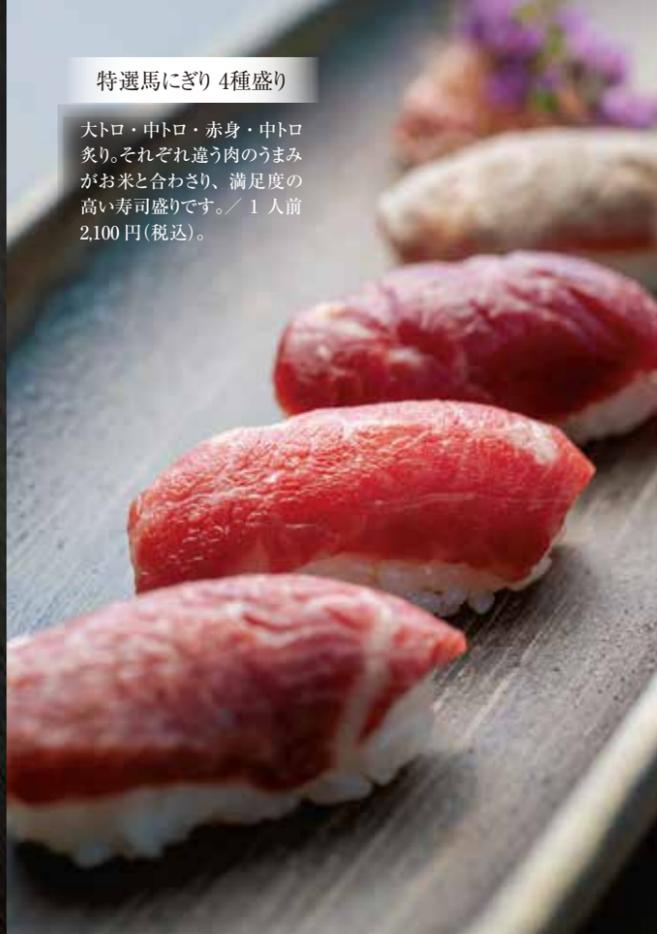
「馬肉は鮮度が落ちるのが早いので、解体から加工、そして冷凍までいかに早いかがおいしさの鍵です」と大塚さんは語ります。馬桜で提供する馬肉は、全国の牧場や加工場を視察し、飼育状況や加工処理を確認したうえで選定しているそうです。

「馬肉は鮮度が命です。鉄分を多く含むため、空気に触れると酸化が進み、ピンクから赤、赤から灰色に変色します」と教えてくれた大塚さん。馬桜では鮮度を保つために、冷凍庫内外の温度を管理しています。そして、馬刺しを提供する前日から半日前にかけ、ゆっくり解凍してお客様に提供しているとのことでした。

また、大塚さん曰く、2月から3月頃の馬肉は脂のりがよく、他の時季と比べてもうまみが増していると感じるそう。熊本の冬の夜に、馬刺しを食べる楽しみが増えました。



左/大塚健生(おつかけんせい)さん。2007年より、馬桜グループに参画。現在は、馬桜グループ支配人として活躍中。右/下通り店では、ディナーのみの営業ですが、銀座通り店では土日祝限定でランチ営業もしています。



特選馬にぎり4種盛り

大トロ・中トロ・赤身・中トロ炙り。それぞれ違う肉のうまみがお米と合わさり、満足度の高い寿司盛りです。/ 1人前 2,100円(税込)。



特選馬刺し盛り(6種)

霜降り馬刺し、上馬刺し、特上赤身刺し、赤身刺し、フタエゴ刺し、タテガミ刺しの6種類が楽しめる盛り合わせセット。桜のようなピンク色は鮮度の良い証拠です。/ 2人前 6,400円(税込) ※写真は1人前。

馬桜の「霜降り馬刺し」は、バラ肉の中でも最高級部位を使用し、サッパリした脂の濃厚な甘みが口のなかに広がります。ぜひ食べてみてください。



桜せいり蒸し

馬桜の商標登録商品。生でも食べられる鮮度のよい馬肉を蒸気で蒸すことで、余分な脂はなくなりつつも、うまみが凝縮された逸品です。特製の和風ダレと、カシューナッツダレの2種類のダレで味変しながら食べられるのも楽しいポイントです。/ 2人前 11,000円(税込)

熊本馬肉料理
専門店
馬桜

銀座通り店	下通り店
●所在地/〒860-0807 熊本県熊本市中央区下通り 1-10-3 銀座プレイスクUMAMOTO 3F	●住所/〒860-0807 熊本県熊本市中央区下通り 1-12-1 光園ビル2F
●営業時間/17:00~22:00(L.O.21:30) ※金曜・土曜・祝前日は、23:00閉店	●営業時間/17:00~23:00(L.O.22:00)
土日祝 11:30~15:00(L.O.14:30)	●電話番号/096-355-8388
●電話番号/096-354-5800	●銀座通り店・下通り店/無休



ウマイ話②

馬肉には、冬に摂りたい栄養素が詰まっている!

冬は、肌の乾燥が気になる出す季節。熊本県立大学教授として栄養学を研究する友寄博子さんにお話をうかがったところ、「馬肉」には冬の肌を綺麗に保つための栄養素が多く含まれているのだそうです。

「馬肉には、ビタミンB2、ナイアシンが多く含まれています。これらは、肌の健康維持を助けてくれ、さらに粘膜の機能も補強してくれるため、感染症予防にも期待できます」と語ります。また、「鉄分が多いことも特長です。特に女性は一日4mgほど不足しがちなため、100gあたり鉄分4mgほどを含む馬肉は、不足を補うのにぴったりの食材です」とも教えてくれました。

低カロリーで高タンパク質、ダイエットにもよいとされる馬肉は、冬の皮膚の乾燥対策にも最適な食材のようです。ぜひこの冬は、“うま活”にいそんで、肌の乾燥を乗り越えてみてはいかがでしょうか?

「しゃぶしゃぶ」桜庵

Sakuraura

輝く黄金色の出汁で「馬しゃぶ」三味しませんか？

熊本市の中心街には、

馬肉をしゃぶしゃぶで提供する

名店「桜庵」があります。

名物「馬しゃぶコース」を余すところなく

楽しみつつ、そのおいしさと人気の秘密をオーナーの

福嶋昭一さんに聞きました。

おいしさの秘密は「青唐辛子」。

「基本は白出汁です。そこにハラペ

ーニョという青唐辛子を入れていま

す」オーナーの福嶋昭一さんが、出汁

に隠された、おいしさの秘密をそう

教えてくれました。提供する部位は

肋骨周りの肉とのこと。「ここがいち

ばん脂のりかたのバランスがよ

く、脂の甘味と赤身のうまみがピリ

辛の出汁と合うんです」

仕入れにもこだわる福嶋さん。毎

日最高の料理を出すため、9時には

仕入れに行き、仕込みを行い、18時に

開店。寝るのは深夜の3時。そんな生

活を、30年間続けているそうです。

「和食をやればやるほど、食材が大事

なことがわかります。妥協ができな

いので、自分で見て確かめて仕入れ

ます。余った分を翌日に回すことも

しないので、現在は馬しゃぶコース

のみにメニューを絞り、前日までの

予約制にしています」

さらに、桜庵で出される野菜と米

は自家栽培だそうです。「旬であるこ

とを大事にしているのです、自分の畑

や田んぼのものだと時季を外さず出

せるからです」と語ってくれました。

なぜここまで手間ひまをかけるの

でしょうか。「小学生の頃から料理が

好きでした。食べてくれた人の、おい

しい」という笑顔がうれしかったか

らなんです。これまでも、これから

も、桜庵では訪れる人々の笑顔のた

めに、手間を惜しみません。愛情と栄

養たっぷりの馬肉しゃぶしゃぶ。お

すすめです。

濃厚な脂が口のなかでとけ、出汁の香ばしい香りと少しの辛味、とけ出した野菜の甘みが馬肉のうまみを引き立てます。



(左) 福嶋昭一(ふくしま・しょういち)さん、(右) 奥様の正美(まさみ)さん。1993年、昭一さんが23歳のときに開業。

『ミシュランガイド 熊本・大分 2018特別号』にも掲載され、
県外からのリピーターも多数。
早めのご予約がおすすめです!

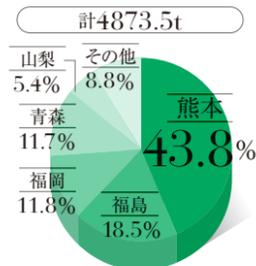
所在地	〒860-0802 熊本市中央区中央街2-1
営業時間	18:00~22:30
定休日	不定休
席数	カウンター6席、個室4室(2名様~)
電話番号	096-351-4992
※完全予約制です。前日までにご予約ください。	



馬肉の国内生産量 No.1 は熊本県。

農林水産省の畜産物流通調査によると、年間の馬肉の国内総生産量は、1995年の8390.5tがピークでした。以降、後継者不足や需要減少が続き、2016年には3670.2tとピーク時の半分以下となりました。しかし、近年馬肉の人気が高まったことで、22年には国内総生産量が4873.5tにまで回復。そのうち熊本県が生産量は、2134.3tと全体の約44%に及びます。なお、農林水産省が県別に馬肉生産量を調査し始めた03年から22年に至るまで、毎年熊本県が県別生産量1位です。

2022年度 馬肉生産量に占める 都道府県別の割合 (%)



脂のつた秋鮭(あきさわら)。ジューシーな脂と柔らかな身がよいコントラストを生んでいます。



蓮根の風味と、ほんのり辛子を感じるもちもち食感の「レンコン饅頭」。熊本名物「辛子蓮根」をアレンジした逸品です。



天草から直送された旬の魚のお造り。店内の生賞(いけす)で常に鮮度を保っています。



「そば」

名代肥後そば 政木屋

Masakiya

老舗の名物「馬肉そば」を知っていますか？

熊本ならではの馬肉の楽しみかたに、

「馬肉そば」もあります。

およそ120年前から

馬肉そばを提供する、

「名代肥後そば 政木屋」(以下、政木屋)の

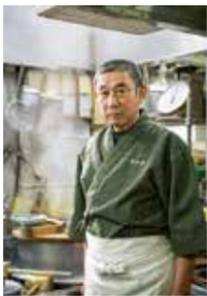
5代目店主・正木譲さんに、料理の特徴を聞きました。

甘辛く煮た馬肉が特徴。

馬肉そばは120年前、2代目店主の奥方が考案したのが始まりです。うです。いまや他のそば屋では見ることがほとんどありませんが、現5代目店主の正木譲さん曰く、「50年前は馬肉がいちばん安い肉だったため、熊本で肉そばといえば馬肉入りのそばを指していました。しかし、年々高まる牛肉人気などを背景に、徐々に減っていききました」

「政木屋」の馬肉そばには、馬肉のスライス肉を甘辛く味付けし、柔らかくなるまでコトコト煮込んだものがのっています。馬肉のうまみがそばの出汁にも溶け出し、肉の甘みと出汁の風味豊かな香りと合さり、そばを嚼む手が止まりません。そばにのる馬肉は柔らかくも弾力があって、噛むほどに馬肉のうまみが口に広がります。

そんな馬肉そばの価格は、なんと税込800円。「高価な馬肉入りなのに、安すぎませんか?」と、つい聞いてしまいました。「いやいや、これが適正価格ですよ。馬肉は値上がりしていますが、うちはそば屋なので、そば粉が値上がりしたときだけ料金改定をしています」と教えてくれました



正木譲(まさき・ゆずる)さん。72歳。

た。正木さんによると、そば粉の仕入れ値は10年前と比べると、およそ1.5倍になってきているそうです。「国産にはこだわりつつ、安くしておいしいものを多くのお客さんに楽しんでほしい」という思いから、できるだけ料金を上げない努力をしているとのこと。

そばづくりの極意は「二にこね、二にこね、三にこね」。正木さんは中学生の頃から家業を手伝い始め、「いつか自分がこの店を継ぐ」と考えていました。高校を卒業後、「父の店で働く」と決まると見聞が広がらないと考えた末、東京の老舗「並木数蕎麦」に修行に出ます。そこでそば打ちの基礎を学べたそうです。正木さん曰く、「そばは、一にこね、二にこね、三にこね、です。それぐらいそばをこねる人の腕でそばの味が変わってしまうのです。それと、そば粉は熱が入ってしまうと、風味が損なわれます。熊本県産のそば粉は風味が強いのが特徴。そのため熱が移りにくい木鉢を使い、素早くこねられる3kg(30食分)を最大量として打つようになっています」

一杯のそばに、店主の思いや技術がたっぷり。あなたも、食べてみてください。



120年前から続く政木屋の名物メニュー「馬肉そば」800円(税込)。

1873年に開業し、紡がれてきた伝統のそば。寒い冬にピッタリの温かくやさしい味の出汁が体も心も温めてくれます。

そば粉が8、小麦粉が2の割合でつくられる「二八そば」。ツルツルとした舌触りで、そばの風味もしっかり感じられます。

店内には、掛け軸や木鉢など「政木屋」の歴史を感じさせるものであふれています。

名代肥後そば 政木屋

- 所在地 / 〒860-0004 熊本県熊本市中央区新町1-9-12
- 営業時間 / 11:00~15:00, 17:00~19:30
- 定休日 / 水曜日
- 電話番号 / 096-356-1944



出汁は昆布・鰹節などで取り、赤酒・醤油・砂糖で味付けしています。



露天風呂(女性用)

イタリアでは富豪が個人宅にサウナを設置することが多く、アメリカではサウナもお風呂もホテルやジムなどの室内がスタンダード。屋外のお風呂は日本でしか体験できないぜいたくです!



チムジルバン・岩盤浴

韓国で大人気の低温サウナ「チムジルバン」。のんびり少数で過ごすスタイルで、時期によってはスタッフさんのタオルのショーなどを楽しみながら疲れが癒えます。



貸切バレルサウナ

バレル(樽)の形状を持つ小型のサウナユニット。トラディショナルなフィンランドのサウナ文化に触発された形状で、なかに座れば背中から足まで体全体をのぼしてリラックスできます。



「あがんなっせ!」と笑顔で迎えてくれるスタッフさん。

注目のスパリゾートで浸る “美人の湯”と 熊本のおもてなし。

くま活。気分転換編

漫画『テルマエ・ロマエ』の舞台でおなじみローマ出身のエンリコと温泉大好き癒し系アメリカ人のチェイスが、注目のスパリゾート「温泉カフェ あがんなっせ」に潜入! そのあったか〜い魅力をお届けします。

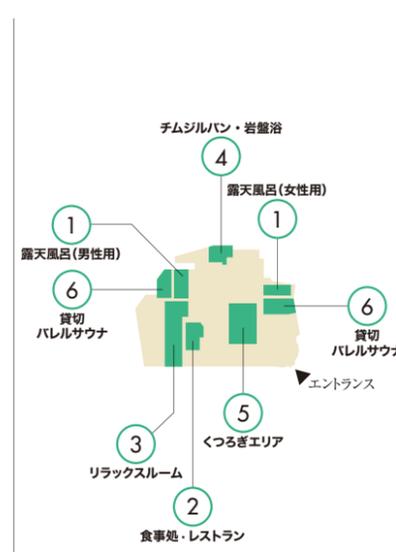
「くま活。気分転換編」は、おいしいものがいっぱい熊本市内中心部から北へちょっと足をのぼして、手ぶらで楽しめるおすすめのスパリゾートをご紹介します。熊本の温泉施設といえば、サウナファンから“西の聖地”と呼ばれる「湯らっくす」が有名です。一方、本記事でご紹介する「あがんなっせ」は、熊本を訪れる女性観光客から「気になる」と注目される総合温泉施設。

2022年にリニューアルされたばかりの館内はモダンリゾートのように美しく清潔で、深く身を沈められるソファや暖炉、ハンモックが並ぶ、リラックスできる空間です。「あがんなっせ」が多くの女性観光客を魅了する理由は、“美人の湯”として知られる泉質にあります。その効能は肌の角質や汚れを取り除くだけでなく、肌の蘇生効果も期待できるとか。露天風呂、つぼ湯、ジェット風呂、替わり湯など、多彩な湯船で楽しむことができます。さらに温泉だけでなく、チムジルバン、岩盤浴、ロウリュウサウナといった種類豊富なサウナも、利用入館料に含まれているというのだから驚きです。

サウナの本場といえば、ロウリュウサウナ発祥の地でもあるフィンランド。そこで、熊本在住のフィンランド出身の知人にサウナについて聞いて

てみたところ、「私たちが大切にしてきた文化の一つを、日本の方々が楽しんでくれてうれしいです」と語ってくれました。「サウナはフィンランドの昔ながらの文化です。日本では知られていませんが、フィンランドの女性は出産もサウナで行いました。熱で滅菌されている、清潔な空間だからです。ほかにも、お祝いごとで家族が集まる時には、家族用の木造サウナに行くことが多いです。一日いても時間が足りないほど、快適な設備が整う「あがんなっせ」ですが、私たちが感じた一番の魅力は、スタッフのみなさんの心からの笑顔とこまやかな気配りから伝わる“おもてなし精神”でした。

自然の力で歳月をかけて生まれた温泉と同じように、親切で温かいホスピタリティもまた、一夜にしてできるものではありません。“美人の湯”の効能とともに、きっとあなたの旅の疲れを癒してくれることでしょう。



あがんなっせ
館内マップ



くつろぎエリア
暖炉を囲んでちょっと休憩。コーヒーを飲んだり、ボードゲームをしたり。時間を忘れて過ごせます!



食事処・レストラン
温泉で体をほぐしたあとはこだわりの料理で胃もリラックス!



リラククスルーム
リラククスルームでは、QRコードでメニューを注文! ごろ寝しながらティータイムなんて贅沢すぎます。

温泉カフェ
あがんなっせ

- 所在地/熊本県熊本市北区鶴羽田3-10-1
- TEL/096-344-1126
- 営業時間/10時~24時
- 定休日/無休

旅の夜は 甘いお酒とチョコレイト。 今夜は熊本に 甘やかされたい。

満月のような丸ガラスの扉。
その扉を開けると、バーには
似つかわしくない、
甘い匂いが立ち込めてきます。
そこには、カクテルとオリジナルチョコレイトを
ゆつたり楽しめる、
熊本の大人の夜が満ちています。



Chocolate&Cocktail Bar Septy Glass



上/チョコレートカクテル「ショコラキャラメル」はいちばんの人気メニュー。オリジナル生チョコペーストのkokと甘みがすっきりと楽しめます。ノンアルコールにも変更可能。下/色とりどり、宝石のような手づくりチョコが並ぶ。

1 軒目を出た後のデザ
ート気分と、まだもう
少し飲みたい気分。そのどち
らもかなえてくれる「チョコ
レイトバー」が、熊本市の新市
街にあります。

看板メニューのチョコレイト
トカクテルは、ゴールドラム
がベース。程よいアルコール
感のある軽く熟成したラム
は、お酒が得意ではないけれ
どもちよつと飲みたい気分の
方や、1軒目で飲みすぎてし
まった方にも飲みやすくしてお
すすめです。チョコレイトカ
クテルの中でも特に人気の
「ショコラキャラメル」は、手
づくり生チョコペーストとこ
っくりとした生クリームをメ
インにブレンドしたフローズ

ンカクテル。さつそくいただ
くと、kokのある甘さのなか
にすっきりとしたビターな味
わいが抜けていく、癖になる
おいしさで、これはまた飲み
に訪れたいくなります。

チョコレイトカクテルはす
べて、バーテンダーの竹村栄
司さんが試行錯誤してたどり
着いた、完全オリジナルレシ
ピです。竹村さんが「セプティ
グラス」を開いたのは17年前。
バーが多い熊本で埋もれない
ようにと選んだのが、チョコ
レイトでした。

チョコレイトカクテル同様
に独学で始めたオリジナルチ
ョコも、いまではお目当ての
お客さんが多い人気メニュー
。「チョコとカクテルは考え



チョコはテイクアウトも。パレン
タインの時期は特別なハート
型のチョコも登場。毎年人気
なので電話予約が確実。



すべてのキモとなる丁寧なテ
ンパリング。チョコ、カクテルの
生チョコペーストをここからつ
くり上げていきます。

方が似ているんです」と竹村
さんは楽しそうに教えてくれ
ました。チョコにどんな素材
をどう組み合わせるか、カク
テルのシェイカーに入れる材
料を選ぶように、季節やその

日の気分によって変えてい
く。そうやっておいしさや見
た目を追求していった結果、
いまでは100種類以上のレ
シピがあるそうです。取材の
日に並んでいた、黄色い花型
のブルーチーズのチョコは、
チーズの濃厚さがチョコの甘
さと絶妙にマッチしていて、
まさしくお酒に合う、バーな
らではのチョコでした。

丁寧なテンパリングとなめ
らかなガナッシュで、チョコ
が格別においしいだけでなく、
いろいろな味わいと見た目
で行くたびに違う楽しませか
たをしてくれる。定番人気の
チョコ以外は、2週間ごとに
ラインナップが入れ替わりま
す。もう一度食べたい味に出

合えたときは、ぜひバーテン
ダーの竹村さんに伝えてみて
ください。またつくってみた
いレシピのひとつに入れてく
れるかも。

照明を落としたバーの店内
で、さまざま味わいのチョコ
と、甘くて少しビターなチ
ョコレイトカクテル。日常と
非日常のあわいのような感覚
になるこのお店で、今日だけ、
熊本の大人たちの仲間入り。

チョコレート&
カクテルバー
セプティグラス



- 所在地/〒860-0802
熊本県熊本市中央区新市街3-19
アヌークエーメビル 1F
- 電話番号/096-352-8010
- 営業時間/19:00~翌2:00
- 定休日/第一・第三月曜日



熊本県産のフルーツ
カクテルもチョコによく
合います。冬はデコ
ポンといちご、春の桃
と春スイカも楽しみ。



上/生チョコペースト
の味がもっとも感じら
れる、すっきりとした
アイスチョコレートカク
テル(左)と、ホワイ
トラムとホワイト生
チョコをベースにした
ホワイトチョコレートカ
クテル(右)。

下/お通しのスイ
ツプレートは日によ
って変わります。この日
はチョコレートとカシ
スのムース、フィナン
シェ、葉っぱ細工のク
ッキー。すべて手づく
りで、感動するクオリ
ティです。



今日最後のごほうびは、

熊本市内でも情緒あふれる「上乃裏」エリア。

夜までスイーツとお酒が楽しめる新スポットがあります。

おいしい匂いに誘われてお店を訪れると、

宝石のように飾られたスイーツたち。

ちょっと熊本らしくないけれども

「熊本愛」に満ちた「Neu」さん取材しました。

Neu(ニュー)とはドイツ語で「新しい」という意味。

熊本食材こだわりの カフェ&Bar!

「日常に新しい何かを」

「人」と「思い」。

「おいしい熊本」を堪能した夜。まだ何か足りないな—と想ったらぜひ寄っていただきたいお店が「Neu(ニュー)」です。昼はカフェ、夜はBarとして営業しています。お店の落ちついた雰囲気は飲み足りない、話し足りないときにおすすめ。まるで宝石のように飾られたスイーツとお酒で盛りあがれます。まずオススメしたいのが2種類のパフェ。Barタイム限定の「みかんパフェ」は天草のみかんを使用し、ゼリー、ムース、シャーベットなど何層にもわたって

楽しめるスイーツです。Neuの特徴的なもう一品は「季節限定の野菜パフェ」。「熊本の野菜つて甘みが独特でほんとうにおいしいです」とオーナーの岡村清香さんが話すように、熊本産のさつまいもやカブでつくられたパフェは甘さひかえめ、野菜の風味を楽しめるヘルシーで豪華なスイーツになっています。夜な夜なひとりで楽しむ男性客もいらつしやるのか。「お店のイベントやパフェを考えると、熊本の食材ありきで考えています。1月はお酒もフェアを考えていて、熊本

のおいもは1月が熟成していてほんとうにおいしいんです」と語る岡村さん。そういった熊本食材への知識がこだわりのつながっています。



人気のお菓子4種。レモンケーキ、パウンドケーキ、カヌレ、フィナンシェ。ガラスケースに並べられたスイーツはお持ち帰りもできる。まるで宝石のよう。



ドリンクもこだわりの熊本産。各種サワーはとにかく香り高く、熊本の大地が育んだ野菜やフルーツの甘さが存分に感じられます。岡村さんおすすめのエスプレッソマティーニ

きな組み合わせで食べていただくのが吉です。なぜ熊本にこだわるのか、オーナーの岡村さんには「つなぐ」のが楽しかったから」と笑顔で答えてくれました。上京していくつもの職を経験された岡村さん。PRという職務があることに驚きました。「地元にはイモノがたくさんあるけど、それらを伝えるPRのお仕事なんてありませんので全然届いてなかったんです。つなぐ」のが昔から好きだった私の性に合っているのでは?と始めました」

その言葉通り、Neuは「Living with Something New(日常に新しい何かを)」がテーマ。地元産の食材を使ったり、近隣のお店から料理を仕入れたりと、他業種とコラボしたりと、Neuを訪れると自然と地元とつながれる。発見と出会い、何よりおいしいスイーツとお酒を求めて「Neu」を訪れてみてはいかがでしょう?



Mandarin orange parfait

写真提供: Neu



Canelé and whipped coffee



カヌレと ホイップコーヒー

上品なカヌレだけでもおいしいが、お店自慢の豆を使ったホイップコーヒーをつけて食べると、しっとりほわほわな味わいに。幸福度アップまちがいなし。



夜限定みかんパフェ

何層にもわたる贅沢パフェ。みかんは甘く、ゼリーは大人の味、シャーベットのくちけはさっぱりと、味わうたびに深さを知らせてくれるスペシャルパフェです。※このメニューは夜のBarタイム限定です。

- パフェの構成
- ・ココアクッキー
 - ・みかん
 - ・柚子シャーベット
 - ・赤ワインムース
 - ・スパークリングワインゼリー
 - ・ダークチョコガリゲシュトロイゼル
 - ・クリームチーズムース
 - ・みかんゼリー
 - ・柚子ソース(別添え)



Sour



熊本食材でつくる 絶品サワー

左から、天草のグリーンレモンを使ったレモンサワー。熊本産のドライマトを漬けて飲んで熊本産の焼酎を入れたトマトサワー。天草みかんのジュースと熊本焼酎のみかんサワー。



冬季限定の 冬野菜パフェ

季節ごとに内容が変わる旬にこだわったパフェ。野菜の風味がしっかりと感じられ、えぐみなどはなし。野菜の甘さゆえしつこくない味わいでペロリと食べられます。

- パフェの構成
- ・人参のムース
 - ・カブのムース
 - ・さつまいものシュトロイゼル(くだいたバタークッキー)
 - ・ほうれん草のムース
 - ・ゴボウのアイス(キャラメリゼしたごぼうを練り込んでいる)
 - ・大学芋

食事を楽しんだあとでも、
ペロリと食べられちゃう!
しあわせの甘味時間。



Winter vegetable parfait



Neu

- 所在地/熊本県熊本市中央区南坪井町2-5カミノウラBLD 2-A
- 電話番号/096-324-6161
- 営業時間/日・月・水 11:00-18:00
木・金・土 11:00-24:00 (closed 18-19)
- 定休日/無休

イチオシ!



フィナンシェ

焼きたてを提供するので香り高く、さつさく。ミシュラン一つ星レストランのパティシエ平瀬祥子さん(28P参照)より、つくりかたを指南してもらった目玉スイーツ。平瀬さんの信条「できたての感動を届ける」が基本になっている。

平瀬 祥子

さん



27ページで紹介している「Neu」のフィナンシエは、いま注目される熊本出身のパティシエ、平瀬祥子さんから手ほどきを受けたものです。その平瀬さんが心がけているのは、焼きたてであること。毎朝、母親が用意してくれたできたてのパンを食べる喜びが、パティシエとなった平瀬さんの信条につながっています。

食べる人が喜ぶ。そのことが私の幸せ。

熊本らしさのある、新しいおみやげをつくりたい。そんなお話を、故郷・熊本の「Neu」さんからいただいたことがきっかけで、私が得意なフィナンシエのつくりかたを伝えるに行くことになりました。フィナンシエで大事なことは、焼く温度とタイミングです。これは一緒に体験しなければ教えられませんし、ガス台やオーブンなどの道具の適切な使用かたを知ってもらう必要があるため、2か月に1回のペースで東京から熊本に通いました。フィナンシエを始め焼き菓子は、焼きたてを食べたときの幸せな気持ちを大事にしています。持ち帰りでは得られない、その場その瞬間を楽しむでもらう体験を、お客様に提供したい。そんな私の思いとつくりかたを、共有できたと感じるまで「Neu」さんに足を運びました。そのフィナンシエの質は、平瀬祥子の名前で出してもらって恥ずかしくないものになったと自負しています。



Hirase Syoko

私に焼きたてのおいしさを教えてくれたのは、母です。母はパン教室を開いていて、朝の食卓にいつもできたばかりのパンと、小麦の香りがある。そんな家で育ちました。どれほど自分が恵まれた環境にいたかを知ったのは、実家を出てからのことです。やがて、母が教えてくれた焼きたての喜びを、自分もパティシエとして提供できればと考えるようになりました。食べる人が喜ぶことが、なに

よりも幸せなこと。いま私はそう感じています。熊本は、パティシエの立場から見ると、食材に恵まれた土地。なかでも山江村の栗は格別です。年間で2週間ほどしか収穫できない希少な栗で、それ自体にほじよい甘さがあります。加減を誤ると本来のおいしさを損なう繊細な食材のため、パティシエとしての腕を試されます。ご縁をいただいて昨年、山江の「栗アランバサダー」に任命していただいたこともあり、私なりにこの栗の魅力を引き出せたらと思います。ほかにも、熊本の柑橘類は旨味が凝縮している印象です。太陽の光をしっかりと浴びている、健康なおいしさを感じます。

熊本の食材といえば以前、人吉市の旅館に泊まる機会がありました。そこで地元清流でとれた鮎をいただいたのです。滋味深く、なによりのぜいたくと感激しました。人が旅先で求める料理は、その土地でとれたもの。あたりまえのことかもしれませんが、ふだん東京で高級食材がいつでも手に入る環境にいるため、はっと気づかされる思いでした。母の焼きたてパンもそうですが、これまで体験した感動が糧となり、いまの自分につながっている。そんなふうに思います。

平瀬さんが昨年金沢に開いたお店の名は、「花鏡庵」。室町時代、能を大成した世阿弥の芸論書「花鏡」から採られています。同書にある「万能を一心につなぐ感力」を体現するかのようには、張り詰めた緊張感のなか、持てる技術を駆使し、無心に仕事に向き合う平瀬さん。その境涯を究めようとする人の、ひたむきな姿がそこにありました。

金沢/カフェ併設の直営パティスリー
Patisserie L'aube 花鏡庵
●所在地/〒920-0902 石川県金沢市尾張町2-4-13
●営業時間/10:00-18:00(カフェは10:00-18:00 ※L.O 17:30)
●定休日/火曜日、水曜日
●電話番号/076-254-0903

東京/パティシエを務めるフランス料理店
Restaurant L'aube
●所在地/〒106-0032 東京都港区六本木1-9-10 アークヒルズ仙石山森タワー1F
●営業時間/昼 11:30-15:00 (L.O 12:30) /夜 18:00-22:00 (L.O 19:30)
●定休日/日曜日、月曜日(夏季・冬季休暇、臨時休業除く)
●電話番号/03-6441-2682



11月下旬、東京の「Restaurant L'aube」を編集部が訪れた日の「ライナーメニュー」には、熊本の馬肉料理や山江村の栗を用いたデザートが織り込まれていました。

ひらせしよこ／熊本市出身。高校卒業後、ホテルニューオータニ熊本に勤務。2003年、フランスに渡り、パリ最古のパティスリー「ストレー」を始め、「バスカル・ピノー」エツェル塔内のレストラン「ジュール・ヴェルヌ・パリ」で研鑽を積む。「レストラントヨ」で中山豊光氏に学んだのち、11年に帰国。現在は、ミシュランガイド東京で6年連続1つ星を獲得する「Restaurant L'aube」(東京・港区)のパティシエを務める。23年、金沢に「Patisserie L'aube 花鏡庵」をオープン。世界的グルメガイド「フ・エミュー」で、ベストパティシエ賞を受賞。



その香りや食感がもたらす多幸感も、焼きたてを食べる喜び。

店名の「ロープ」は始まりや夜明けを意味するフランス語。

ごほうび マカロンの 自動販売機。

Patisserie Bijux



サクッ、
モチッ、
フワッ

地元で大人気のお菓子屋さんのマカロンが、夜道で私たちを待っていてくれます。

夜道で
おいしい
出会い!

8種のマカロン

フランボワーズ、ピスタチオ、
カフェ、ショコラ、カシス、シトロン、
抹茶、キャラメル

自動販売機の ラインナップ

マカロン8個入り	1,900円	フロマある6個入り	1,000円
マカロン4個入り	1,000円	フロマある5個入り (規格外品)	500円
カットロール2個入り	500円		

※日によって商品は異なる場合があります。

Photo/Kodera Hiroyuki, Yamagashira Noriyuki Text/Sugaya Ayaka 30

くま活。
スイーツ編
番外編

人気洋菓子店「パティスリー ビジュー」。その店頭には、色とりどりのマカロンが置かれている自動販売機があります。

マカロンをさっそくいただくと、表面のサクッとした食感と香り高いアーモンドの風味、モチッとした真ん中の部分に滑らかなクリームやガナッシュが挟まれ、それぞれのフレーバーがフワッと余韻を残します。

フランスで修業したオーナーシェフの松尾康行さんが、日本人の口に合うように改良を重ねたマカロンは、創業当時の人気商品。香り高いスペイン産マルコナ種のアーモンドを粉にするところから始まり、生地の管理に至るまでこまやかな心遣いが必要で、いまでもすべて松尾さん自身が手がけています。

きっかけはコロナ禍のステイホームでした。マカロンは冷凍しても風味がほとんど劣化しないため、こんなときこそいつでもおいしいお菓子を、と自動販売機で提供することに決めたのです。

いまでは、もち米粉の皮で濃厚チーズクリームを包んだオリジナルスイーツ「フロマある」など、数々の人気商品も自動販売機に並んでいます。「今夜はどんなスイーツにしようか」。そんなことを考えながら自動販売機まで歩く夜道は、今日を締めるのにふさわしい素敵な時間。

パティスリー ビジュー

- 所在地/〒860-0814
熊本県熊本市中央区琴平本町3番57号
- 営業時間/10:00~18:30
※自動販売機は24時間年中無休
- 定休日/木曜日(イベントにより変更あり)
- 電話番号/096-364-1722
※店内にはカフェスペースもあり

くま活。熊本名物「馬肉」くま活よせ編

その手が あったか! 「馬肉」と「まん」の おいしい出会い。



熊本の郷土料理「馬肉のしぐれ煮」をヒントにした特製の餡。タケノコや春雨の食感がいいアクセントを演出。

熊本馬肉まん 8個セット

2,400円(税込み)

馬肉まんの注文はウェブサイトからできます!

市原農園

- 所在地/〒869-2611
熊本県阿蘇市
一の宮町坂梨1697
- 電話番号/0967-22-2896
- ウェブサイト/<https://www.ichihara-farm.com>

Photo/Kodera Hiroyuki Text/Kasahara Minoru

「うちの生地は柔らかすぎて敏感で……。作業を機械化できないから、いまでも一つひとつ手包みです」と語るのは市原農園5代目の市原豪さん。

いちばん苦労したのは馬肉とまんじゅうの相性です。生の馬肉を入れて蒸しても、脂身が少ない馬肉ではパサパサしてしまいます。そこで、釜煮製法でじっくりと馬肉を煮詰めた独自の餡を開発しました。

こうして完成した馬肉まんは、中身がジューシー。かつ、しぐれ煮の懐かしい味でほっこりできる、やさしい味わいになっています。ほっかほかの中華まんが恋しくなる季節、ちよつと贅沢な馬肉まんをおとりよせしてみてください!

ほっかほかでもつちもち!
馬肉の旨味が凝縮された一品!!

蒸し上がった馬肉まんを手にとってまずびっくりするのが生地の柔らかさ。米農家である市原農園の自社米をブレンドした特製の生地を日本酒を加えて二段発酵しています。

編集後記



かねてよりその活躍を尊敬していた熊本出身のパティシエ、平瀬祥子さんに取材。その心奪われる、繊細で、気品ある御菓子の数々は、人知れず重ねられた膨大な思索と試行から生まれたと知り、水面下に広がる水山を連想しました。(境)

熊本出張の際、熊本市内のホテルが軒並み満杯で慌てました。人気観光地として盛り上がりを感じましたし、そんな熊本市の知らない一面をさらに深掘りできて楽しかったです。みなさんも熊本を訪れる際はお早めのご予約を!(笠原)

夜の熊本市内での「くま活」、予想していた以上の感動する発見がありました。名物も、季節ごとのおいしい素材も、地元の人たちが夜な夜な楽しむお店も、行きたい場所がたくさんありすぎて一夜じゃ到底足りないのご注意ください。(菅谷)

12月になりすっかり寒くなりましたが、あか牛、球磨焼酎、そして温泉やサウナなどホットな熊本の魅力で心も体もポカポカになりました!ぜひ皆さんにも冬の熊本の「暖かい魅力」を発見して、楽しんでいただければと思います。(エンリコ)

今回の取材で、馬肉の新しい食べかたを見つけ、贅沢な温泉と貸切サウナを楽しむことができました。また、さまざまな球磨焼酎を味わうなかで、熊本の「魂」と「温かさ」を感じました。皆様もぜひお楽しみいただければ幸いです!(チェイス)

阿蘇ではもう雪が積もった山々の景色を望むことができます。これからさらに寒くなりますが、大切な人と熊本市内に出かけ、取材がきっかけで知った心も体も温まる太平燕を食べたり、夕方に街を歩いたりするのが楽しみです。(ローズ)

熊本の名産「馬肉」。熊本の中心街には、馬肉を刺身や焼肉、しゃぶしゃぶ、そば、肉まん……など、いろいろな食べかたや組み合わせで楽しむお店がたくさんあります。熊本にお越しの際には是非食べ比べしてみてください!(谷中)

中学生の頃に学校給食で食べて以来、約20年ぶりに太平燕を食べましたが、好んで食べてこなかった過去の自分を叱咤したくなるほど美味でした。朝昼晩いつ食べてもおいしいですが、おすすめは二日酔いの日の食事です。(上田)



ポモドーロ 第8号 2023年12月22日発行

発行人	堀江信彦
編集人	境裕児
表紙、ロゴデザイン	岡本一宜デザイン事務所
アートディレクション	岡本一宜
デザイン	高砂結衣、清水麻里、大平莉子、小泉桜、三村さゆり(o.i.g.d.c.)
編集	笠原穂、菅谷彩花、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、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 〒869-1601 熊本県阿蘇郡高森町上色見2803番 アーティストビレッジ阿蘇096区 【東京本社】 〒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 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	※掲載した商品やメニューの価格や仕様は2023年12月現在のものです。予告なく変更され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、イラストレーション等の無断複製・転載を禁じます。



熊本ゆかりの料理を
楽しめる「肥後の陣屋」

名物の 元祖熊本城瓦そばを 知っていますか？

熊本市内中心部。飲食店にぎわう下通にある「肥後の陣屋」は、毎日仕入れる天草の海の幸を始め、熊本らしい料理をくつろぎながら味わえる居酒屋です。
中でも人気なのが、瓦そば。創業者である谷口正也さんの熱意により、熊本ゆかりの料理として現代によりがえりました。

現代に よみがえった 火の国由来の料理

東の阿蘇には山が連なり、西の天草には海原が広がる。熊本は、豊饒な山の幸と新鮮な海の幸に恵まれた、天然の食の宝庫といえます。そんな自然の実りが集う熊本市街中心部に、2000年に開店したのが「肥後の陣屋」(旧店名: 風林火山)。郷土料理を気軽に味わえる居酒屋で、なかでも天草の漁港から毎朝仕入れてくる旬の魚がおすすのお店です。そのとれたての魚がその日の夜に、刺身やお寿司はもちろん、天ぷらや煮付けなどで楽しむことができます。「その土地でとれたものをこそで」いただく。それがなによりのごちそうと思うので、地産地消を信条に料理を提供しています。そう話すのは、店舗マネージャーの吉田ともしさん。「五感で楽しめるものを」という方針もあり、彩りある盛り付けや、接客時の明るい声かけなども心がけています。

提供：肥後の陣屋 Photo/Mori Kenichi, Yamagashira Noriyuki



← 海鮮手巻き寿司。
熊本の旬の魚を味わえるのも「肥後の陣屋」を訪れる楽しみ。



← 総席数は200。
2階と地下1階に、椅子席や掘り炬燵(ごたつ)の個室もあります。



← 名物の瓦そば。茶そばに熊本産黒牛の肉、錦糸たまご、ねぎ、のり、レモンともみじおろしが盛られています。瓦は石州瓦の特注品。

← 火を通した熱々の麺は香ばしく、パリパリの食感。

かつおと
いりこの出汁をきかせた、
甘さ控えめのつけだれで
いただきます。



詳しくは
こちら



information

熊本市
中央区下通の
居酒屋

郷土・海鮮
肥後の陣屋

所在地 / 〒860-0807
熊本県熊本市中央区下通1-5-20
アクセス / 熊本市電「花畑町電停」駅より徒歩3分
営業時間 / 17~23時(L.O.22時)
定休日 / 日曜日
(日曜日と月曜日が連休の場合、月曜日)
12月31日~1月2日
電話予約・お問い合わせ / 096-211-1414
※ウェブ予約可能。ウェブに限り5%割引の限定クーポンあり。

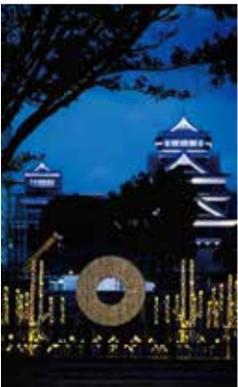


瓦そばの由来は、1877(明治10)年の西南の役。官軍と薩摩(現在の鹿児島県西部)の軍が熊本城で攻防戦を繰り返した折、薩摩の軍がお城の瓦で野草や肉を焼いて食べたという言い伝えがありました。その話をもとに、山口県の川棚温泉にあった旅館「たかせ」の創業者、故・高瀬慎一氏が考案したのが、いわゆる瓦そばとのことです。

この、熊本城が由来となっている点に着目したのが、「肥後の陣屋」創業者である谷口正也さん。瓦そば発祥の地ともいえる熊本で、この料理を提供できたらと、「たかせ」の2代目社長と話し合いを重ねました。やがてその熱意が実を結び、両者の提携が実現。元祖熊本城瓦そばの名で、17年よりメニュー化されました。この料理の収益の一部は、16年に熊本地震で被災したお城の復興のために寄付されています。

熊本によりがえって6年、人気料理となった元祖熊本城瓦そば。お店の近く、市電が走る通りは、お城の眺めがよいおすすめの場所。冬の夜景を楽しんだあとは、あたたかい瓦そばを、あなたも食べてみませんか？

創業者の谷口正也さん。酒場通り繁栄会の会長も務めています。



フリーマガジン
「pomodoro」の

ウェブサイトで 熊本の「おいしい」が わかる。

ポイント

1

熊本に
旅する前や
旅行中に知りたい
グルメ&おみやげ
情報あり!

ポイント

2

繁体字
(台湾で使われる
中国語)ページの
アクセス数急増中!
台湾人の監修を経た
読みやすい繁体字で
記事を公開中!

ポイント

3

12月、
掲載コンテンツ
大幅増!

繁体字、
英語、日本語の
3か国語表示



「熊本がもっとおいしくなる」をコンセプトにしたフリーマガジン、「pomodoro」のウェブ版ができました。「熊本はおもしろそうだから行ってみたい。でも、よく知らない……」という方に向けて、グルメ情報と文化をお伝えします。熊本を拠点にする私たちが、自分たちが食べ歩くなかで「人にすすめたい」と実感できたおいしい料理や素材のこと。日々、使ううちにその価値を知り、好きになった工芸品のこと。生産者や作家から聞いた思いとともに、ご紹介します。あなたも、熊本への旅行前、あるいは旅行中に、ご覧になってみてください。

「pomodoro」
とは……

「熊本がもっとおいしくなる」をコンセプトに、熊本のグルメ情報や文化をお伝えするフリーマガジンです。年3回発行し、熊本市内の交通要所や観光名所等で配布しています。pomodoroは、トマトを意味するイタリア語。「トマトを始め、イタリア料理の食材と、熊本で採れる食材は共通するものが多い」と語るローマ出身者を始め、外国人スタッフ3名を擁する編集部が取材・執筆・編集しています。

Q ポモドーロ 熊本

<https://kumamoto.coamix.co.jp/pomodoro/>

フリーマガジンとウェブ版は、阿蘇の高森町に第二本社を置く出版社、株式会社コアミックスが発行・運営しています。



pomodoro

