

熊本名物の海・山の幸がギュッ!

# ごはんのおとも

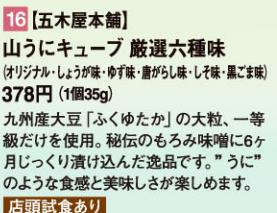
和食に欠かせないふっくら甘みのあるごはん。そのごはんをさらにおいしくしてくれる「ごはんのおとも」。城彩苑「桜の小路」で出合える、とておきの17選をご紹介します。お土産にもおすすめです。



11 [阿蘇たかな漬本舗 菊屋]  
油炒め高菜 435円 (1袋150g)  
春に漬け込んだ阿蘇たかな漬は、乳酸発酵し、酸味のある漬物に。油で炒めると、まろやかな味わいになります。お子様にも大人気!  
店頭試食あり



18 [高田蒲鉾]  
寒漬 432円 (1袋180g)  
水俣・芦北地方の特産品で、寒干し大根の甘醤油漬けです。歯応えの良さと、醤油、昆布、鷺の爪などが複雑に絡む深い味わいが魅力。  
店頭試食あり



16 [五木屋本舗]  
山うにキューブ 故選六種味  
(オリジナル・しょうが味・ゆず味・唐がらし味・しそ味・黒ごま味)  
378円 (1個35g)  
九州産大豆「ふくゆたか」の大粒、一等級だけを使用。秘伝のもりみ味噌に6ヶ月じっくり漬け込んだ逸品です。うにのこのような食感と美味しさが楽しめます。  
店頭試食あり

## 9 [旬彩館]

馬肉たっぷり馬肉みそ 905円 (1瓶130g)  
熊本特産の馬肉、肥後の地酒「赤酒」、熊本が生んだ「現代の名工」永田富治こだわりの味噌を使った、こだわりの一品。

店頭試食あり

## 20 [馬肉専門店 菅乃屋]

桜そぼろ 350円 (1袋40g)  
熊本名物の馬肉をそぼろにしました。アツアツのご飯はもちろん、たまご焼に入れても美味!

## 15 [お茶の泉園]

しょうゆの実 432円 (1袋430g)  
大豆・白米・大麦を用いて麹にし、生醤油で仕込み、もろみの状態で発酵熟成させた一品。素朴ながら味わい深い郷土料理です。

店頭試食あり

## 18 [高田蒲鉾]

きくらげ・茎わかめの佃煮 648円 (1袋210g)  
きくらげと茎わかめのコリコリとした食感が楽しい一品。程よい甘さがごはんによく合う佃煮です。

店頭試食あり



## 6 [天草海食まるけん]

オリジナル粒うに 972円 (1瓶50g)  
昔ながらの製法で作った、クセがなく食べやすい粒うに。アツアツのごはんのほか、冷奴のトッピングなど使い方はいろいろ!

店頭試食あり



## 9 [旬彩館]

生のり煮付 656円 (1瓶120g)  
海苔漁師の家庭の味を再現。有明海でとれた旬の生のりの食感・旨味・香りを引き出し仕上げました。

店頭試食あり



## 12 [五山房 壱の蔵]

赤酒めんたい 切子 1,080円 (1パック120g)  
国産すけそうだらのたまごを肥後の地酒「赤酒」に漬け込んだ、ぶちぶち感のある辛子明太子です。徳用250g (2,160円) もあります。

店頭試食あり



各日10個限定

## 1 [和食「櫻道」]

くまもと芦北ちりめん  
有馬煮 820円 (1パック100g)

熊本県産ちりめんを山椒の実で煮た風味豊かな一品。表紙で紹介している「いちょう御膳」でも味わうことができます。

店頭試食あり

## 19 [福田農場]

ゆず胡椒のり  
540円 (1瓶200g)

有明海産のり、九州産柚子、青唐辛子を使用した、風味豊かな生のり。ピリッとした刺激、爽やかな香りでご飯が進みます。

店頭試食あり

## 6 [天草海食まるけん]

柚子こしょうのじゃこ煮 648円 (1パック65g)

熊本・五家荘の柚子こしょうを使ってじっくり炊いたちりめんじゃこに、県産の柚子皮を入れて上品に仕上げました。おつまみにも◎

店頭試食あり

## 18 [高田蒲鉾]

芦北産ちりめん 540円 (1袋90g)

芦北町の特産ちりめん。噛むほどに旨みが広がります。たっぷりごはんにかけて、どうぞ。

店頭試食あり

## 12 [五山房 壱の蔵]

赤酒昆布 864円 (1袋150g)

肥後の地酒「赤酒」でじっくり時間をかけ、柔らかく炊き上げた昆布の佃煮です。

店頭試食あり

## 12 [五山房 壱の蔵]

ゆずの実あさり 864円 (1袋150g)

柚子を丸ごと使用。あさりに辛味の効いた明太子や赤酒を加え、ふっくら柔らかく仕上げた佃煮です。

店頭試食あり