

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、とっておきの17選をご紹介します。お土産にもおすすめです。



16【五木屋本舗】
生あげのみそ漬 648円 (1パック320g)
自慢の本綿豆腐を素揚げして、もろ味噌噌に漬け込みました。浅漬けなので豆腐本来の味わいも活きており、ご飯がどんどん進みます。
店頭試食あり



20【馬肉専門店 菅乃屋】
桜そばろ 350円 (1袋40g)
熊本名物の馬肉をそばろにしました。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



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】
かんづけ寒漬 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です。歯応えの良さ、醤油、昆布、鷹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 厳選六種味 (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) 九州産大豆「ふくゆたか」の大粒、一等級だけを使用。秘伝のもろみ味噌に6ヶ月じっくり漬け込んだ逸品です。"うに"のような食感と美味しさが楽しめます。
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 巻の蔵】
赤酒めんたい切り 1,080円 (1パック120g)
国産すけそうだら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。
店頭試食あり



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「いちよう御膳」でも味わうことができます。

19【福田農場】
ゆず胡椒のり 540円 (1瓶200g)
有明海産生のり、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かけて、どうぞ。
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。嚼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 巻の蔵】
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 巻の蔵】
ゆずの実あさり 864円 (1袋150g)
柚子を丸ごと使用。あさら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