

from
熊本



2022/2/17
2022/2/21

～GI登録数『全国No.1!』～ 熊本県産食材フェア

熊本県におけるGI産品は全国1位の登録数を誇り、令和3年10月には県内8品目となる「くまもと塩トマト」が登録されました。今回のフェアでは、「くまもとあか牛」100%のハンバーグをはじめ、旬を迎える「菊池水田ごぼう」「くまもと塩トマト」「八代特産晩白柚」や「八代生姜」「田浦銀太刀」等のGI産品を使用した、期間限定の特別メニューを提供します。

菊池水田ごぼうと八代生姜はお惣菜・サラダビュッフェでも使用しています。



限定20食

『くまもとあか牛』
100%ハンバーグ(150g)定食
～くまもと塩トマトソース～
くまもと
あか牛
1,738円(税込)

産地直送

たうらぎんだち やつしろしょうが
田浦銀太刀と八代生姜の
揚げおろし定食
1,529円(税込)



※アレルギー特定原材料はスタッフまでお尋ねください

熊本が誇るGI産品とは・・・?



地理的表示(GI)保護制度(農林水産省HPより抜粋)
地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し保護する制度が「地理的表示保護制度」です。

from
熊本



GIを取得した6品目！ 食材紹介



★・・・当店の使用品目



くまもと塩トマト ★
JAやつしろ

土壌塩分濃度が高い「干拓地」で育った少し小ぶりのトマト。大変甘く、果肉がしっかりとした濃厚な食味のトマトです。



菊池水田ごぼう ★
JA 菊池

畑地で育てる一般的なゴボウと比べて肌が白く曲がりが少ない、柔らかく「あく」が少ないのが特徴。



八代生姜 ★
JAやつしろ

“八郎生姜”は通常の生姜の約5倍ほどの大きさながら、繊維が少なくまろやかな食感。通年出荷。



くまもとあか牛 ★

熊本で誕生した和牛の1つ。ほどよい脂肪分と柔らかい赤身の旨さが特徴



田浦銀太刀 ★
芦北町漁業協同組合

鮮やかな銀白色が美しく、脂がのって身が締まっているのが特徴。鮮度管理が徹底され、市場関係者から高く評価される。

世界で最も重いザボン類としてギネスにも認定！



八代特産晩白柚 ★
JAやつしろ

上質な香りと、日持ちが良いという特徴があり、床の間や玄関にしばらく飾り、見た目と香りを楽しんだ後、食べるのが一般的です。

熊本の美味しい農畜産物はこちらから購入できます！

