

ステーキ鉄板 花兆亭 (株式会社グッドアロマ)

飲食店・販売店



厳選した最高級の熊本県産あか牛を使用。鉄板焼ステーキ専門店の確かな技でお客様の目の前で調理をいたします。上質な空間で最高級のステーキをお楽しみください。

詳細情報

【住所】熊本市中央区下通1丁目11番21号

ロフティ 西銀座会館2階

【電話番号】096-354-3736

【営業日／時間】ランチ／11:30～14:30

(OS 14:00)

ディナー／17:30～22:30

(OS 21:00)

定休日／月

【ホームページURL】

<http://www.kachoutei.com/>

洋菓子シェ・ボワ

加工・製造



「イチゴ大福チョコ包み」は、合志市の生産者から仕入れる完熟イチゴを使用。すべての商品で使用する卵は合志ブランド認定品です。チーズケーキ・チーズタルトに使っているのは南阿蘇西原町の山田牧場の牛乳。地元の新鮮な農産物だからこその美味しさをお楽しみ頂けます。

詳細情報

【住所】合志市幾久富1866-580

【電話番号】096-247-3420

【営業日／時間】9:00～21:00

年中無休

【代表メールアドレス】hcbcb090@yahoo.co.jp

【ホームページURL】<https://www.chez-bois.com/>

こびらオリーブ園

加工・製造



自家農園で、農薬も肥料も使用せず栽培したオリーブが原料のオリーブオイルやオリーブオイル製品を製造販売しています。熱を加えないコールドプレス製法で搾油されたオイルは、爽やかな味わいが特徴。美容オリーブオイルや、オリーブリーフティーも人気です

詳細情報

【圃場】天草市五和町二江/菊池郡菊陽町原水
【加工所】菊池郡菊陽町原水5510-1

【電話番号】090-4986-1618

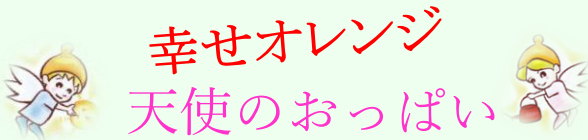
【代表メールアドレス】cobiraolive@gmail.com

【ホームページURL】

<https://cobiraolive.theshop.jp/>

熊本潮風農園

加工・製造



熊本県の不知火町はデコポンの故郷です。カキガラと潮風の恵みのおかげで“幸せオレンジ”「天使のおっぱい」（通称デコポン）は、元気にモリモリ育ってま～す！（※●>・<●）毎シーズン売り切れてしまう“天使のおっぱいジャム”も超～おススメ！とです♡（ヒ）

詳細情報

【住所】宇城市不知火町松合1724

【電話番号】080-1726-1182

【代表メールアドレス】

siokaze@swan.ocn.ne.jp

【ホームページURL】<http://siokaze.com/>

九州ベジパウダー株式会社

加工・製造



一般家庭の料理や業務用材料としても使える野菜パウダーを製造販売。使用する野菜は九州産で、特許を取得した「ターボドライシステム」を使い、野菜を瞬間乾燥粉碎することで熱による劣化を少なくし、野菜の栄養素を凝縮しています。生産物をパウダーにする注文も受けています。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区花畑町4-7

朝日新聞第一生命ビル7F

【電話番号】 096-245-7721

【代表メールアドレス】

info@vegepowder.co.jp/

【ホームページURL】 <http://vegepowder.co.jp/>

株式会社HOSHIKO Links

加工・製造



熊本県産の野菜を乾燥加工し、常温での長期保存を可能にしています。野菜はカットしてから乾燥するため、スープなどにそのまま入れて使うと、野菜からの出汁ごと味わえます。野菜のうまみを活かした出汁パックやごぼう茶、野菜100%のシーズニングも人気です。

詳細情報

【住所】 熊本市西区春日7丁目38-1

【電話番号】 096-288-0992

【代表メールアドレス】 info@hoshiko.co.jp

【ホームページURL】 <http://hoshiko.co.jp/>

COCOCI（株式会社アイシア）

加工・製造



アミノ酸の一種で健康維持に良いとされるギャバのほか、約90種類もの栄養素を持ち、原産国インドでは奇跡の木と呼ばれている「モリンガ」。そのモリンガを、農薬と化学肥料を一切使わずに栽培し、丁寧に選別した葉を製茶。「モリンガ茶」として販売しています。

詳細情報

【住所】 菊池市隈府160-1

【電話番号】 0968-41-5484

【代表メールアドレス】 info@aisia.co.jp

【ホームページURL】 <https://www.cococi.net/>

Shiraishi Flower Farm

加工・製造



花き生産者が、自家栽培で育てた花を使って、見た目も楽しめるドレッシングを製造販売しています。「花彩ドレッシング」の原料は「ストック」という花で、野菜と同じように低農薬で栽培し、残留農薬検査も実施。醸造酢と玉ねぎを使った甘酸っぱい味が好評です。

詳細情報

【住所】 阿蘇郡高森町河原3427

【電話番号】 090-3608-8669

【代表メールアドレス】

toyokazu.shiraishi@gmail.com

だいこく農園

加工・製造



「さがほのか」を中心にしたおいしいイチゴを、有機肥料を使い減農薬で育てています。完熟の甘いイチゴを販売しているほか、「幸せ運ぶ朝摘みいちごのコンフィチュール」やお菓子や手作りドリンクにも使える「大黒さんの冷凍いちご」も製造販売しています。

詳細情報

【住所】 城市三角町郡浦279-2

【電話番号】 080-5280-1613

【代表メールアドレス】

daikoku.nouen1@gmail.com

斉藤製茶園

加工・製造



阿蘇からの豊かな水を運ぶ菊池川が育んだ肥沃な大地に自社茶園を持ち、こだわりの農法で茶葉を栽培。自社工場で製茶して販売しています。育てているのは6品種。それぞれの良さを最大限に活かし、お好みで味わって頂くためブレンドせずに製造しています。

詳細情報

【住所】 菊池市旭志小原663

【電話番号】 0968-37-2080

【ホームページURL】 <http://saitou-tea.com/>

株式会社塩崎丸孝園

加工・製造



選び抜いた良質の葉を生産者から直接仕入れ、自社工場で焙煎・製茶して販売しています。一番人気は、熊本や福岡のほか、嬉野など、茶葉の産地として名高い地方の茶葉を独自にブレンドした創作銘茶「しお丸茶ん」。香りや甘みはもちろん、色も美しいと評判です。

詳細情報

【住所】 宇城市小川町南小川470-1

【電話番号】 0964-43-0952

【営業日／時間】 9:00～18:00

定休日／日曜・祝日

【代表メールアドレス】 info@shiomaru.jp

【ホームページURL】 <http://shiomaru.jp/>

株式会社瀬川製茶

加工・製造



阿蘇のふもとに広がる自社茶園で栽培した茶葉を自社工場で製茶し販売しています。玉緑茶製法で作られるお茶は、摘みたての茶葉を蒸し、数種類の製茶機を使い3時間揉んで仕上げる極上品。同じ茶葉を使った紅茶も人気。

詳細情報

【住所】 菊池郡大津町瀬田1025

【電話番号】 096-293-0177

【営業日／時間】 8:30～17:30

定休日／日曜日

【代表メールアドレス】 info@segawaseicha.com

【ホームページURL】

<http://www.segawaseicha.com>

CAFE ZENON × ZENON SAKABA



漫画雑誌を作るように。お客様の声に耳を傾け、常に面白いことを考える、ちょっと変わったお店。

吉祥寺で11年続くカフェゼノンと、2018年その隣に誕生したゼノンサカバ。漫画の会社が運営する2店舗が2020年8月に合体して、さらに楽しい「空間の漫画雑誌」が誕生しました。

11時30分からのカフェゼノンでは、美味しいコーヒーにカフェラテ、名物のプリンやソフトクリームは今まで通りご提供しながら、味と素材にこだわったランチメニューに一新。

17時からのゼノンサカバは、熊本直送の厳選されたお肉や野菜を使った「創作バールメニュー」やビール、ワインが楽しめる肉バル。自分でお肉を焼ける炭火場や、ちょっと安く飲めるお酒の自販機、広いテラスでのBBQ等、様々な楽しみ方ができるちょっと珍しいお店です。

詳細情報

【住所】 東京都武蔵野市吉祥寺南町2-11-1

【電話番号】 0422-27-2275

【ホームページURL】

<https://zenon-sakaba.jp/>

漬物工房西郷サン

加工・製造



地元産の野菜を使った漬物を製造販売。とれたての大根やキュウリなどを使う漬物は、野菜そのものの味や食感も楽しめます。添加物を一切使わない「安心して家族にも食べさせられる漬物」がモットー。全国でも評価の高い七城米や自家農場産牛肉も販売しています。

詳細情報

【住所】 菊池市七城町670-1

【電話番号】 0968-25-4223

【営業日／時間】 9：00～17：00

定休日／土・日曜日、祝日

【代表メールアドレス】 info@saigosun.com

【ホームページURL】 <https://saigosun.com/>

園村苺園

加工・製造



こだわりの減農薬栽培で育てたイチゴ「さちのか」を、完熟で収穫し販売しています。旬以外の時期も、甘みが凝縮されたドライイチゴのほか、アイスやシェイクの材料としても使いやすい冷凍イチゴなどを販売しています。

詳細情報

【住所】 宇土市走潟町993

【電話番号】 080-8394-0179

【代表メールアドレス】

info@ichigo-sonomura.jp

【ホームページURL】

<https://sonomura-strawberry-farm.com/>

お茶のたかしま園

加工・製造



自社茶園で、化学肥料と農薬を使わずに栽培した良質の茶葉を、自社で製茶し販売しています。育てている茶葉の種類は約15種類。熱風をかけ宙に舞わせて乾燥させて作る「玉緑茶」製法で製茶し、品種ごとの特性を活かした様々な商品を販売しています。

詳細情報

【住所】 下益城郡美里町払川155-1

【電話番号】 0964-46-3284

【営業日／時間】 9：00～18：00

定休日／不定

【代表メールアドレス】 mail@takasimaen.com

【ホームページURL】 <http://takasimaen.com/>

倉永養蜂園

加工・製造



熊本県内だけで採蜜を行い、遠心分離機で絞り非加熱の生はちみつを販売しています。みつばちがどんな花から集めたかによって違う、それぞれの香りや味をお楽しみ頂けます。

詳細情報

【住所】 熊本市東区沼山津4-1-14

【電話番号】 096-365-0038

【代表メールアドレス】

lunedemiel_honeybee@icloud.com

【ホームページURL】

https://health-food-store-1570.business.site/?fbclid=IwAR1A8HpnrRXFHV7UC9syW-OiZtbVFwqYKI_DUU8nWJKeKklI8Hu5AtNpPTM

飲食店・販売店

中華料理 太楼



半世紀の歴史を誇り地元の人に長年愛されている老舗中華料理店。ここでしか食べられない「八代ラーメン」には、ラーメンとしてはめずらしい食用い草が麺に練りこんであります。ぜひお試しください。

詳細情報

【住所】 八代市本町2丁目3-15

【電話番号】 096-532-5833

【営業日／時間】 9：00～21：00

年中無休

natural Sweets and + Snowman

飲食店・販売店



選りすぐった材料を使った、子どもから大人まで、味はもちろん見た目もハッピーなかわいらしいケーキがずらりと並びます。冬は八代産のイチゴ、夏は同じく八代産イチジクなど、季節ごとに旬を迎える地元産フルーツを使ったケーキが人気です。

詳細情報

【住所】 八代市本町1-9-12

【電話番号】 0952-32-1333

【営業日／時間】 10：00～19：00

日・祝 ～18：00

定休日／月

こあはうす

飲食店・販売店



自然食品を数多く取り揃えるお店。自然に近い、素材の味を活かした商品に巡り合えます。くまもとのレンコンを使用したうどんやそうめんも人気のひとつ。ぜひ、お試しください。

詳細情報

【住所】 八代市通町6-32

【電話番号】 0965-34-3550

【営業日／時間】 10：00～19：00

日曜日

焼肉なべしま 合志光の森店

飲食店・販売店



厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 合志市幾久富1656-31

【電話番号】 096-248-8880

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-koshi/>

焼肉なべしま 熊本インター店

飲食店・販売店



厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 熊本市東区御領8丁目4-84

【電話番号】 096-389-8999

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-kumainter/>

焼肉なべしま 健軍店



飲食店・販売店

厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 熊本市東区花立5丁目9-15

【電話番号】 096-360-8111

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-kengun/>

焼肉なべしま 大津店



飲食店・販売店

厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 菊池郡大津町室785

【電話番号】 096-294-0020

【営業日／時間】 11:00～22:00 (OS 21:30)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-ozu/>

焼肉なべしま 十禅寺店

飲食店・販売店



厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 熊本市南区十禅寺2丁目8-5

【電話番号】 096-322-7335

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-iyuzenji/>



焼肉なべしま 麻生田店

飲食店・販売店



厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 熊本市麻生田3丁目14-25

【電話番号】 096-337-0429

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-ouda/>



焼肉なべしま 八代店

飲食店・販売店



厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 八代市田中西町5-14

【電話番号】 0965-32-8929

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-yatsushiro/>

焼肉なべしま 松橋店

飲食店・販売店



厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 宇城市松橋町松橋195-1

【電話番号】 0964-32-8929

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-matsubase/>

焼肉なべしま 田崎店



飲食店・販売店

厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 熊本市西区上代1丁目22-1

【電話番号】 096-351-8929

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kumataasaki/>

焼肉なべしま 人吉店



飲食店・販売店

厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】 人吉市宝来町1307-1

【電話番号】 0966-22-8929

【営業日／時間】 11:00～22:00 (OS 21:30)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kumaitoyoshi/>

焼肉なべしま 天草店



飲食店・販売店

厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】天草市南新町2-2

【電話番号】0969-22-8929

【営業日／時間】11:00～22:00（OS 21:30）

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-amakusa/>

焼肉なべしま 上熊本店



飲食店・販売店

厳選したお肉や新鮮野菜がいつでも楽しめる焼肉なべしま。特にサラダバーには、旬の熊本の野菜が並んでいます。みんなでワイワイ鉄板を囲みながらおいしい焼肉を食べて、楽しいひと時をお過ごしください。

詳細情報

【住所】熊本市西区上熊本1丁目10-22

【電話番号】096-359-8929

【営業日／時間】11:00～22:30（OS 22:00）

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-kamikuma/>

飲食店・販売店

[illegible]

詳細情報

【住所】 熊本市南区田井島1-12-15

【電話番号】 096-370-8929

【営業日／時間】 11:00～22:30 (OS 22:00)

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kumatainoshima/>

antica locanda MIYAMOTO



飲食店・販売店

どの安のい。席ら炎食。
なて自然たさ
材べる自然折下
石すきの季み
ので四し
産しがなの楽
町用と炭産お
里使こや本を
美にる新能理
ん見
杉だをすとス
のん園で牛一
産ふ庭間かコ
北をな空あた
芦然かなたっ
は自豊沢しか
にの緑管理つ
装本らる調を
内熊かげで材

詳細情報

【住所】 熊本市中央区新屋敷 1 丁目9-15

濫觴ビル102

【電話番号】 096-342-4469

【営業日／時間】 SHOP／10:00～18:30

Restaurant / 18:00~22:00

定休日／月曜日

【ホームページURL】

<https://al-miyamoto.com/>

ビストロポムドテール

／T-LAB



本格的なイタリアン＆フレンチを楽しめるお店です。肥後赤鶏のほか、阿蘇のあか牛、阿蘇市にある「ひばり工房」のフランクフルトソーセージ、阿蘇やまといんファームのポークなど、熊本の食材をふんだんに使っています。また、隣にあるT-LABでは、ソムリエが厳選したワインやチーズ、熊本の食材を使ったワインにあう料理のテイクアウトができます。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区上通町4-18井上ビル2F

【電話番号】 096-322-5121

【営業日／時間】 月～木／15：00～22：30

金／15：00～23：30

土・祝日前／13：00～23：30

日・祝日／13：00～22：30

ハッピーアワー／～17：00

【ホームページURL】 <https://www.trefletable.com/>

株式会社天草海鮮蔵



採れたての魚介類があふればかりに盛られたてんこ盛り海鮮丼や旬の天草の生ウニを使用した生ウニ丼（赤ウニ丼）など、天草を存分に味わえます！また、海を目の前拡がるBBQ会場で、魚介を焼きながら食すはまこら焼も人気です。

詳細情報

【住所】 天草市五和町鬼池4733-1

【電話番号】 0969-52-7707

【営業日／時間】 売店 9:00～17:00

ランチ 11:00～16:00

定休日／不定

【ホームページURL】

<https://www.nabeshima-jp.com/shop/kuma-kamikuma/>

めでたいたいやき まるきん

(まるきんユナイテッド株式会社)

飲食店・販売店



1947年に創業し、2017年に惜しまれつつ閉店した「まるきん製菓」のおいしさを受け継いでオープンしたたいやき店です。まん丸い形が特徴で、味はあんことクリーム入りの2種類。皮には天草産の卵と牛乳を使用。クリームにも天草産茶葉が使われています。

詳細情報

【住所】 天草市中央新町11-10

【電話番号】 0969-22-2727

【営業日／時間】 10:00～18:00

定休日／水

【代表メールアドレス】

2017marukin@gmail.com

【HPURL】 <https://marukintaiyaki.com/>

一般社団法人熊本テルサ (レストラン)

飲食店・販売店



ホテル「熊本テルサ」のレストランとして、県内外の方々に熊本の食材の良さを発信しています。ランチもディナーも、多彩な料理がずらりと並ぶバイキングスタイル。新鮮野菜たっぷりのサラダはもちろん、肉料理、魚料理も、好きな料理を好きなだけ楽しめます。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区水前寺公園28-51

【電話番号】 096-387-8005

【営業日】 時間17:30～21:30

(os 20:45／最終入店 20:00)

【ホームページURL】

<https://kumamoto-terrsa.com/>

一般社団法人熊本テルサ (カフェ)



飲食店・販売店

熊本県産の山海の幸を使った、月ごとにメニューが変わる日替わりランチやスイーツが人気のカフェです。ホテル内にあり、観光客はもちろん近隣のビジネス利用にも人気です。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区水前寺公園28-51

【電話番号】 096-387-8005

【営業日／時間】9:30～17:00

【ホームページURL】

<https://kumamoto-terrsa.com/>

レ・セレブリテ ホテル日航熊本



飲食店・販売店

ホテル日航熊本内にある本格フレンチレストラン。その時期、もっともおいしい熊本の食材を厳選して使用、「熊本フレンチ」として様々な料理を提供しています。一皿一皿が芸術的に彩られたフランス料理は、特別な日の食事として人気です。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区上通町2-1

【電話番号】 096-211-1663

【営業日／時間】

ランチ／11:30～15:00 (LO14:00)

ディナー／17:30～21:30 (LO20:00)

定休日／火曜日

※月によって異なる場合がある

【ホームページURL】

<https://nikko-kumamoto.co.jp/>

弁慶 ホテル日航熊本

飲食店・販売店



ホテル日航熊本7階にある日本料理店。熊本の旬の食材をふんだんに使った和食は、寿司店のように料理人との会話も楽しめるカウンター席、ホテル7階ながら、中央にアレンジされた和風庭園を囲むようにあるテーブル席、そして落ち着ける個室でも楽しめます。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区上通町2-1

【電話番号】 096-211-1673

【営業日／時間】

ランチ／11：30～15：00（LO14：00）

ディナー／17：30～21：30（LO20：00）

定休日／弁慶内寿司処「橘」のみ火曜

【ホームページURL】

<https://nikko-kumamoto.co.jp/>

桃李 ホテル日航熊本

飲食店・販売店



ホテル日航熊本内にある、「医食同源」をテーマに、熊本産の新鮮な山海の幸を使用した本格広東料理を味わえるレストランです。広東料理は、徹底して素材の味を大事にすることが特徴。スープやソースにも染み出た熊本産素材の味わいを、ぞんぶんに楽しめます。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区上通町2-1

【電話番号】 096-211-1662

【営業日／時間】

ランチ／11：30～15：00（LO14：00）

ディナー／17：30～21：30（LO20：00）

【ホームページURL】

<https://nikko-kumamoto.co.jp/>

アソシエッド ホテル日航熊本

飲食店・販売店



ホテル日航熊本内にあるbuffetスタイルのレストランです。ホテル2階にあり、宿泊客でなくても気軽に利用しやすいことが特徴。ずらりと並ぶ料理には様々な熊本産素材が使われ、見た目にも華やかなものばかり。カジュアルに、贅沢なホテルランチが楽しめます。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区上通町2-1

【電話番号】 096-211-1671

【営業日／時間】

モーニング／06：30～10：00（LO09：30）

ランチ／11：30～15：00（LO14：00）

ディナー／17：30～21：30（LO20：00）

定休日／月・火の夕食

【ホームページURL】 <https://nikko-kumamoto.co.jp/>

ファウンテン ホテル日航熊本

飲食店・販売店



ホテル熊本日航内にある、ティータイムとカクテルタイムの両方を楽しめるラウンジ。スイーツやアフタヌーンティー、カクテルなどに、熊本産の新鮮な果物や乳製品が使われています。ちょっとぜいたくに過ごしたい午後のひと時や夕暮れ時にぴったりです。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区上通町2-1

【電話番号】 096-211-1662

【営業日／時間】

10：00～23：30（LO23：00）

日・祝／～22：00（LO21：30）

軽食LO21：00、日・祝は20：00

【ホームページURL】

<https://nikko-kumamoto.co.jp/>

飲食店・販売店



ホテル日航熊本の1階、多くの人が行き交う通りに面した、ホテルメイドのパンとスイーツのお店で、宿泊客にも地元の人にも大人気。お惣菜系、スイーツ系と多彩に揃うパン、そして彩り豊かなケーキにも、熊本産の素材がふんだんに使われています。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区上通町2-1

【電話番号】 096-211-1604

【営業日／時間】 10：00～18：00

【ホームページURL】

<https://nikko-kumamoto.co.jp/>

デリカテッセン
ホテル日航熊本

飲食店・販売店



熊本随一のデパート、鶴屋百貨店の「デパ地下」にある、ホテル日航熊本のデリカテッセンです。熊本産をはじめ新鮮な食材で作られたぜいたくなお惣菜やお弁当など、ホテル日航熊本自慢の味を持ち帰って楽しめます。

詳細情報

【住所】熊本市中央区手取本町6-1

鶴屋百貨店地下1階総菜売り場

【電話番号】 096-326-5511

【営業日／時間】 10：00～19：00

土・金／～19：30

定休日／鶴屋百貨店に準

じる

【ホームページURL】

<https://nikko-kumamoto.co.jp/>

ボンブ アニバーサリー

飲食店・販売店



地元の素材を使用したお菓子が楽しめるケーキ屋さん。熊本阿蘇クリームチーズのふわふわケーキやくまもとアイスクャンディなどが人気。洋菓子店としては珍しい、ケーキ屋さんが作ったいきなりだんごもぜひ試してみて。

詳細情報

【住所】 八代市長田町3245-1

【電話番号】 0965-35-0505

【営業日／時間】 10：00～19：00

【代表メールアドレス】

kinoshita.yoshihiro@snow.plala.or.jp

【ホームページURL】

<https://nikko-kumamoto.co.jp/>

bake shop hayashi

加工・製造

飲食店・販売店



甘すぎず、重すぎず、素材が楽しめるクッキー。動物性のものが食べられない人や、食べない選択をした人もみんなで一緒に囲めるクッキー。そんな想いで丁寧に作ったクッキーです。食べたら自然とやさしい気持ちに。

詳細情報

【住所】 熊本県合志市須屋2033-5

【電話番号】 096-202-5043

【営業日／時間】 月～金

10：00～13：00

【ホームページURL】

<https://bakeshophayashi.com/>

浜田醤油株式会社

加工・製造
飲食店・販売店



文政元年(1818年)創業。明治・大正・昭和にわたって造られた蔵などは、熊本の醸造の歴史を伝える歴史遺産として「国登録有形文化財」に指定されています。生しょうゆや卵かけしょう油など、阿蘇山系の湧水を使用した醤油を全国に向け提供。さらに、世界的建築家・隈研吾さんプロデュースの「うさぎカフェ」も併設。

詳細情報

【住所】 熊本県熊本市西区小島6丁目9-1

【電話番号】 096-329-7111 (代表)

【営業日／時間】 10:00～17:00 (LO16:30)

定休日／月曜日

【ホームページURL】

<http://hamada1818.com/home/>

ジンジベル

加工・製造



熊本県産の生姜を使用した商品を製造販売しています。生姜の辛味や風味をできるだけ活かし、生姜が好きな方ほどハマる商品の数々。

「しょうがであなたを元気にしたい」そんな想いを込めて商品を作っています。

詳細情報

【住所】 合志市須屋1851-7-102

【電話番号】 096-345-8335

【代表メールアドレス】

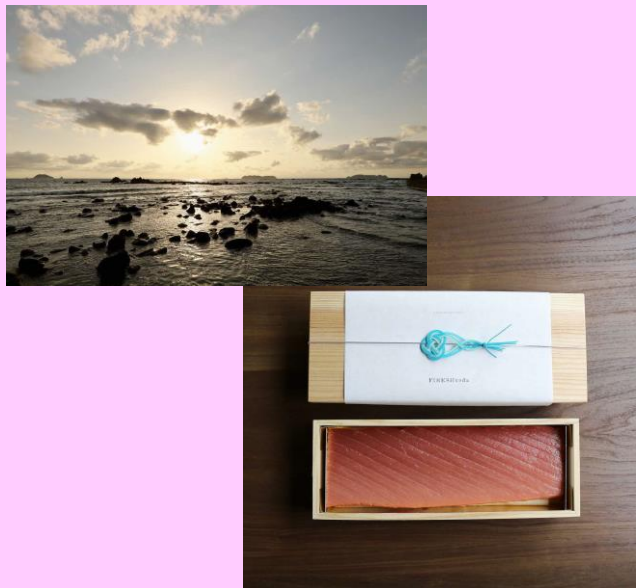
yamamotoyasai@yahoo.co.jp

【ホームページURL】

<https://zingiber.jp/>

株式会社ユメシヨク

飲食店・販売店



熊本・天草の、美しく藍より青い海で育まれた新鮮な魚介類を、皆様の食卓に。

「おうちでごちそう」をコンセプトに、ご家庭でも季節ごとの旬のお魚を気軽にお楽しみいただきたい、そんな想いを込めてネットショップをオープンしました。

詳細情報

【住所】 熊本市中央区水道町2-12

江副ビル3F

【電話番号】 096-326-6117

【ホームページURL】

<https://www.yumeshoku.com/>

のだ・香季園

加工・製造

飲食店・販売店



雄大な阿蘇の麓で営むお茶農家です。

製茶工場に併設した店舗では、直営販売の他、深蒸し緑茶や黒ほうじ茶・青いお茶・手作りの自家製シロップの茶ラテやソーダなど豊富な種類のテイクアウトドリンク等の販売も行っています。

詳細情報

【住所】 熊本県菊池郡大津町瀬田1021

【電話番号】 096-293-5389

【営業日／時間】 年中無休（お正月は休み）

9:30～18:00（店舗）

【ホームページURL】

<https://www.chakoukien.com/>

京都調理師専門学校
IL GRANDE BAMBINO
(イル グランデ バンビーノ)

飲食店・販売店



京都市にある調理師を養成している「京都調理師専門学校」の学生が中心になって、調理、接客、運営する本格イタリア料理店です。イタリアの食文化をここ京都で再現！本場のイタリア料理から京都の食材を使った京イタリア料理まで！学生たちが笑顔とともにお客さまをお迎えします。

詳細情報

【住所】 京都府京都市右京区

太秦安井西沢町4-5

【電話番号】 075-802-0098

【ホームページURL】

<https://www.taiwa.ac.jp/restaurantavenue/>

京都調理師専門学校
Le Grand Classique
(ル グラン クラシック)

飲食店・販売店



詳細情報

【住所】 京都府京都市右京区

太秦安井西沢町4-5

【電話番号】 075-802-0098

【ホームページURL】

<https://www.taiwa.ac.jp/restaurantavenue/>

京都調理師専門学校
T's Miyabi
(ティーズ ミヤビ)

飲食店・販売店



京都市にあるパティシエ（製菓衛生師）を養成している「京都製菓製パン技術専門学校」の学生が中心になって、運営するお店です。**SHOP**としての機能と**CAFE**としての機能を併せ持ち、ショーケースを備えたカウンターやイートイン施設、エスプレッソマシーンなど充実の設備の中で最高のサービスでおもてなし。熊本産のイチゴを使用したショートケーキを提供します。

詳細情報

【住所】 京都府京都市右京区

太秦安井西沢町4-5

【電話番号】 075-802-0098

【ホームページURL】

<https://www.taiwa.ac.jp/restaurantavenue/>

京都調理師専門学校
京味鶴 藤

飲食店・販売店



京都市にある調理師を養成している「京都調理師専門学校」の学生が中心になって、調理、接客、運営する本格日本料理店です。京調オリジナルの献立を考案し、先付からお造り、八寸など本格的な会席料理を提供しています。学生たちが笑顔とともにお客さまをお迎えします。

詳細情報

【住所】 京都府京都市右京区

太秦安井西沢町4-5

【電話番号】 075-802-0098

【ホームページURL】

<https://www.taiwa.ac.jp/restaurantavenue/>

松合食品株式会社

加工・製造
飲食店・販売店



文政十年（1827年）に「阿波屋」の屋号を掲げ、熊本県松合の町で創業。「世界一安全な原料で、世界一の味噌・醤油・酢をつくろう。日本の農業を守ろう」という思いをもとに、味噌は全商品、熊本産大豆、九州産麦、九州産米を100%使用し、添加物をなるべく排した伝統の天然醸造に取り組んでおります。

本社では、直売所にて調味料の販売はもちろん、名物のしょうゆソフトクリームもお召し上がり頂けます。事前にご予約いただければ、工場見学もご案内いたします。

詳細情報

【住所】 宇城市不知火町松合 1 8 8

【電話番号】 0964-42-2212

【ホームページURL】

<https://www.matsuai.co.jp/>

珈琲あずま

飲食店・販売店



店主こだわりのコーヒーと昔懐かしいナポリタンが味わえる喫茶店。こだわりの抽出方法でコーヒーの豊かな香りと甘味を最大限に引き出します。

懐かしさと新しさが融合したこだわりの店内で、癒しの空間を提供しています。

夜のコーヒー講座も不定期で開催。美味しいコーヒーの淹れ方を学べます。詳しくは店主まで。

詳細情報

【住所】 熊本市南区南高江 6-1 3-2 2

【電話番号】 096-358-0022

【営業日／時間】 10:00～21:00

定休日／月曜日

【ホームページURL】

<https://coffee-azuma.com>