

おいしくそろえた物産館に行ってみませんか

Hi no Kimi Marche
火の君マルシェ
 熊本市城南地域物産館

〒861-4201 南区城南町坂野65-1
 ☎0964-28-8831 ファクス0964-28-8830
 定休日:第2水曜(祝日の場合は翌平日)、
 1月1日~3日
 営業時間:午前9時~午後6時半
 ホームページ <http://hinokimi-marche.com>



←詳しくはこちらから



からし蓮根

毎朝、2種類の揚げたてが並ぶからし蓮根は、シャキシャキとした蓮根の歯ざわりとツンと鼻にくる辛さがたまりません。味の決め手は、辛さや甘さにこだわって作るからし味噌。町内で人気のある、2軒の味を食べ比べてみては?



当店
人気
No.1



当店
人気
No.2



火の君巻き

地元になじみ深い味がこの巻き寿司です。ほんのり甘い玉子焼き、かんぴょう、シイタケの具材はもちろん、一本一本手巻きにし、手づくりならではのおいしさ。香りがいい三つ葉が、おいしさのアクセントになっています。

和紅茶

紅茶インストラクターでもある生産者が、栽培から加工まで手がけた無農薬の和紅茶です。鮮やかな朱色と渋みが少ない味で、幅広い層に親しんでいただけます。「春祭り」*では、おいしい紅茶の入れ方の講習会も開催します。



当店
人気
No.3

いちごソフト 2月~4月

多彩な品種が栽培される地元のいちごを使った、季節限定ソフトクリームです。まるごとペーストにしたいちごをソフトクリームに混ぜるので、一口でいちごの味と香りが広がります。「春祭り」*期間中の3月1日(日)、7日(土)、8日(日)にはいちごをトッピングした特別バージョンのソフトクリームも登場します。



旬のおすすめ 木原かぼちゃ 3月下旬~

黒皮カボチャの一種で、木原不動尊から名前を取った木原かぼちゃは、3月下旬から店頭に並びます。ゴツゴツとした見た目ですが、皮は薄く、黄色い果肉はきめ細くなめらかな食感。甘味は少ないのですが、あっさりとした上品な味わいで人気があります。煮崩れしにくいので、牛肉と一緒に煮物にするのがおすすめです。



*「春祭り」は3月1日(日)~8日(日)に開催されます。

(西南部農業振興センター ☎096-329-1158)

市長とドンドン語ろう!

熊本の魅力発信などについて

「熊本駅」と「熊本城」の2つが大きな核になり魅力あるまちになると思うが、イベント情報や魅力を発信する手法が重要で、ターゲットやプロモーションを考える必要がある。また、熊本駅と熊本城をいかに快適に散策してもらうようにすることは市の役割の一つと思う。



河川の活用について

拠点ができてつながらないとまち全体がよくなる。熊本には白川や坪井川などがあるので、その沿線をうまく整備していくといいと思う。これから防災の見地から河川を整備・改修していくので、その中で歩きやすく、また、商売ができることなども含めて考えていただくと安全で使いやすい川になる。



広く多くの方をターゲットにした広報戦略を考えることは非常に重要であるため、九州エリア全体に熊本の情報を発信する手法を考えています。また、楽しみながら散策できるポイントを知ってもらうために表示を整備するなど、さまざまな工夫をしながら取り組んでまいります。

白川では大甲橋の河川敷で、地域の皆さんが「白川夜市」というイベントを定期的に行っており盛り上がっています。熊本駅前や坪井川も含め、リバーサイドを安全で歩ける空間として整備していくことは大事だと思っているので、国と協力しながら水辺空間の活用を図ってまいります。また、まちの質を高めるため景観のデザイン性にも配慮しながら、交流を深めることのできるまちづくりに取り組んでまいります。



作:桜田幸子