



Kumamoto City

News Release

令和6年（2024年）11月7日

【初開催】三菱地所（株）の社員食堂における熊本フェアの開催

本市では、本市の農水産物等の魅力発信や、関係・交流人口の創出を目的に、首都圏において通年でプロモーションを展開しています。この度、三菱地所株式会社と株式会社ノンピに協力いただき、1日400名以上が利用する三菱地所株式会社の社員食堂にて、熊本産の食材を使ったメニューを提供する「熊本フェア」を初開催しますので、下記のとおりお知らせいたします。

- 日時** 令和6年（2024年）11月11日（月）～15日（金）
各日11時30分～14時00分
- 場所** 三菱地所株式会社 社員食堂スパークル
（住所：東京都千代田区大手町1-1-1 大手町パークビル）
- 内容** ①熊本産の食材を使った「熊本フェア」特別メニューの提供
②本市の観光やふるさと納税等のPR
③くまモンによるPR（11月11日（月）11時45分～12時15分）
※詳細は別紙PR TIMES記事を参照ください。
- 対象** 三菱地所株式会社の社員食堂の利用者
（同社社員以外は利用できません）
- 実施体制**
主催 熊本市
協力 三菱地所株式会社
株式会社ノンピ（社員食堂スパークルの運営企業）
運営 株式会社 ZOWPRO
- 取材に当たっての留意点**
取材の際は、事前に下記担当までご連絡ください。

【お問い合わせ先】

政策局 東京事務所

電話：03-3262-3840

メール：toukyoujimusho@city.kumamoto.lg.jp

副所長：清田 圭一（きよた けいいち）

担当：原田 彰子（はらだ しょうこ）

林田 浩輔（はやしだ こうすけ）

【初開催】三菱地所(株)の社員食堂における熊本フェアの開催



熊本市(市長:大西一史)では、本市の農水産物等の魅力発信や、関係・交流人口の創出を目的に、首都圏において通年でプロモーションを展開しています。この度、三菱地所株式会社と株式会社ノンピに協力いただき、1日400名以上が利用する三菱地所株式会社の社員食堂にて、熊本産の食材を使ったメニューを提供する「熊本フェア」を初開催します。

社員食堂を運営する株式会社ノンピは、これまでも「能登応援メシ」イベントなどの地域応援の取組を実施されています。今回、本市の提案に対し「熊本地震から8年が経過して、復旧・復興が進んでいる熊本をもっと応援したい」、「熊本の上質な農水産物等の魅力を知ってもらいたい」という声をいただき、熊本フェアの開催が実現しました。

1. 「熊本フェア」開催概要

(1) 日時

令和6年(2024年)11月11日(月)~15日(金) 各日午前11時30分~14時00分

(2) 場所

三菱地所株式会社 社員食堂スパークル

(住所:東京都千代田区大手町1-1-1 大手町パークビル)

(3) 実施内容

- ①熊本産の食材を使った「熊本フェア」特別メニューの提供
- ②本市の観光やふるさと納税等のPR
- ③くまモンによるPR(11月11日(月)11時45分~12時15分)

(4) 対象

三菱地所株式会社の社員食堂の利用者(同社社員以外は利用できません)

(5) 主催

熊本市

(6)協力

三菱地所株式会社

株式会社ノンピ(社員食堂スパークルの運営企業)

(7)企画運営

株式会社 ZOWPRO

(8)取材に当たっての留意点

取材の際は、事前に問い合わせ先に記載の担当までご連絡ください。

2.「熊本フェア」特別メニューのご紹介

熊本の名物料理をはじめ、熊本にゆかりのある偉人「夏目漱石」や「宮本武蔵」をテーマにした「偉人プレート」などの11品目の特別メニューが日替わりで登場します。

(1)熊本ラーメン



焦がしニンニクの香ばしい香りが食欲をそそる豚骨ラーメン。今回は世界に店舗を展開する、味千拉麺のラーメンをご提供します。

(2)赤牛ハンバーグ



国産和牛の中でも飼育数が少なく、希少な赤牛を使用したハンバーグ。脂質が少なく赤身が多いのに本来の肉の味はしっかりする、そのヘルシーさからも国内外で評価が高まっています。

(3)レモンソースのチキンソテー



熊本市役所裏にある、人気の洋食店の看板メニューです。ソースが美味しすぎてお客様からの欲しいという声に応えて、商品化。市役所職員のファン多数。今回特別に、社食メニューとして登場です。

(4)だご汁



熊本の郷土料理にして、ソウルフードのひとつ。地域によって味噌派と醤油派に分かれますが、だんごや具材は共通するものがほとんど。食べるとホッとすると、おふくろの味です。

- (5) 熊本にゆかりのある偉人「宮本武蔵」や「夏目漱石」をテーマにした「偉人プレート」(※)
- (6) 天草の鯖焼き、一文字ぐるぐる、ひこずり、がね揚げをプレートにした「熊本プレート」
- (7) タイピーエン
- (8) 南関あげ井
- (9) 式ノ式餃子と阿蘇名物の高菜飯
- (10) 熊本阿蘇のバジルと八代のトマトのパスタ
- (11) 白身魚のフライ

(※) 「宮本武蔵」や「夏目漱石」をテーマにした「偉人プレート」について

① 熊本と宮本武蔵のゆかり

宮本武蔵は、寛永 17 年（1640 年）、57 歳の時に肥後細川家初代藩主の細川忠利公より客分として熊本に招かれ、正保 2 年（1645 年）に 62 歳で生涯を閉じるまでの 5 年間に熊本で過ごしました。この間に熊本市の西方、金峰山山麓にある洞窟、壺巖洞にこもって兵法書「五輪書」を著したとされています。「偉人プレート」では、当時の藩主である細川忠利公が日頃から病弱であり、なんとか健康増進になる食べ物はないかと考えて生まれたとされている「辛子蓮根」を提供します。

<参考>

<https://kumamoto-guide.jp/spots/detail/109>（熊本市観光ガイド）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/karashi_renkon_kumamoto.html（農林水産省ホームページ）

② 熊本と夏目漱石のゆかり

夏目漱石は、明治 29 年（1896 年）、29 歳の時に第五高等学校（現熊本大学）の英語教師となり、英国留学するまでの 4 年 3 ヶ月を熊本で過ごしました。熊本での体験は、著書「草枕」や「二百十日」、「吾輩は猫である」、「三四郎」等に影響を与えたとされています。「偉人プレート」では、著書「草枕」に羊羹を好んでいた描写があるなど、甘いもの好きだったということで、熊本の郷土料理である「いきなり団子」を提供するほか、著書「野分」に青年 2 人が卒業のお祝いに当時の流行だったビーフステーキを食べるシーンが出てくることから、「ビーフステーキ」を提供します。

<参考>

<https://kumamoto-guide.jp/soseki-meguri/>（熊本市観光ガイド）

【本件にかかる問い合わせ先】

熊本市東京事務所(シティプロモーショングループ)

副所長 清田 圭一(きよた けいいち)

主 幹 原田 彰子(はらだ しょうこ)

担 当 林田 浩輔(はやしだ こうすけ)

TEL:03-3262-3840

e-mail: toukyoujimusho@city.kumamoto.lg.jp

※取材の際は、事前に上記までご連絡をお願いします。