

くまもとの食、多様な産地を巡る

FOOD TOUR

2025.開催
12/8
MON

日時 2025年12月8日（月）9:30～16:30

集合場所 熊本桜町バスターミナル付近/熊本駅

対象 熊本市及び熊本連携中枢都市圏（※）を中心とした近隣市町村の飲食店シェフ/料理人/パティシエ/パン職人など地元食材を利用した新たなメニューの提供を検討いただける方

※熊本連携中枢都市圏の構成市町村・・・熊本市、荒尾市、玉名市、山鹿市、菊池市、宇土市、宇城市、阿蘇市、合志市、美里町、玉東町、南関町、長洲町、和水町、大津町、菊陽町、高森町、西原村、南阿蘇村、御船町、嘉島町、益城町、甲佐町、山都町

内容 柑橘選果場や畑、地元のブランド豚を育てる現場、次世代型の“共生農業”の現場を巡るツアー（試食あり）

特典

- 🎁 食材サンプル提供
- 🎁 交流兼ねた昼食・産地見学
- 🎁 ツアーPR撮影同行

（PR用などに使える素材を提供いたします）

費用

無料

定員

15名
程度



お申込み



お申込み締切：12月3日（水）17時
定員に達し次第受付終了となります。
お申込み後に担当より
詳細をご連絡いたします。

お問合せ
窓口

FOOD TOUR事務局 TEL:050-3555-8209

（委託事業者：株式会社ローカルデベロップメントラボ・株式会社熊本銀行）

【主催】 熊本市 農水局 農政部 農業政策課 農水ブランド戦略室

「熊本市飲食店による産地消推進事業」





FOOD TOUR

行先紹介

ファームオリンピア（みかん類の生産加工販売）

熊本県河内町と天水町を拠点にした農地所有適格法人。
有明海からの海風と豊かな日差しが生み出す理想的な環境で、
安全で美味しいみかんの生産、加工、販売をしています。
GAP 認証取得や蔵熟成による「樹上完熟・蔵出し」方式で
品質を高め、国内外への出荷も行っています。
産地見学では、樹上で熟す果実や選果施設を巡りながら、
その栽培哲学と技術を実感できる場を見学します。



香心ポーク（熊本のブランド豚）



味と安全性にこだわった最高品質のブランド豚です。
抗生物質を使わないNon-GMO無薬飼料と
阿蘇の天然ミネラル水で育てた臭みの無い豚肉です。
豚肉の厳格な安全基準「SPF」に準拠し、
一般的な豚肉の4倍以上の栄養価のある肉質は
成人病予防など健康効果も期待できる豚肉です。
産地見学では、飼育環境や餌の管理、衛生体制など
“安心しておいしい豚肉”を支える現場を養豚場の柵近くから見学します



川野亮人さん（農福連携）

新規就農者としてズッキーニや菊芋栽培に取り組む川野亮人さん。
農業と福祉の連携「農福連携」をテーマに、
地域の障がい者施設と協働しながら、
持続可能で人にやさしい農業モデルを実践しています。
産地見学では、圃場の管理方法や地域連携の仕組みなど、
次世代型の“共生農業”の現場を案内いただきます。



その他に熊本の生産者食材や取組などもツアー中にご紹介いたします。

next schedule



FOOD MEETING

- ◆実施時期：2月2日（月）（予定）
- ◆参加人数：50名程度

熊本の食材を使用した食事の提供と地酒を楽しむ交流イベントを開催。ゲスト、生産者等のトークセッションで地元食材の価値の理解を深める。（予定）



LOCAL DINING

- ◆実施時期：1月16日（金）～2月28日（土）
- ◆参加料：無料

熊本市では、地元食材の魅力を発信する「食の共創フェア」を各地で開催予定。本フェアでは、熊本産の旬の食材を活かしたメニューを提供いただける飲食店・シェフの皆さまを募集中です。生産者とシェフがつながり、地域の“おいしい”をともに創り上げる機会にぜひご参加ください。

出店者募集

