

令和7年（2025年）11月20日



「とれたてくまもと収穫祭」地産地消フェアを開催します！

～熊本の美味しい農水産物が大集合～

「とれたてくまもと収穫祭」地産地消フェアは、熊本市が農水産物の一大産地であることを市民の皆さまにアピールするとともに、農水産物の地産地消の促進を目的とした生産者による対面式の販売会です。

また、会場には花きの装飾を施し、花きのPRも実施します。

華やかな花きとともに、熊本の農水産物をぜひ味わってください。皆様のご来場をお待ちしております。

1 日 時 令和7年（2025年）11月27日（木）・28日（金）
各日午前10時～午後4時

2 場 所 びぶれす広場（熊本市中央区上通町2番）

3 主 催 熊本市

4 内 容 ・ 農水産物、加工品等の販売会
・ 会場内に花きの装飾
※詳細は別添チラシのとおり

5 取材に当たっての留意点

（1）取材者用の駐車場はありません。

（2）開催日当日に取材を予定されている場合は、前日までにご連絡をお願いします。

6 その他

（1）今後の開催予定

令和8年（2026年）2月4日（水）・5日（木）

（2）市ホームページURL

<https://www.city.kumamoto.jp/kiji00367437/index.html>

【お問い合わせ先】

農水局農政部農業政策課（農水ブランド戦略室）

電話：096-328-2410

副課長：西 武志（にし たけし）

担当：上村 優月（うえむら ゆづき）



福田さん家のオリーブ園。

10月に収穫したてのフレッシュな天草産100%オリーブを是非ご堪能下さい! EXVオリーブオイルはそのままスプーン1杯飲むのもオススメ! フルーティなオイルのため、和食やパニラアイスにも合います! オリーブ茶はノンカフェインなので小さなお子様や妊婦の方にも。抗酸化作用や抗菌作用もあるお茶です!



ふれあいショップ夢峠芳野の里

加工品は全て手作り!
他は、すべて自家産、安心・安全の熊本産です。
新鮮な野菜と果物を食べて寒い冬を乗り切ってください!



野村いろは農園

みかん: 化学肥料農薬不使用栽培のみかんです。薬膳堆肥・海藻エキス・腐食酸資材などの天然素材を使用した土づくりにこだわって栽培しています。甘さと酸味のバランスが絶妙で一度食べたら続けて食べたくなる美味しさが特徴です。



熊本花市場・肥後花市場 合同出展

11/27(木)・1日限り

シクラメン(冬の女王)の季節がやってきました! 今回も素敵な品種が揃ってます、お部屋の彩りにいかがですか!



塩崎丸孝園

11/27(木)・1日限り

塩崎丸孝園は、九州の熊本を中心としたお茶の製造販売を行っております。塩崎丸孝園は、お茶の産地から「本物」と「安心」を込めて、全国の皆様のところへ直送しております。ぜひ一度、塩崎丸孝園の銘茶をご賞味ください。



南阿蘇手づくり農園菜の風

年間通して少量多品種の野菜を農薬等不使用で育てている農家です。自家栽培の野菜を使った農産加工品は、地産地消にこだわった素材で、ひとつひとつ手づくりしています。旬の秋野菜と加工品の瓶詰を試食と一緒に持ちまして、おいしい食べ方や畑のお話もしたいと思っていますので、是非お気軽にお声掛けください!



※写真はイメージです

美味しい熊本、いただきます～す!



とれたてくまもと収穫祭

地産地消フェア

第1弾 2025年11/27(木)・28(金): びふれす広場

●午前10時～午後4時まで

(熊本市中央区上通町2番)

主催/熊本市 委託先/熊本朝日放送株式会社



熊本市内の
農産物直売所
はこちら



とれたてくもと収穫祭

地産地消フェア

第1弾 2025年11/27(木)・28(金)

※写真はイメージです



JAかもと
ファーマーズマーケット夢大地館

JA鹿管内の旬の農産物です。直売所ならではの安全・安心で新鮮なお野菜を是非、皆様の食卓へ!



お茶の泉園

お茶の泉園は、九州山地中央くもと五家荘でお茶を製造販売しております。霧深い山里で摘み取られたお茶の葉を自園の工場で丹精込めて生産しております。山間地特有のお茶の香りが楽しめます。

お茶の泉園



公式HPIはこちら



熊本県漁協女性部連絡協議会

葉っぱ状の海苔を刻まずにそのまま乾燥したもので、風味や味もそのまま閉じこめた大変おいしい海苔です。原材料は海苔のみ! 刻み海苔や青のりと同じように、お味噌汁やパスタ、お好み焼きなど料理のトッピングに最適です。



こびらオリーブ園 オリーブオイルとハラペーニョのお店

自社栽培のハラペーニョやオリーブの加工品で「食卓にわくわくを!」お届けします。希少な熊本県産オリーブとハラペーニョをお試しください。



公式HPIはこちら



テラスリーフガーデン

90種類の栄養素を含むスーパーフード「モリンガ」。農薬・化学肥料不使用で育てているモリンガ農家です。なかなか流通していない生のモリンガの販売もしています。この機会にぜひモリンガをご賞味ください。



甲佐養鰻場

熊本の甲佐町にある養鰻場、高密度の循環ろ過養殖システムを採用した養鰻場で緑川水系の地下水で育った上質なうなぎの蒲焼は旨みのある脂がほどよくのり、繊細で弾力のある軟らかな肉質が特徴です。絶妙な火加減で焼きとれ付けを繰り返し、外はこんがり香ばしく中はふっくら柔らかく仕上げました。ぜひご賞味ください。

甲佐養鰻場



通販サイトはこちら

Fragrant Ginger

熊本県宇城市小川町で育った生姜を使ったシロップやジャムはこれから冷えた身体をポカポカと温めてくれます。夏の暑さで疲れた体の中から免疫力をあげていきましょう! 新生姜も収穫したばかりのものをご用意いたします。



公式HPIはこちら

清水果樹園

熊本県宇土半島の中ほどで太陽の光を沢山浴びて夫婦で果樹栽培をしています。自然豊かで温暖な気候に恵まれ、日本有数の生産量を誇るミカン栽培をはじめ、様々な柑橘類や多くの果物の生産が盛んな地域です。



通販サイトはこちら

熊飽野菜生産者連絡協議会

安心安全な新鮮野菜をお届けします。



斉藤製茶園

菊池市で50年、おいしいお茶を作るためにただひたすら茶の樹を育て製造まで一貫しておこなっています。農林水産大臣賞3回、県知事賞4回受賞、日本茶インストラクター。



えびす屋餅本舗

季節のフルーツを使った大福をはじめ、昔ながらの製法で作る「塩豆大福」に「みたらし団子」が人気で毎朝手作りしています。



コメノパンヤ玄氣堂

熊本・菊陽町の「コメノパンヤ玄氣堂」は、玄米を主原料にした、からだにやさしいパンを届けるベーカリー。食物繊維や栄養が豊富な玄米の力を活かし、もっちり香ばしい食感が特徴です。小さなお子さまからご年配の方まで、家族みんなで安心して楽しめるパンをぜひご賞味ください。



公式HPIはこちら

慶誠高等学校

慶誠高等学校パティシエコースとKAB「くまパワ+」がコラボ! 人気コーナー「おせつかいグルメ&スイーツ」で誕生したスイーツを、生徒たちが自ら販売します。熊本の農産物を使い、地産地消を学びながら考案したオリジナルレシピ。このフェアでしか味わえない特別なスイーツを、ぜひお楽しみください!



道の駅 水辺プラザかもと

道の駅水辺プラザかもとから秋の味覚をお届けします。野菜や果物、水辺プラザかもと名物の「栗だけ団子」も今回は販売します。

