

令和8年（2026年）1月28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8年（2026年）2月4日（水）・5日（木）  
各日午前10時～午後4時
- 2 場所 びふれす広場（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16時までにご連絡をお願いします。
- 6 その他
  - （1）市ホームページURL  
[https://www.city.kumamoto.jp/ki\\_ji00367437/index.html](https://www.city.kumamoto.jp/ki_ji00367437/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

課長：中熊 健二（なかぐま けんじ）

担当：上村 優月（うえむら ゆづき）



## 熊産農菓wakka 2/4(水) 1日限り

熊本県産の材料を取り入れながら、カラダに優しく安心して食べられるお菓子、ココロに優しく笑顔になれるお菓子づくりをしています。小麦粉、米粉、大豆粉、卵、牛乳は全て熊本県産です。砂糖は基本的にさび砂糖を使用しております。熊本県産の旬のフルーツ・野菜を取り入れて、旬のお菓子作りを心掛けております。皆様笑顔が繋がり、素敵なお縁となりますように。



## ためきのしっぽ本舗

熊本県産の厳選したさつまいものみを使用。西原村の紅まさりという稀少な品種を使用しております。看板商品である登録商標「ためきのしっぽ」は独自配合のこだわりの衣で揚げた変わり種の手天。サクサクの食感とゴマの香ばしさが癖になる味わいです。



## 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き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たれ付けを繰り返し、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



## 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。  
ドライミカン：無添加・無着色・砂糖不使用のドライミカンです。おすすめの食べ方としては、①ヨーグルトに添えて②サラダのトッピングに③紅茶やチーズと一緒に④アイスクリームのトッピングになどがあります。



## kichijitsu Bakery

キチパンの有機野菜のサラダパウエルはドレッシングいらず。季節のお野菜それぞれに発酵調味料(その場で、塩麹や玉ねぎ麹、お酢、お味噌など)で味付け調理しています。下に敷いたレタスやベビーリーフと一緒に召し上がりください。最後まで飽きずに楽しめます！薄味嗜好の方にお勧めです！



熊本市内の農産物直売所はこちら



生産者の顔が見える。  
だから美味しい  
熊本生まれ、熊本育ち。



美味しい熊本、  
いただきます！



とれたてくまもと収穫祭

# 地産地消フェア

第2弾 2026年 2/4(水)・5(木)：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

※写真はイメージです。



私たちが心を込めて作りました。

# とれたてくまもと収穫祭 地産地消フェア



## JAかもと ファーマーズマーケット夢大地館

JA鹿本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!



## 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HPはこちら

## Fragrant Ginger

寒い季節にもってこの身体を温める生姜を使った加工品です。宇城市小川町海東地区の香り豊かな生姜を使い、シロップやジャムにお菓子をご用意しております。温かい試飲(生姜シロップ)もあります!



公式HPはこちら

## 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!



## 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。



## 玄氣堂 コメパンや玄氣堂

熊本・菊陽町の「コメノパンや玄氣堂」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、もちり香ばしい食感が特徴です。店内には焼きたての香りが広がり、ひと口でほっとする美味しさに出会えます。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HPはこちら

## ヤマザキ 山崎製パン

熊本商業高校の生徒と共同企画したランチパックです。熊本地震復興と防災啓発の思いを込めて開発しました。県産の和栗を使用したクリームとホイップにマロン餡をサンドした、栗づくしのランチパックです。



## 農家もとよし

農家もとよしでは、障害者の皆さんと協力し農福連携で育てたお米と野菜でノウフクJASの認証を取得しており、オリジナルブランド「太陽のおともだち」で販売しています。



## お茶の泉園

お茶の泉園は、九州山中央くま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すばやく生産しております。山間地特有のお茶の香りが楽しめます。



### お茶の泉園



公式HP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」。たくさんの方にモリンガの魅力を知ってもらえるように日々頑張っています!!



## 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。



## 熊本の高校生による「熊本3大お肉」

数量限定・売り切れ次第終了

熊本の高校生が育てた、特別なお肉販売会〜食べて応援。熊本の未来と畜産〜熊本の自然と向き合いながら、高校生たちが一頭一羽ずつ大切に育てた、こだわりのお肉を数量限定で販売します。

