

とれたてのごちそう、あなたのすぐそばに。

地産地消で広がる、 おいしい未来。



地元で生産されたものを、地元で食べる「地産地消」。私たちは、近くで生産されているから、いつも新鮮な旬の物を安心して食べることができます。熊本市は、全国9位の農業産出額を誇る「農業のまち」。身近に広がる産地からあなたの食卓へ、地産地消の「イイコト」をご紹介します。

地産地消のイイコト その1

とれたて新鮮、「旬のおいしさ」が味わえる

5月は熊本市自慢のすいか、なす、メロンなどが旬に。地元にいるから、新鮮な「今だけのおいしさ」を味わえます。

シャリツとした
食感と抜群の甘さ

すいか

熊本のすいかは抜群の甘さと、シャリツとした食感が特徴です。食べ応えのある大玉や中玉、皮が薄くて糖度が高い小玉など種類も豊富です。



煮ても焼いてもおいしい

なす



熊本のなすは、長なすをはじめ、大長なすや赤なすなどの種類があり、煮ても焼いてもおいしくいただけます。

熊本のノリはパリツとした歯ごたえと口の中で溶けるような食感が自慢。干満の差が大きく養殖に適した有明海に面する熊本市は、県内の7割の生産量・産出額を誇ります。

歯ごたえパリツと
とろりとした食感



糖度の高い逸品ぞろい

メロン

熊本のメロンは外観や果肉の色も多彩で、どれも糖度が高くボリューム感たっぷり。高級感があるアールスメロンや肥後グリーン、赤肉のクインシーが人気です。



地産地消のイイコト その2

生産者が身近に、顔が見える「安心感」

地元の生産者が「おいしいものを食べてほしい」という思いを込めて育てた安全・安心な農水産物が、皆さんの食卓に並びます。

室温と水分を繊細に調整
甘さも十分、今が食べごろ



北区植木町 坂口 正朗さん 絵梨さん

すいかは夏のイメージがありますが、熊本産の旬は3~6月です。甘さも十分なので、今の時季に食べてほしいですね。大きく、甘く育てるには室温と水分の繊細な管理が必要でとても気がつかれます。SNSで「おいしかった」「また楽しみにしています」という声が届くのが、何よりの励みです。

みずみずしく、甘いなす
手間と愛情をかけて栽培



南区富合町 岡本 正恵さん

なすの栽培はとても手間がかかりますが、わが子のように愛情を注いで育てています。みずみずしい甘さをぜひ知ってほしいです。なすが苦手な人に「これなら食べられる」と言われたこともあります。煮ても、焼いても、揚げてもおいしく、選ぶときは、ツヤと弾力があるものがオススメです。