



Kumamoto City

## News Release

令和8年（2026年）4月14日

### 熊本地震から10年、熊本の農水産業の“今”を発信

#### ～熊本地震10年復興マルシェを開催～

熊本市では、熊本地震から10年を迎えるにあたり、復興の歩みを支えていただいた多くの皆さまへの感謝を伝えるとともに、被災から復興を遂げた熊本の農水産業の「今」を広く発信することを目的に、「熊本地震10年復興マルシェ」を開催します。

- 日時 令和8年（2026年）4月18日（土）・19日（日）  
午前10時～午後4時
- 場所 熊本駅白川口駅前広場「アミュひろば」  
詳細は、別添チラシをご参照ください。
- 主催 熊本市
- 内容
  - ・熊本の農水産物、加工品の販売  
（マルシェ26ブース、キッチンカー6台、計32事業者出店）
  - ・キッズマルシェ  
（両日13:00～、各日15名）
  - ・復興パネル展等の開催
- 参加費 無料
- 取材に当たっての留意点  
（1）キッズマルシェについて、販売体験を13時50分頃より実施予定

#### 【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

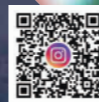
室長：廣島 千鶴（ひろしま ちづる）

主幹：友枝 憲佑（ともえだ けんすけ）

地元の味  
地元で食べて  
地元の力に！

KUMAMOTO  
CITY

熊本市農水局若手職員プロジェクト  
@kumamotocity\_nousui (熊本市農水局 Instagram)



熊本の恵みを、今こそ。

「熊本地震 10 年復興オンラインマルシェ」開催！

熊本地震から10年。

支えられてきた生産者の想いと、今の熊本の魅力を食べチョクからお届けします。

現地マルシェと連動し、選りすぐりの農水産物や加工品が集結。

復興への歩みに触れながら、日常の食卓で熊本を応援しませんか？

4/18(土)から『500円OFFキャンペーン』もスタート！



食べチョク  
TABE CHOKU

自然の恵みをお届け！

地域の想いと

絶品グルメ！

熊本産食材を使った



支えられた日々を、  
支え合うかに。

# 熊本地震10年 復興マルシェ

2026  
4.18(土) 10:00  
19(日) 16:00

in アミュひろば (JR 熊本駅 白川口駅前広場)

復興の歩みとともに育まれた、  
熊本の食の魅力に出会えるマルシェです。

心も笑顔になる味！

体に優しく

濃厚な甘みと

酸味が弾ける！

糖度を極限まで高めた

コク深く濃厚な味わい！



10年の歩みを、未来へつなぐ

## 震災パネル展

熊本地震から10年。当時の写真や記録をもとに、震災の記憶を今に伝えます。あの日に何が起きたのかを、改めて感じ、考えるきっかけとなる展示です。

学んで、売って、食の大切さを知ろう

## キッズマルシェ

生産者さんから野菜や食の話、震災前後の体験について学んだあと、子どもたちが販売のお手伝いにチャレンジ！人と関わる中で、食の大切さや働く楽しさを体感できる特別な機会です。

熊本の“おいしい”が大集合！

## キッチンカー


熊本産食材を使ったこだわりグルメが大集合！会場では味わえない、できたてのおいしさを楽しめます。食べ歩きしながら、熊本の“おいしい！”を満喫してください。

**1 コメノパンヤ玄氣堂**



玄米ペーストパン / 玄米グルテンフリーパン・麺  
熊本県産玄米を丸ごと使用した玄米ペーストで世界中を健康と笑顔に。玄米の旨みと栄養を凝縮したパンやパスタを通じ、玄氣堂は健やかな毎日をお届けします。

**2 南阿蘇手づくり農園 菜の風**




農産加工品唐辛子ソース 他  
南阿蘇村で、無農薬・無化学肥料の野菜を育てる「菜の風」です。4月は唐辛子ソース(ちよい辛ペーニョ)など、阿蘇の自然が育んだ農産加工品をお届け。

**3 ひなたまこっこ**




たまご / お菓子(プリン・シュークリーム 他)  
1960年創業、鶏の健康とたまごの安全性にこだわり続けるサン・ファーム。自社農場産のたまごやチーズケーキはITQI国際味覚審査機構2つ星など多数受賞。

**4 河野FARM**



メロン  
有明海から300m、潮汐を活かし手間暇かけて育てたメロン。自然な風味と糖度を極限まで高めた、コク深く濃厚な味わいを産地直送でお届けします。

**5 果実の国カップルズ**




いちご / アップルパイ / ジャム 他  
無農薬栽培、減農薬栽培で育てた阿蘇の美味しい果物を使った加工品や、とれたてのいちごなどをお持ちいたします。ぜひご賞味ください。

**6 BLANCO ICECREAM**




アイスクリーム / ハーブティー / 焼き菓子  
熊本県山都町の自社工房で、阿蘇のミルクや有機素材を使い無添加アイスやハーブティーを手作りしています。素材の良さを活かした安心の味を全国へお届け。

**7 甲佐養鰻場**



鰻の蒲焼き / 鰻弁当 他  
緑川水系の地下水と職人の技で、最高級の鰻を完全屋内養殖。絶妙な火加減で香ばしく焼き上げ、脂ののったふっくら柔らかな蒲焼きを丹精込めてお届けします。

**8 清水果樹園**




柑橘類(不知火 / はるか河内晩柑 / せとか)  
熊本県宇城市の宇土半島で、夫婦で柑橘栽培に励んでいます。不知火海の恵みを受け、安心安全で美味しいと言っているだけじゃなく、日々真心を込めて育てます。

**9 こびらオリーブ園**



グリーンカレー / ハラペーニョ加工品 / オリーブ油 他  
自社栽培のオリーブやハラペーニョ(唐辛子)を使った加工品や、グリーンカレーやクラフトジンジャーエール。

**10 吉田サポート**



阿蘇どんぐりポークを使用した肉盛り焼きそば 他  
阿蘇ドンぐりポークの肉盛り焼きそば。阿蘇の自然の恵みを受けたブランド豚を豪快に盛り付け! 一口食べれば、旨みが口いっぱいに広がります。

**11 たぬきのしっぽ本舗**




変わり芋天たぬきのしっぽ 他  
熊本県西原村産の希少な紅まさりを使用。看板商品「たぬきのしっぽ」は、独自配合の衣で揚げたこだわりの芋天。サクサク食感とゴマの香ばしさをお届け。

**12 EBIYA'S KITCHEN**

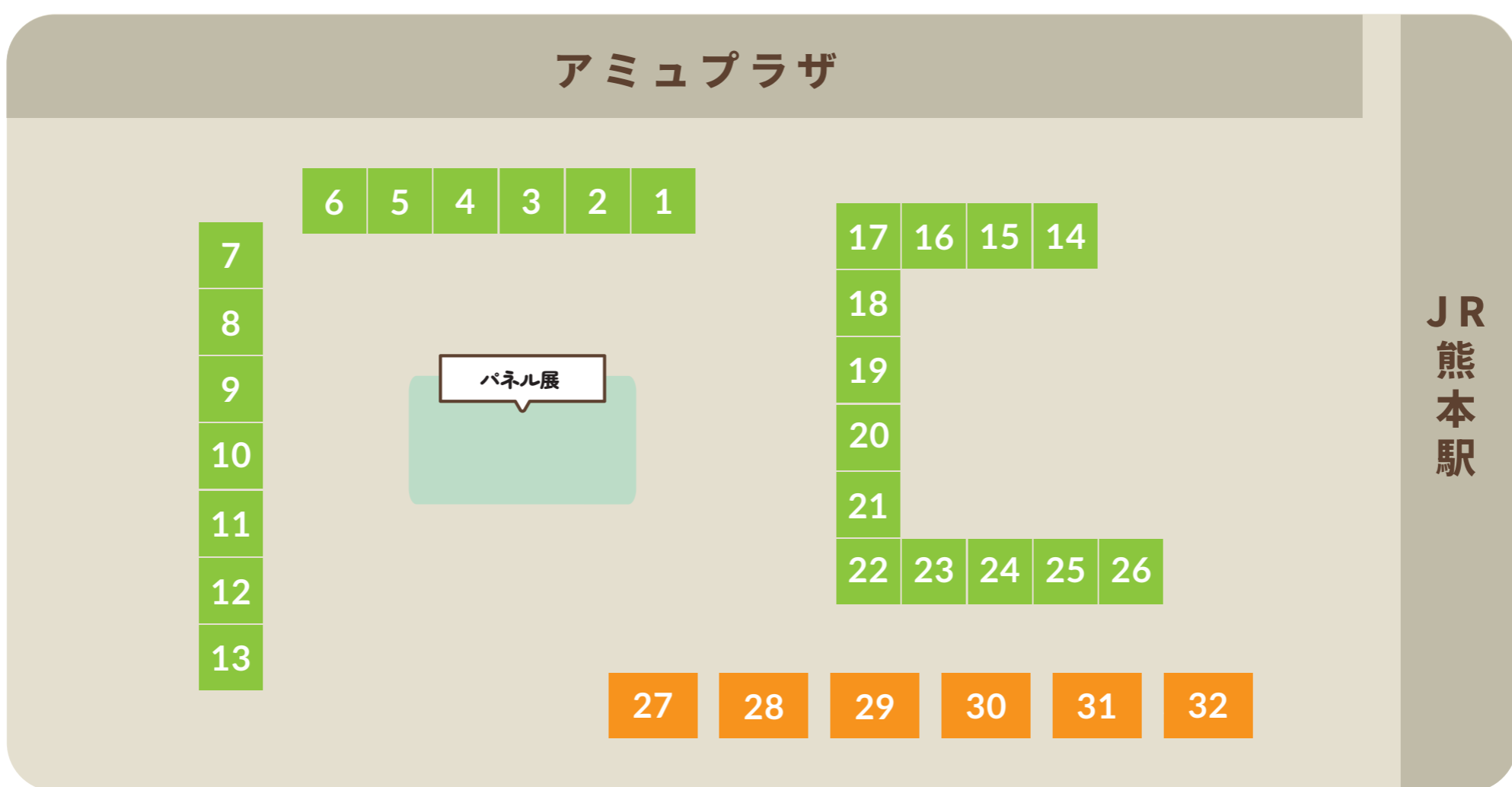


車海老の加工品 / 車海老カツ 他  
とれたての鮮度と、養殖屋だけが知る「海老の旨味」を食卓へ。


**13 株式会社ふく成**



タイコロ炭火焼き  
極上の真鯛を贅沢に使用。炭火で炙った皮目の香ばしさと、ふっくらジューシーな身。一口で旨味が爆発する、ふく成自慢のタイコロ炭火焼き!




**15 えびす屋餅本舗**



トマト大福 / いちご大福 / いきなり団子 他  
創業55年の和菓子屋。熊本県産の旬のフルーツやもち米を使い、保存料なしで毎朝手作り。素材の味を大切にしながらの味をぜひお楽しみください。

**14 花園芸の豊田**




カーネーションの切り花  
大切に育てた花を手にとって下さる方々のお姿を思い浮かべ、日々向き合っています。当日は農園直送の切り花で、新鮮・長持ちな花と共にお待ちしております!

**17 株式会社la Nui.**




柑橘青果 / 柑橘加工品 他  
自然栽培の不知火「熊本大見柑」は、甘みと酸味の好バランスが魅力。自社加工でフードロス削減にも注力し、安心・安全な素材の力を活かした味を届けます。

**16 テラスリーフガーデン**




モリンガ茶 / モリンガ種 / モリンガ苗  
90種の栄養素を含むモリンガの専門農家です。GWは種植えの季節。スーパーフードの力を手軽に。この時期限定で、モリンガの種苗も特別に販売いたします。

**19 山崎製パン株式会社**




熊本県産の和栗を使用した菓子パン 他  
熊本県の特産品を使用した製品です。それぞれ違う表情をしたくまモンのパッケージにもご注目下さい。

**18 ホシイフルーツ**




スイカ  
植木町の豊かな地下水でスイカとメロンを栽培。微生物等を活用し、専門家の知見を活かし、科学的根拠に基づき「甘いより美味しい」を追求。

**21 むらかみくだもの**



みかんジュース / 甘夏 / 河内晩柑 / 不知火 他  
自然との共生を目指して農薬・肥料不使用にて10年以上栽培をしています。畑の動物や植物の種類も増えて土も柔らかくなりました。

**22 はちみつ.**




日本ミツバチの百花蜜「蜜でつなぐ」 他  
日本蜜蜂の非加熱生蜂蜜「蜜でつなぐ」や希少な在来種「みさを大豆」、風味豊かな天日干し原木椎茸を販売。地域の想いと自然の恵みを皆様の架け橋としてお届け。

**23 熊産農菓wakka**




大豆粉使用のマフィン / 季節のタルト 他  
熊本県産の小麦や米粉、旬の素材で、安心なお菓子を手作りしています。きび砂糖を使用し、体に優しく心も笑顔になる味を。素敵なお縁を繋ぐ逸品。

**24 板井園芸組合**




キンショーメロン  
日本でも数少ない生産地でトップの生産量を誇り、見た目は可愛く、果肉は白く歯切れも良く舌に残らないやさしい甘さが特徴です。

**25 農家もとよし**




精米 / スティックセニョール  
農家もとよしは、のうふく連携で育てたお米や野菜で「ノウフクJAS」認証を取得し、お米やスティックセニョールを「太陽のおともだち」ブランドとして販売。

**26 JAかもとファーマーズマーケット夢大地館**




旬の農産物、加工品  
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!

**27 スチーム**



赤牛ビーフピラフ / ソフトドリンク  
熊本赤牛を贅沢に使った香ばしいピラフと可愛い「くまの水」入りのドリンクを用意。写真映えも抜群な熊本らしさ満点の限定メニューをぜひお楽しみください。

**28 果実のアトリエ**




イチゴスムージー  
イチゴ農家が収穫してイチゴをそのままミキサーにかけて提供する。添加物など一切なし。

**29 SHIN華EN**




阿蘇赤牛麻婆カレー 他  
阿蘇赤牛を使った贅沢な麻婆と、スパイシーなカレーの辛さと旨味がクセになる。

**30 中村植物園**




熊本県産生絞りジュース / かき氷 他  
熊本県産生絞りジュース、かき氷など、こだわりの旬の味覚を存分にお楽しみください。

**31 あげパンダ**



わらびもちドリンク / あげばんアイス 他  
熊本県産牛乳を使用した「わらびもちドリンク」などをピンク色のキッチンカーあげパンダ号で県内一円、移動販売しています。ぜひご賞味くださいませ。

**32 Hem(へム)**



ホットドック / ナチョス / ドリンク  
阿蘇のソーセージが主役のホットドッグや、自家製ソースのナチョスをご提供。限定の赤牛ソーセージドッグも登場。阿蘇の恵みをぜひ存分にお楽しみください。