



天草日和のほろ酔い散歩

熊本県天草の食と器と酒 × ほろ酔い散歩

協力

天草市産業政策課・天草宝島物産公社

瓢箪坂おいしんば

3月6日(月)～3月12日(日)

開催時間 各日 17時30分～22時00分迄
開催場所 神楽坂古民家レストラン4店舗

チケット料金：前売り券=5,000円、当日券=5,500円

※お問い合わせは各店舗にて取扱いがある「神楽坂おいしんば」(TEL 03-3269-0779)まで。

※予約に関する問い合わせは「神楽坂おいしんば」(TEL 03-3269-0779)まで。

古民家レストラン

神楽坂おいしんば 神楽坂名所「石壁」にある瓦板屋で閉められた古料理店
住所 東京都新宿区神楽坂4-8 TEL 03-3269-0779神楽坂久露葉亭 著70年の伝統を改裝した一軒家レストラン
住所 東京都新宿区神楽坂3-6-5 TEL 03-5206-6997

ご協力

天草市産業政策課・天草宝島物産公社

天草大王生産販売組合 株式会社田中市直 熊本県海水養殖漁業 天草旅館津波支所 合名会社天草酒造 収水農園

©2010 熊本県くまモン協力：絆株式会社

この取組みは、熊本県東京事務所の首都圏広報強化事業の一環として行っています。

天草日和のほろ酔い散歩

天草のとっておきの食・酒を「食べ歩き」「飲み歩き」
春の神楽坂をほろ酔い散歩食の宝庫・熊本県天草を旅して見つけた最高の食材を古民家
レストランの料理長がとっておきの一品に仕上げます!!

「天草の食材」×「天草の器」×「天草の酒」

春の神楽坂をほろ酔いながら古民家を巡る人気イベント特別編です

神
樂
坂
の
春

熊本県天草の食と器と酒 × ほろ酔い散歩

協力

天草市産業政策課・天草宝島物産公社

美しい貝
天草 緋扇貝
×
神楽坂
おいしんば

「天草 緋扇貝の酒蒸し」

味わい深い、鮮度の良い貝が引き立つ
一品。お好みで、赤酒の割り酒を
かけてお召し上がりください。仔牛から一貫生産
天草黒毛和牛
×
神楽坂
久露葉亭

「天草 黒毛和牛の瓦焼き」

シェーブした黒毛和牛を久露葉亭名物
瓦焼きでご堪能。目の前で液体で
煮上げます。日本最大級の地鶏
天草大王地鶏
×
神楽坂
和らく

「天草 大王と新玉葱のタタキ」

天草大王タタキをご堪能。新玉葱と
共に、柑橘ソースを添えてお召し
上がりください。最高の身の旨味
天草ぶり
×
瓢箪坂
おいしんば

「天草 ぶりのしゃぶしゃぶ」

旨味たっぷりのぶりを季節野菜とともに

しゃぶしゃぶご堪能ください。

天草とは

天草は島に囲まれていて、大小120余の島々からなる諸島です。九州本土とは天草五橋と呼ばれる5つの橋で結ばれています。一年中楽しむことのできるイルカウォッチングや日本最大級の肉食恐竜の化石が発見された恐竜の島、南蛮文化やカリシタンの歴史を伝える施設などがあり、自然と文化に育まれた島です。

天草の食

天草は3つの島に囲まれた島で、海の中に恵まれています。生産者のこだわりを感じる食材が多いのが特徴です。今回は特にこだわりを持った生産者様と直面お会いして実際に現地で食べた感動を一冊にしました。

お好み古民家から「ほろ酔い散歩」をお楽しみください



天草の器

天草は「天草陶石」の島です。「天草陶石」とは、白磁の原料となる石のこと。有田焼や南丹焼など、なんと、日本の80%以上の白磁は天草の石を使っています。天草陶石は歴史も古く、江戸時代には、かの平賀源内が天草奉行に提出した「陶器工夫表」で「天下無双の上品」と賞賛されました。今回は白磁以外でもこだわりの器をお手頃な料金で提供いたします。