

認定番号
1

しそドリンク・霧の おくりもの (濃縮タイプ)

通販サイト
ふらーど市場
お取扱品



希望小売価格 (税別)
1,222円/500ml

作り手のこだわり

人吉球磨地域産の「しそ」を使用。「しそ」にはα-リノレン酸やポリフェノールが豊富に含まれています。また女性やお年寄りにも良いコラーゲンを配合。一つ一つ丁寧に手作りした商品です。

取扱店: あさぎり町ふれあい物産館、インターネット (楽天) 他

霧の郷本舗 (球磨郡あさぎり町)
電話番号 0966-45-0258

認定番号
2

しそドリンク・霧のおくりもの (ストレートタイプ)



希望小売価格 (税別)
204円/200ml

作り手のこだわり

人吉球磨地域産の「しそ」を使用。「しそ」にはα-リノレン酸やポリフェノールが豊富に含まれています。また女性やお年寄りにも良いコラーゲンを配合。一つ一つ丁寧に手作りした商品です。

取扱店: あさぎり町ふれあい物産館、インターネット (楽天) 他

霧の郷本舗 (球磨郡あさぎり町)
電話番号 0966-45-0258

認定番号
3

アピオスレトちゃん



希望小売価格 (税別)
926円/210g

作り手のこだわり

原材料の「アピオス」の栽培には安心・安全にこだわり、農薬、除草剤、化学肥料を一切使用していません。豆と芋の両方の栄養を含み美容にも健康にも最高。
※アピオス...北米産マメ科の植物

取扱店: 人吉温泉物産館、イスミ本店 他

くまひと (人吉市)
電話番号 090-8163-7378
ホームページ <https://www.kumahitoap.com>

認定番号
4

手づくり油揚げ かりふわ



希望小売価格 (税別)
900円/1枚
1枚サイズ...長さ約27cm×幅約10cm×厚み約4cm

作り手のこだわり

九州産大豆「ふくゆたか」を清流で名高い川辺川に注ぐ五木村の伏流水で仕込み、圧搾一番搾りの国産100%「なたね油」でじっくり「三度揚げ」した外は「かりっ」中は「ふわっ」の自慢の美味をご賞味ください。

取扱店: 五木久領庵、五木屋本舗人吉店、インターネット販売 (おあげやえつじろう で検索) 他

(有) 五木屋本舗 (球磨郡五木村)
電話番号 0120-039-129
ホームページ <https://www.oageya.jp/LP/>

認定番号
5

山うにとうふ オリジナル

通販サイト
ふらーど市場
お取扱品



希望小売価格 (税別)
600円/100g

作り手のこだわり

「豆腐の味噌漬を日本の食卓へ」その熱い想いから生まれた商品です。
“うに”を想わせる食感と風味の山うにとうふ。
清流・川辺川の伏流水と九州産大豆「ふくゆたか」を使用。秘伝のもろみ味噌に6か月漬け込み発酵熟成させた逸品です

取扱店: 五木久領庵、五木屋本舗人吉店、インターネット販売 (山うにとうふ で検索) 他

(有) 五木屋本舗 (球磨郡五木村)
電話番号 0120-096-102
ホームページ <https://itsukiyahonpo.co.jp>

認定番号
6

晩白柚ジュレ

通販サイト
ふらーど市場
お取扱品



希望小売価格 (税別)
259円/170g

作り手のこだわり

晩白柚の果実をふんだんに使用して作り上げた逸品です。
贅沢すぎるくらいの果肉と果汁を使って作り上げジュレに閉じ込めました。
シャキッとした晩白柚の果肉が楽しめます。

取扱店: 道の駅 竜北、八代よかとこ物産館 他

(有) 氷川町まちづくり振興会 (八代郡氷川町)
電話番号 0965-53-5388

認定番号
7

晩白柚もなか



希望小売価格（税別）
648円／6個

作り手のこだわり

晩白柚の外皮・内皮部分を薄くスライスしたものを2日間かけコンポートにし、上品な白あんと合わせました。晩白柚の香りを飛ばさず、皮の苦みを抑えるよう試行錯誤して出来上がった商品です。

取扱店：道の駅 竜北、八代よかとこ物産館 他

(有) 氷川町まちづくり振興会 (八代郡氷川町)
電話番号 0965-53-5388

認定番号
8

やまえ栗渋皮煮



希望小売価格（税別）
650円／5粒

作り手のこだわり

熊本県山江村で採れた「やまえ栗」は、昭和時代に天皇献上栗として全国に名をとどろかせました。昨今ではJR九州ななつ星列車のデザートにも起用され全国へ出荷しています。独自の製法で作った渋皮煮は甘さ控えめで栗本来の香りが楽しめる逸品です。

取扱店：九州自動車道山江SA上下店 他

(有) やまえ堂 (球磨郡山江村)
電話番号 0966-24-7324
ホームページ <https://www.yamaedo.jp>

認定番号
9

隠れ里の柚子こしょう

(種類：青・赤・黄)



希望小売価格（税別）
500円／50g（青・赤）
700円／50g（黄）

作り手のこだわり

原材料の柚子皮と唐辛子は地元八代市泉産のみを使用しました。収穫から加工までの時間を極力短縮し、原材料本来の香りと色を保っています。

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、JR各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ (八代市)
電話番号 0965-67-3139

認定番号
10

唐辛子にんにく

(種類：青・赤・黄)



希望小売価格（税別）
600円／60g

作り手のこだわり

翌日のにんにく臭が残りにくいジャンボにんにくを使用した全国でも唯一の商品。焼肉、唐揚げ、カレーやピラフの隠し味など様々な用途に使用できます。

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、JR各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ (八代市)
電話番号 0965-67-3139

認定番号
11

隠れ里の柚子一味・柚子七味



希望小売価格（税別）
500円／25g

作り手のこだわり

地元八代市泉産の完熟柚子を使用した香り高い商品。手作業で柚子の皮を剥ぎ低温乾燥後、自社でミックスして仕上げました。

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、JR各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ (八代市)
電話番号 0965-67-3139

認定番号
12

隠れ里の柚子果汁



希望小売価格（税別）
700円／150ml

作り手のこだわり

地元八代市泉産の完熟柚子を丸絞りしました。ゆずの風味豊かな商品です。

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、JR各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ (八代市)
電話番号 0965-67-3139

認定番号
13

熊本赤酒ゆずポン酢



作り手のこだわり

熊本地震のあと、オール熊本の商品製作を目的に作った商品です。八代市泉町産の柚子、千代の園酒造（熊本県山鹿市）の赤酒、松合食品（熊本県宇城市）の天然醸造丸大豆醤油を使用。本醸造醤油の原材料は九州産、しかも無添加にこだわっています。

希望小売価格（税別）
600円／270ml

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、J R 各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ（八代市）
電話番号 0965-67-3139

認定番号
14

柚子こしょうしょう油



作り手のこだわり

「隠れ里の柚子こしょう」（赤・黄色）に、山内本店（熊本県菊陽町）の本醸造醤油をミックスし、より使いやすい柚子こしょうとして誕生しました。

希望小売価格（税別）
450円／150ml

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、J R 各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ（八代市）
電話番号 0965-67-3139

認定番号
15

隠れ里のゆずすば （種類：青・赤・黄）



作り手のこだわり

「隠れ里の柚子こしょう」（赤・黄色）に隠れ里の柚子果汁をミックスし、液体の柚子こしょうを表現しています。ピザなどの洋食、豆腐などにも合います。

希望小売価格（税別）
600円／70ml

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、J R 各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ（八代市）
電話番号 0965-67-3139

認定番号
16

隠れ里の柚子ぽん



作り手のこだわり

地元の八代市泉町産の完熟柚子を丸絞りの果汁と、熊本県内メーカーの醤油を使用。旨味抜群の商品です。

希望小売価格（税別）
400円／150ml
800円／400ml

取扱店：県内各道の駅、空港（九州）、J R 各店舗、全国の百貨店 他

(株) いずみ（八代市）
電話番号 0965-67-3139

認定番号
17

熊本RED



作り手のこだわり

熊本県で生産された高糖度トマトの代表的な品種「フルティカ」のペーストを使用しました。ドリンクの割り材として、また料理にも使えるフルーツソースです。

希望小売価格（税別）
850円／375ml

取扱店：(株) 福田農場、福田農場 桜の馬場店 他

(株) 福田農場（水俣市）
電話番号 0966-63-3900
ホームページ <https://www.fukuda-farm.co.jp>

認定番号
18

飲む！ ジュー酢 ゆうべに苺



作り手のこだわり

熊本県産の「ゆうべに苺」をベースにはちみつを加えて体にやさしいドリンクに仕上げました。独自の酵素を使用した透明濾過製法により果実本来のフレッシュな味わいと色味を実現しました。

希望小売価格（税別）
900円／500ml

取扱店：(株) 福田農場、福田農場 桜の馬場店 他

(株) 福田農場（水俣市）
電話番号 0966-63-3900
ホームページ <https://www.fukuda-farm.co.jp>

認定番号
19

栗まんじゅう

通販サイト
ふうど市場
お取扱品



希望小売価格（税別）
834円／6個

作り手のこだわり

球磨郡山江村産「やまえ栗」を使用。県内大手百貨店から打診され、村の有志が作り始めた「栗まんじゅう」が評判となり、現在の（株）やまえにて設備を整え、製造を担うこととなりました。昔ながらの素朴で安心して食べる栗まんじゅうを作り続けています。

取扱店：山江村物産館「ゆっくり」、九州自動車道山江SA下店、鶴屋フーディワン 他

(株) やまえ (球磨郡山江村)
電話番号 0966-28-3582
ホームページ <https://www.hotarunomura.com>

認定番号
20

びっ栗だんご®

通販サイト
ふうど市場
お取扱品



希望小売価格（税別）
928円／4個

作り手のこだわり

球磨郡山江村で採れた「やまえ栗」を使用。大粒のやまえ栗を使い、栗まんじゅうとはまた違う、栗をしっかり感じられる商品として開発しました。

取扱店：山江村物産館「ゆっくり」、九州自動車道山江SA下店、鶴屋フーディワン 他

(株) やまえ (球磨郡山江村)
電話番号 0966-28-3582
ホームページ <https://www.hotarunomura.com>

認定番号
21

ティー インナービュー茶



希望小売価格（税別）
2,000円／30g

作り手のこだわり

デトックス効果のある「杜仲茶」（熊本県芦北町産）と抗酸化に優れた「たもぎ茸」（熊本県あさぎり町産）を使用。「キレイはカラダの中から」をコンセプトに作った美容健康茶です。

取扱店：インターネット販売

(株) アスリー (熊本県あさぎり町)
電話番号 0966-45-2951
ホームページ <https://athree.info>

認定番号
22

ティー マタニ茶

(種類：袋入り、缶入り)



希望小売価格（税別）
2,000円／30g

作り手のこだわり

「女性の体調を気遣った健康茶」として開発した商品です。リラックスティーともいわれる「ほうじ茶」（熊本県産）と栄養価が高い「たもぎ茸」（熊本県あさぎり町産）を使用。ママのためにパパが作った健康茶「マタニ茶(ティー)」です。

取扱店：インターネット販売

(株) アスリー (熊本県あさぎり町)
電話番号 0966-45-2951
ホームページ <https://athree.info>

認定番号
23

乾燥花咲たもぎ茸



希望小売価格（税別）
950円／20g

作り手のこだわり

たもぎ茸は、食べて美味しく、栄養価・機能性に優れています。自宅敷地内の施設で徹底した管理のもと生産しているため、他社に比べ、色や大きさだけでなく栄養価が高いことが自慢です。収穫後すぐ乾燥させるため、色鮮やかに仕上がっています。水分を極限まで減らすため、スナック菓子のようにそのまま食べることも可能です。

取扱店：インターネット販売

(株) アスリー (熊本県あさぎり町)
電話番号 0966-45-2951
ホームページ <https://athree.info>

認定番号
24

粉末花咲たもぎ茸



希望小売価格（税別）
6,000円／70g

作り手のこだわり

たもぎ茸は、食べて美味しく、栄養価・機能性に優れています。自宅敷地内の施設で徹底した管理のもと生産しているため、他社に比べ色や大きさだけでなく栄養価が高いことも自慢です。粉末なので、お味噌汁やヨーグルトに混ぜて手軽にご使用いただけます。

取扱店：インターネット販売

(株) アスリー (熊本県あさぎり町)
電話番号 0966-45-2951
ホームページ <https://athree.info>

認定番号
25

くまもとのデコポンゼリー



希望小売価格（税別）
240円／1個(130g)

作り手のこだわり

生産者が手塩にかけて栽培した県特産の「デコポン」に、付加価値をつけ製造しているのが「くまもとのデコポンゼリー」です。熊本県産のデコポン果肉と、九州産デコポン果汁を使いさっぱりしたゼリーに仕上げています。

取扱店：道の駅芦北でこぼん、JAあしきたインターネット販売 他

あしきた農業協同組合（葦北郡芦北町）

電話番号 0966-82-2272

ホームページ <https://www.ja-ashikita.or.jp>

認定番号
26

九州大麦グラノーラ

（種類：プレーン、黒豆きなこ）



希望小売価格（税別）
450円／200g（プレーン）
450円／180g（黒豆きなこ）

作り手のこだわり

九州産の大麦を主原料に、国産素材を100%使用したこだわりグラノーラです。黒糖とてんさい糖で甘さ控えめに仕上げました。そのまま食べてもおいしい。大麦の素材の味とザクザクの食感を楽しめます。

取扱店：一般小売店、百貨店、ドラッグストアー

西田精麦（株）（八代市）

電話番号 0965-37-1121

ホームページ www.westa.co.jp

認定番号
27

熊本まぜくる麺



希望小売価格（税別）
1,000円／麺300g
肉みそ160g

作り手のこだわり

熊本県と関係が深い台湾で食される「まぜ麺」を、熊本県南の特産品（椎茸・筍）をベースに山椒と唐辛子の辛さが特徴のオリジナル「まぜ麺」として作りました。「まぜくる」はまぜるの熊本弁で、より熊本らしさを強調。パッケージの赤は「くまもとの赤」と「辛さ」をイメージしています。

取扱店：SAKURA MACHI Kumamoto旬彩館さくら 他

（株）KASSE JAPAN（熊本市）

電話番号 096-325-8331

ホームページ <https://kassejapan.kyusanko.co.jp>

認定番号
28

黒糖しょうが飴



希望小売価格（税別）
300円／100g（1袋）

作り手のこだわり

熊本県八代市東陽町産の生姜を原料に、のどにやさしい飴にしました。生姜の辛味を黒糖の甘さでバランスを取り、誰でも味わえる美味しさとなっています。

取扱店：SAKURA MACHI Kumamoto旬彩館さくら 他

（株）KASSE JAPAN（熊本市）

電話番号 096-325-8331

ホームページ <https://kassejapan.kyusanko.co.jp>

認定番号
29

ばんべいゆ 晩白柚飴



希望小売価格（税別）
300円／100g（1袋）

作り手のこだわり

熊本県八代・氷川地域の特産品であり、日本でほぼ同地域でのみ生産されている晩白柚を使いました。晩白柚の風味を活かした、子供から大人まで味わっていただける商品です。

取扱店：SAKURA MACHI Kumamoto旬彩館さくら 他

（株）KASSE JAPAN（熊本市）

電話番号 096-325-8331

ホームページ <https://kassejapan.kyusanko.co.jp>

認定番号
30

ちょこっと一服 くまもとのお茶（10種）

通販サイト
ふらりと市場
お取扱品



希望小売価格（税別）
300円／2包

作り手のこだわり

熊本県南地域で生産された、10種類の緑茶・和紅茶・フレーバーティー、ハーブティーのティーパックを、障がい者就労支援施設で最終包装を行い、農・商・福の連携で商品化しました。

取扱店：SAKURA MACHI Kumamoto旬彩館さくら 八代よかごと物産館、人吉温泉物産館 他

（株）KASSE JAPAN（熊本市）

電話番号 096-325-8331

ホームページ <https://kassejapan.kyusanko.co.jp>

認定番号
31

熊本芦北えびおかし



希望小売価格（税別）
1,000円/20g×8包

作り手のこだわり

芦北沖の八代海で獲れた海老が原料の「えびパウダー」を使用。バター醤油味とえびの風味が特徴の飽きない美味しさに仕上げました。

20g×8袋入りで、職場のお土産にも最適の商品です。

取扱店：SAKURA MACHI Kumamoto旬彩館さくら 他

(株) KASSE JAPAN (熊本市)
電話番号 096-325-8331
ホームページ <https://kassejapan.kyusanko.co.jp>

認定番号
32

熊本ドレッシング

(種類：人参、大根おろし、
たまねぎ、不知火)

温暖サイト
フード市場
お取扱品



希望小売価格（税別）
500円/200g (1本)

作り手のこだわり

熊本県南の各地で採れる、人参・大根・たまねぎ・不知火をベースとした4種類のドレッシング（ポン酢）です。素材の味を活かした、ホテルなどの業務用としても人気の商品です。

取扱店：SAKURA MACHI Kumamoto旬彩館さくら 他

(株) KASSE JAPAN (熊本市)
電話番号 096-325-8331
ホームページ <https://kassejapan.kyusanko.co.jp>

認定番号
33

筍炊き込みめし

温暖サイト
フード市場
お取扱品



希望小売価格（税別）
600円/400g

作り手のこだわり

人吉球磨地方で採れた新鮮な筍をふんだんに使った炊き込みご飯の素です。筍のシャキシャキとした食感と野菜の風味がたっぷりの炊き込みご飯をお召し上がりいただけます。

和食の食卓にも、運動会のお弁当にも。

取扱店：鶴屋百貨店、HIヒロセ、ニシムタ他

(株)あさぎり・フレッシュフーズ(球磨郡あさぎり町)
電話番号 0966-45-7007
ホームページ <https://www.asagiri-ff.jp>

認定番号
34

かにか たけのこ母煮



希望小売価格（税別）
250円/100g

作り手のこだわり

地元球磨郡で採れた筍を新鮮なうちに缶詰にして保存したものを原料として使用しています。

たけのこ独特のシャキシャキとした食感とともに鰹だしの豊かな香りをお楽しみいただけます。

取扱店：鶴屋百貨店、HIヒロセ、ニシムタ他

(株)あさぎり・フレッシュフーズ(球磨郡あさぎり町)
電話番号 0966-45-7007
ホームページ <https://www.asagiri-ff.jp>

認定番号
35

鶏ごぼ井



希望小売価格（税別）
400円/80g

作り手のこだわり

具材はごぼうと鶏肉のみ。シンプルなきんぴらごぼう井です。無添加のしょうゆにこだわり、シンプルゆえに何度も試作を重ね、絶妙な食感と味付けにたどり着きました。

取扱店：鶴屋百貨店、HIヒロセ、ニシムタ他

(株)あさぎり・フレッシュフーズ(球磨郡あさぎり町)
電話番号 0966-45-7007
ホームページ <https://www.asagiri-ff.jp>

認定番号
36

山菜キムチ丼



希望小売価格（税別）
350円/80g

作り手のこだわり

地元人吉球磨地域産の「こさん竹」と「わらび」を使った珍しい山菜キムチです。こさん竹のシャキシャキの歯ごたえにごはんもお酒もすすみます。

取扱店：鶴屋百貨店、HIヒロセ、ニシムタ他

(株)あさぎり・フレッシュフーズ(球磨郡あさぎり町)
電話番号 0966-45-7007
ホームページ <https://www.asagiri-ff.jp>

認定番号
37

いぐさめん 藺草麺

(種類：太麺・細麺)

通販サイト
ふくど市場
お取扱店



希望小売価格(税別)
367円/160g

作り手のこだわり

女性に嬉しい食物繊維や葉酸など38種類の栄養素を含む緑黄色野菜「いぐさ」を練り込んだ手延べ麺です。もちもち食感とほんのり甘い風味が好評。美味しさが長続き(茹で延びし難い)する特徴を持ちホテル・レストランなどで採用されています。優しい風味で、様々なお料理にもお使い頂けます。

取扱店：物産館、自社店舗、インターネット

イナダ(有) (八代市)

電話番号 0120-193-017
ホームページ <https://e-igusa.com>

認定番号
38

いぐさ 藺草ファイバーパウダー



希望小売価格(税別)
2,500円/100g

作り手のこだわり

女性に嬉しい食物繊維や葉酸など38種類の栄養素を含む緑黄色野菜「いぐさ」のパウダーです。原料のいぐさは、自社農園にて農薬不使用で栽培。自社工場にて加工しています。ほのかな優しい甘い風味があります。カフェインゼロで、ブレマママや小さなお子様も安心です。

取扱店：物産館、自社店舗、インターネット

イナダ(有) (八代市)

電話番号 0120-193-017
ホームページ <https://e-igusa.com>

認定番号
39

そのまま食べられる 九州大麦フレーク



希望小売価格(税別)
400円/300g

作り手のこだわり

熊本産にこだわった大麦を食べやすいフレークにして素焼きしました。油・砂糖不使用で大麦本来の素材の味が楽しめ、気軽に食物繊維を摂ることができます。無添加・無着色。様々な料理に。

取扱店：一般小売店、百貨店、ドラッグストア

西田精麦(株) (八代市)

電話番号 0965-37-1121
ホームページ www.westa.co.jp

認定番号
40

たんぼぼコーヒー



希望小売価格(税別)
2,700円/25g

作り手のこだわり

原料の「たんぼぼ」は自社農園で無農薬栽培しています。鉄・食物繊維が豊富な「たんぼぼの根」を微粉末化。栄養すべてをいただけます。

取扱店：自社店舗

(株)城南学習社 (八代市)

電話番号 0965-34-1231
ホームページ <http://koubokun.com>

認定番号
41

焼き玉葱ドレッシング 人参いっぱいドレッシング ブロッコリーのドレッシング 生姜ドレッシング



希望小売価格(税別)
400円/300ml(1本)

作り手のこだわり

休校となった小学校をドレッシング工場として生まれ変わらせました。地元の新鮮な野菜をたくさん使い、野菜の美味しさと栄養を凝縮したドレッシングです。

取扱店：鶴屋百貨店、人吉球磨地域(物産館、道の駅、スーパー等)

(一財)たらぎまちづくり推進機構(球磨郡多良木町)
電話番号 0966-42-7007

認定番号
42

岬の御塩



希望小売価格(税別)
324円/100g、694円/250g
324円/40g(瓶)

作り手のこだわり

原料は、御立岬温泉センターの地底1000mからくみ上げた温泉源泉水100%。温泉ボイラーの廃熱で濃縮し、製塩過程で発生する体に不要な成分を可能な限り除去しました。ミネラル豊富で安心安全にご利用いただけます。

取扱店：芦北町物産館道の駅たのうら、御立岬温泉センター等

(有)御立岬(芦北町)

電話番号 0966-87-2555
ホームページ <http://www.otachimisaki.com>

認定番号
43

塩せん 塩せん レモン味



希望小売価格（税別）
139円/45g
167円/45g（レモン味）

取扱店：芦北町物産館道の駅たのうら、御立岬温泉センター等

(有) 御立岬（芦北町）
電話番号 0966-87-2555
ホームページ <http://www.otachimisaki.com>

作り手のこだわり

御立岬温泉の湧泉水を100%原料としたミネラル豊富な「岬の御塩」を使用したサクサクふわふわの食感が懐かしい塩せんべいです。塩せんレモン味には国産レモンのさわやかな酸味と香りを効かせました。

認定番号
44

シュガーバターラスク 黒糖ラスク



希望小売価格（税別）
324円/100g

取扱店：芦北町物産館道の駅たのうら、御立岬温泉センター等

(有) 御立岬（芦北町）
電話番号 0966-87-2555
ホームページ <http://www.otachimisaki.com>

作り手のこだわり

御立岬温泉の湧泉水を100%原料としたミネラル豊富な「岬の御塩」を使用したラスクです。黒糖ラスクには地元芦北産の純粹黒砂糖を使用しました。

認定番号
45

甘夏果汁入り塩飴 黒糖塩飴 ハヤパワー



希望小売価格（税別）
278円/63g

取扱店：芦北町物産館道の駅たのうら、御立岬温泉センター等

(有) 御立岬（芦北町）
電話番号 0966-87-2555
ホームページ <http://www.otachimisaki.com>

作り手のこだわり

御立岬温泉の湧泉水を100%原料とした「岬の御塩」を使用。甘夏果汁入り塩飴には、芦北の甘夏果汁を、黒糖塩飴には芦北産黒糖を使いました。ハヤパワーはハヤカワスポーツとのコラボ商品で、芦北の甘夏果汁にクエン酸をプラス。

認定番号
46

温泉塩アイス (種類：甘夏、ミルク、黒ごま)



希望小売価格（税別）
370円/120ml

取扱店：芦北町物産館道の駅たのうら、御立岬温泉センター等

(有) 御立岬（芦北町）
電話番号 0966-87-2555
ホームページ <http://www.otachimisaki.com>

作り手のこだわり

御立岬温泉の湧泉水を100%原料としたミネラル豊富な「岬の御塩」を使用した塩アイスです。甘夏味には県南地域産の甘夏果肉を使用しました。

認定番号
47

岬のシャルキュトリーセット (岬のベーコン、岬のサルシッチャ、 岬のパテ、岬のリエット、 岬のゆず胡椒)



希望小売価格（税別）
3,400円/セット価格

取扱店：芦北町物産館道の駅たのうら、御立岬温泉センター等

(有) 御立岬（芦北町）
電話番号 0966-87-2555
ホームページ <http://www.otachimisaki.com>

作り手のこだわり

御立岬温泉の湧泉水を100%原料とした、ミネラル豊富な「岬の御塩」を使用した、無添加のベーコン、生ソーセージ、パテ、リエット。芦北産のゆず胡椒とセットにしたギフト商品です。

認定番号
48

岬の温泉塩ヨーグルト



希望小売価格（税別）
694円/900ml、500円/500ml、350円/200ml

取扱店：芦北町物産館道の駅たのうら、御立岬温泉センター等

(有) 御立岬（芦北町）
電話番号 0966-87-2555
ホームページ <http://www.otachimisaki.com>

作り手のこだわり

御立岬の湧泉水を100%原料とした、ミネラル豊富な「岬の御塩」を使用した、飲むタイプのヨーグルトです。

認定番号
49

山ご飯の素



希望小売価格（税別）
600円/200g

作り手のこだわり

名峰「市房山」をはじめ、多くの山に囲まれた、水上村で採れた、しいたけとたけのこを贅沢にたっぷり使った山菜炊き込みご飯の素です。しいたけとたけのこの食感をしっかり感じられ、しいたけの香りが食欲をそそります。具材のうま味を感じるやさしい味です。

取扱店：(株)みずかみ、物産館「水の上の市場」

(株)みずかみ（球磨郡水上村）
電話番号 0966-49-6011
ホームページ <https://mizukami-ichifusa.com>

認定番号
50

咲くらジュレ



希望小売価格（税別）
410円/110g

作り手のこだわり

熊本県立大学との連携事業で市房ダム湖畔周辺の「1万本の桜」をイメージして開発した桜のレアチーズゼリーです。ほのかに染まり香る桜のジュレとまろやかさを楽しめるレアチーズの2層を宝石のように閉じ込めました。

取扱店：(株)みずかみ、物産館「水の上の市場」

(株)みずかみ（球磨郡水上村）
電話番号 0966-49-6011
ホームページ <https://mizukami-ichifusa.com>

認定番号
51

石臼挽き蕎麦



希望小売価格（税別）
350円/200g

作り手のこだわり

水上村を中心に湯前町、多良木町（奥球磨）で契約栽培したそばを使用した干し蕎麦です。殻付き蕎麦の実を昔ながらの石臼でゆっくり挽き、風味を損なうことなく、香り豊かな蕎麦を味わえます。合成着色料や保存料等の添加物は一切使用してません。

取扱店：(株)みずかみ、物産館「水の上の市場」

(株)みずかみ（球磨郡水上村）
電話番号 0966-49-6011
ホームページ <https://mizukami-ichifusa.com>

認定番号
52

球磨の恵みヨーグルト プレーン（砂糖不使用）



希望小売価格（税別）
598円/1000g
268円/400g

作り手のこだわり

清流川辺川や球磨川が流れる自然豊かな地域で搾乳した生乳を1時間以内で工場に搬入、鮮度を重視した生乳を使ったヨーグルトです。砂糖不使用タイプは、酸味が少なくそのままでも食べることができ、なめらかで「もっちり」した食感です。

取扱店：Aコープくま、サンロード、ゆめタウン、ゆめマート、ニシムタ、ロッキー、コストコ、イオン等

球磨酪農農業協同組合（球磨郡相良村）
電話番号 0966-35-0681
ホームページ <http://kumarakunou.jp>

認定番号
53

球磨の恵みヨーグルト プレーン（加糖）



希望小売価格（税別）
598円/1000g
268円/400g

作り手のこだわり

清流川辺川や球磨川が流れる自然豊かな地域で搾乳した生乳を1時間以内で工場に搬入、鮮度を重視した生乳を使ったヨーグルトです。加糖タイプは、ほんのり甘くまろやかで「とろ〜り」とした独特の食感があり、かき混ぜると糸が引くぐらいのノビがあります。

取扱店：Aコープくま、サンロード、ゆめタウン、ゆめマート、ニシムタ、ロッキー、コストコ、イオン等

球磨酪農農業協同組合（球磨郡相良村）
電話番号 0966-35-0681
ホームページ <http://kumarakunou.jp>

認定番号
54

球磨の恵みのむヨーグルト プレーン（砂糖不使用）



希望小売価格（税別）
358円/450g
158円/150g

作り手のこだわり

清流川辺川や球磨川が流れる自然豊かな地域で搾乳した生乳を1時間以内で工場に搬入、鮮度を重視した生乳を使ったのむヨーグルトです。砂糖不使用タイプは、安定剤・香料が不使用で生乳本来の香りと甘味があり、酸味が少くなめらかです。腸内環境を改善するガゼイ菌も使用しています。

取扱店：Aコープくま、サンロード、ゆめタウン、ゆめマート、ニシムタ、ロッキー、イオン等

球磨酪農農業協同組合（球磨郡相良村）
電話番号 0966-35-0681
ホームページ <http://kumarakunou.jp>

認定番号
55

球磨の恵みのむヨーグルト プレーン（加糖）



希望小売価格（税別）
358円／450g
158円／150g

取扱店：A コープくま、サンロード、ゆめタウン、ゆめマート、ニシムタ、ロッキー、イオン等

球磨酪農農業協同組合（球磨郡相良村）
電話番号 0966-35-0681
ホームページ <http://kumarakunou.jp>

作り手のこだわり

清流川辺川や球磨川が流れる自然豊かな地域で搾乳した生乳を1時間以内で工場に搬入、鮮度を重視した生乳を使ったのむヨーグルトです。加糖タイプは、ミネラルが豊富なきび砂糖を使用、ほんのり甘く酸味は少なくもっちりとした独特の飲み心地です。腸内環境を改善するガゼイ菌も使用しています。

認定番号
56

栗きんとん



希望小売価格（税別）
650円／100g

取扱店：九州自動車道山江SA上下店・宮原SA上下店、城彩苑

(有) やまえ堂（球磨郡山江村）
電話番号 0966-24-7324
ホームページ <https://www.yamaedo.jp>

作り手のこだわり

昭和時代に天皇献上栗として全国に名をとどろかせ、昨今ではJR九州ななつ星列車のデザートにも起用され全国へ出荷してるやまえ栗を使用した栗きんとん。材料は栗と砂糖と塩のみで、無添加、無着色、安心安全な食べ物です。出来るだけ水を使わず蒸し上げることで栗本来の味と触感を楽しめる商品です。

認定番号
57

やまえ栗の和ドレーヌ



希望小売価格（税別）
213円／1個

取扱店：&LOCALS大濠公園

株式会社アンドローカルズ（福岡市）
電話番号 092-791-4700
ホームページ <https://andlocals.jp>

作り手のこだわり

山江村の栗は実が大きくて深い甘みと豊かな風味があり、献上栗と名高い「やまえ栗」の渋皮煮が一粒ゴロン。渋皮煮に甘さをおさえた洋風の生地を衣にして、シンプルながらもド直球にやまえ栗の美味しさと伝統の渋皮煮の美味しさを感じられます。

認定番号
58

やまえ栗の浮島



希望小売価格（税別）
324円／1個

取扱店：&LOCALS大濠公園

株式会社アンドローカルズ（福岡市）
電話番号 092-791-4700
ホームページ <https://andlocals.jp>

作り手のこだわり

山江村の栗は実が大きくて深い甘みと豊かな風味があり、献上栗と名高い「やまえ栗」の渋皮煮を使用した焼浮島は、栗の風味と食感を失わないように甘さを控えたこし白あん九州産和紅茶を練りこんだ生地にごくごくとした栗が入ってます。紅茶のほろ苦さと栗の素朴な甘みが感じられます。

認定番号
59

薏苡仁糖 （よくいにんとう）



希望小売価格（税別）
1,857円／100g

取扱店：松浜軒

くまなんステーション、日奈久温泉金波楼など

肥後とはむぎ会 日月亭（八代市）
電話番号 090-8411-3119

作り手のこだわり

江戸時代初期に、晩年を八代で過ごした細川忠興（三斎）公が作らせた京菓子系のおこし。380年以上の伝統を持つが昭和50年代に姿を消し、ハトムギの産地復興・産業化を目指す「ハトムギプロジェクト」で開発、6年をかけて復活させました。さくさくとした食感と上品な甘さは、茶席でも評価を受けています。

認定番号
60

はとむぎパフ



希望小売価格（税別）
300円／20g

取扱店：八代市内の保育園など

肥後とはむぎ会 日月亭（八代市）
電話番号 090-8411-3119

作り手のこだわり

はとむぎは、イネ科のジュズダマ属の穀物で、特定原材料7品目のアレルギー物質が含まれてません。加藤清正公が体に良いと熊本に持ち込んだといわれている熊本県産のはとむぎを渋川付きでパフにしました。糖分・塩分・油分など無く、そのままでも食べることができ、子供たちなど健康おやつになります。