

山鹿市・和水町は“農産物の宝庫”

九州の中心部に位置し、阿蘇山、急流の川、温泉地がある熊本県。福岡県との県境に位置する「山鹿市」と「和水町」は緑の山々に囲まれた自然と「豊前街道」や「古墳」等の歴史的な自然にも恵まれており、さまざまな農産物が栽培されています。

秋は「和栗」です。山鹿市は、西日本一の生産量を誇る産地。明治時代から歴史が残る栗栽培は、寒暖の差、肥沃な大地、800名ほど栗農家の思いが一つになり作られています。近年は、「くまもと山鹿和栗スイーツフェア」などの取り組みで、この時期になると多くの方が訪れるようになりました。

春は「タケノコ」。熊本県内では、山鹿市が1位、和水町が2位の生産量があり、熊本県全体の6割を占めています。物産館では、タケノコの水煮や干しタケノコだけでなく、物産館オリジナルの「たけのこご飯の素」や「たけのこのメンマ」なども販売しています。ほかにも、お米をはじめ、スイカもメロン、ブドウ、ナス、アスパラガスなど、多種多様な農産物を生産。特に、お米は、菊池川流域には、2千年にわたる米作りによる大地の記憶が残っているとして、「日本遺産」に認定されています。



熊本県 やまがし 山鹿市 & なごみまち 和水町 栗グルメfair

「和栗」の食事を堪能できるフェアを企画しました。
栗ご飯や栗だんご汁の郷土料理やカレー、
ポタージュなど趣向を凝らしたメニューをどうぞ。
食欲の秋は、山鹿市と和水町の
栗グルメで決まり。

フェア期間 2024.10月1日[火] » 10月31日[木]

栗だけじゃない！
山鹿市と和水町を
楽しむためのホームページ

山鹿市の観光
「山鹿探訪ナビ」



食の王国山鹿
ポータルサイト



山鹿温泉
観光協会



和水町
ホームページ



和水町
観光協会



主催／山鹿市物産館連絡協議会

※お問い合わせは各店舗へお願いします

山鹿市 & 和水町 栗グルメ fair

色とりどりの栗グルメで秋の味覚を満喫しませんか？
予約制や、数量・期間限定の場合もあります。事前にご確認ください。

1 栗ご飯 2,200円(税込) ※11月まで販売予定



15品を一度に楽しめる。栗の白和えや、いが栗揚げなど、他では味わえない逸品が勢揃い。※栗のワイン煮はオプションです。

古民家 さんきら

住 鹿北町岩野2159-3 TEL.0968-32-3467
営 12:00～15:00 休 日曜、月曜

予約制

2 いもくりぶち定食 1,320円(税込)



この季節ならではのご飯セット。栗ご飯や栗の形をしたかわいいコロッケをお楽しみいただけます。

ぶちかふえ おぐりの樹

住 鹿北町岩野4186-130 TEL.0968-32-4111
営 平日10:00～16:00／土日祝10:00～17:00 休 第3木曜

3 いも栗膳 1,620円(税込)



秋の味覚、いもと栗を同時に楽しめる御膳です。ほっとする旬の田舎料理で秋を感じませんか。

癒しの森 ゆーかむ

住 鹿北町維持5-2 TEL.0968-42-5100
営 11:30～15:00(LO 14:00) 休 木曜、他不定休あり

予約制

平日のみ

限定10食

4 栗だんご汁セット 1,600円(税込)



栗だんごが入っただご汁と栗ご飯がメイン。秋の山の幸をふんだんに使った贅沢な定食です。

(株)岳間製茶

住 鹿北町多久1377-3 TEL.0968-32-2526
営 11:00～15:00(お食事処 山におまかせ) 休 水曜

予約優先

5 栗いも釜飯御膳 1,800円(税込)



栗とさつま芋とごはんのホクホクがマッチした絶品釜飯。旬の食材を使った天ぷらも一緒に。

いろりの里 山路

住 鹿北町芋生1630-1 TEL.0968-32-3844
営 11:30～14:00／17:00～21:00 ※夜は完全予約制 休 不定休

予約制

6 和栗のポタージュスープ単品(バケット付き) 2,000円(税込) 和栗のポタージュランチ(ドリンク付き) 3,500円(税込)



優しい栗の甘みが口いっぱいに広がるスープ専門店のポタージュ。温かいスープで疲れも癒やしてくれます。

東風日和 住 山鹿市鹿本町庄496-2 TEL.0968-46-6133

営 11:00～17:00(ランチLO 14:30) ※17:00まではカフェタイム
休 日曜、月曜、土曜(月2回OPEN)

7 栗おこわ (バイキング) 期間限定



バイキングに期間限定で栗おこわが登場！田舎のおもてなし料理をご堪能ください。

道の駅水辺プラザかもと

(田舎のおもてなしレストランMamma)
住 山鹿市鹿本町梶屋1257 TEL.0968-46-1126
営 11:00～15:00(LO 14:00) 休 木曜、1/1～1/2 (60分/税込)

中学生以上 1,500円

65才以上 1,400円

小学生 1,000円

3才以上 800円

(60分/税込)

8 栗ワンタンらー麺 800円(税込)



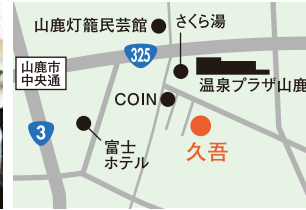
大きななるとが目を引くらー麺。ワンタンには栗が練り込まれています。醤油ベースのスープとちぢれ麺が食欲をそそります。

やまがら一麺 千歳や

住 山鹿市古閑1281 TEL.0968-44-0008
営 11:30～14:30／17:30～20:00 休 月曜、第1火曜

限定10食

9 栗黄金御膳 1,980円(税込)



7種の贅沢な具材の裏巻き寿司と、秋の美味しい味覚の栗入り茶碗蒸し。(お吸い物付)

(旬)久吾

住 山鹿市山鹿49-3 TEL.0968-44-4792
営 11:30～14:00／17:00～22:00 休 不定休

予約制

平日のみ

お昼のみ

10 焼き鳥のおまかせコース レギュラー 3,850円(税込) ハーフ 1,980円(税込)



レギュラーコースは串10本と小鉢5種のセット。他にも栗のポタージュや栗を使った料理をご用意しております。

COIN(ロバタ コワン)

住 山鹿市山鹿1681 TEL.0968-41-8547
営 11:30～14:30(LO 14:00)／18:00～23:00(LO 22:00) 休 火曜

夜のみ

11 栗グルメフェア コラボランチ 1,000円(税込)



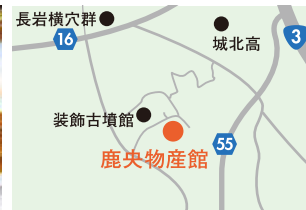
丸ごと栗とかぼちゃの煮物、栗の実あえをお楽しみいただけます。食物繊維たっぷりのおかず小鉢でおなかもハッピー。

minority～大地の実りと母ごころ～

住 山鹿市山鹿1 温泉プラザ山鹿1F TEL.090-5489-0001
営 11:30～13:30／16:00～18:00 休 不定休

お昼のみ

12 岩原双子塚古墳・発掘カレー 1,100円(税込)



古墳の形をした古代米のカレーを、スコップ形のスプーンで発掘しながらいただく名物カレー。栗が入っていますよ。

鹿央物産館(レストラン)

住 山鹿市鹿央町岩原2965 TEL.0968-36-3838
営 11:00～15:00 休 月曜(祝日の場合は翌日)

13 栗あんぱん 1個 194円(税込)



栗あんがたっぷり入ったふんわりあんぱん。飽きの来ない甘さがちょうど良く、おやつや朝食にぴったり。

パンの杏樹

住 和水町高野1744 TEL.0968-86-5200
営 10:00～18:50 休 日曜、祝日

14 栗だご汁 800円(税込)



栗入りのだごが食べ応えのある一品。栗の優しい甘みとだご汁の塩味がベストマッチ。自慢のとんかつとも相性抜群。

うさぎと亀

住 和水町江田455 菊水ロマン館 TEL.0968-75-8022
営 11:30～15:00／17:00～20:00 休 第1・第3月曜

15 栗赤飯 400円(税込)



持ち帰りやお土産にぴったりなパックの栗赤飯。栗の黄色がアクセントになり、いつもの食卓が華やかに。

菊水ロマン館

住 和水町江田455 TEL.0968-86-3100
営 9:00～19:00 休 年末年始(12/31～1/3)

16 茅葺き屋根の栗ごはん 1,500円(税込) (+300円でドリンク付き)



栗農家ならではの栗だらけごはん。地元の旬の野菜と自家製麹調味料で日替わりの小鉢も楽しめます。

お結び図書館 住 和水町江田302(肥後民家村南門より入る)

TEL.090-9655-6322 営 11:30～16:00(LO)
休 月～木曜(金・土・日・祝日営業)

限定10食