

酒店

酒のリオ

山鹿市鹿本町来民549-3
☎0968-46-5508
【営業時間】9:00～20:00 【定休日】無
http://marks.ocnk.net



ぶちショップ山鹿店

山鹿市南島942-2 ☎0968-43-2995
【営業時間】9:00～19:00 【定休日】水曜



「世界の銘酒が勢ぞろい」晚酌用・業務用から贈答用まで、ビール・日本酒・焼酎をはじめ国内外のウィスキー・ワインなど幅広い品揃えで皆様のご来店をお待ちしております。

幸村商店

山鹿市鹿央町合里566 ☎0968-36-2702
【営業時間】7:00～19:00 【定休日】無 有



地元鹿央町で100年近く地域に根付いた営業をしています。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

宿泊

山鹿温泉 清流荘

山鹿市山鹿1768
☎0968-43-2101
【定休日】水曜



季節会席(写真はイメージ)

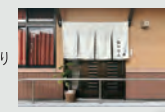
菊池川沿いに行む、明治41年創業の老舗旅館。純和風造りの和室「鹿門亭」と露天風呂付客室の和洋室もしくは洋室「水鏡庵」の2棟からなる。料理、接客には定評あり。



飲料メニューの中にペアリングプラン有り。季節毎に変わるお料理に合わせ、千代の園の日本酒や菊鹿ワイナリーのワインをご提供。
【合うお酒】日本酒、ワイン

宿 かりん?

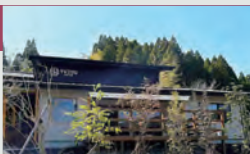
山鹿市山鹿1009-1
☎0968-43-0001
【営業時間】チェックイン16:00より
【定休日】不定休
【収容】8名掛け1テーブル
有(2台)
https://www.jalan.net/yad356146/?PopupMode=window



千代の園エクスセル、菊鹿ワイン樽熟成を各1本御堪能頂けます。アテは、山鹿の新鮮馬刺し(赤身)200gとカンパール90gブルーベリーソース添え、アーモンドをご用意しております。
【合うお酒】日本酒、ワイン

湯の蔵

山鹿市平山5255-2 ☎0968-43-4165
【営業時間】12:00～17:00 【定休日】第3火曜
【収容】20席 有(30台)
http://www.yunokura.jp



山鹿市の平山温泉にある温泉施設です。YUZOUカフェとお宿湯の蔵にて山鹿のお酒を提供しています。

野田商店

山鹿市山鹿1524-1 ☎0968-44-4141
【営業時間】10:00～19:00 【定休日】日曜 有



八千代座の近くで、地元熊本のお酒を中心に幅広く取扱っております。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

澤田酒店

山鹿市山鹿381 ☎0968-43-2934
【営業時間】8:30～19:00 【定休日】日曜 有(4台)



地元のお酒も取扱っております。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

山鹿牛熟成肉



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

平山温泉やまと

山鹿市平山211 ☎0968-43-8255
【営業時間】8:00～22:00
【定休日】不定休 【収容】50席
有(20台) https://yamato-ryokan.jp/



山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

平山温泉 山懐の宿 一木一草

山鹿市平山4995-1
☎0968-43-1013
有(40台)
https://ichiboku.com/



山鹿牛の陶板焼き

(1泊2食付きのプランの会席に含まれています。)

芳醇な「朱釜」の米の旨みとキレは、ザブンの濃厚な脂や陶板焼きの香ばしさと相性抜群。ゆるる間にすれば口中で脂がほどけ、肉の甘みが一層引き立つ極上の組合せです。
【合うお酒】日本酒

奥山鹿温泉旅館

山鹿市平山235 ☎0968-44-0588
【営業時間】18:00～20:30 (夕食時間)
【定休日】不定休 https://www.okuyamaga.com/



温泉は湧出温度60度、pH9.8。加水・加温・循環なし源泉100%掛け流し。お食事は季節創作料理に加えて熊本名産の馬刺しや山鹿和牛などを提供しております。

物産館

あんずの丘 物産館あぶりい

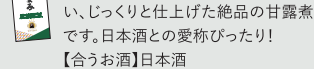
山鹿市菊鹿町下内田733
☎0968-48-3144
【営業時間】8:00～17:00
【定休日】毎月第2火曜(祝日の場合は翌日)
有(140台) anzu@kafutei.co.jp



地元菊鹿の清流で育ったやまめを使い、じっくりと仕上げた絶品の甘露煮です。日本酒との愛称びつたり！
【合うお酒】日本酒

やまめの甘露煮 540～800円

地元菊鹿の清流で育ったやまめを使い、じっくりと仕上げた絶品の甘露煮です。日本酒との愛称びつたり！
【合うお酒】日本酒



道の駅水辺プラザかもと

山鹿市鹿本町梶屋1257 ☎0968-46-1126
【営業時間】9:00～19:00
【定休日】年4回不定休、1月1日
有(約280台)
https://mizube-plaza.co.jp/



地元のある数軒の老舗醤油屋の金山寺。それぞれに特徴のある、お酒にピッタリなおつまみです。冷や奴はもちろん、きゅうりや大根、キャベツにつけても美味しく召し上がれます。
【合うお酒】日本酒

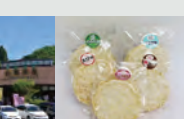
米せんべい(米のつぶやき)540円～

(内容量により異なる)

山鹿産の米を使い、手焼きで仕上げたせんべいは軽くサクッとした歯ごたえと塩味・甘味があります。塩味以外にも様々なフレーバーがあります。他にもいりこやイワシをプレスしたものです！
【合うお酒】日本酒、ワイン、ウィスキー、ビール

道の駅鹿北

山鹿市鹿北町岩野4186-130
☎0968-32-4111
【営業時間】9:00～17:00
【定休日】毎月 第3木曜
※8月無休、1月1日～3日休館
有(233台) https://www.ogurigou.co.jp/



熊本県の北の玄関口である道の駅鹿北は、町の総面積の70%を山林が占める自然豊かな地域です。小栗郷では、そんな豊かな地域で育てた新鮮な農産物の購入ができます。

米せんべい(米のつぶやき)540円～

(内容量により異なる)

山鹿産の米を使い、手焼きで仕上げたせんべいは軽くサクッとした歯ごたえと塩味・甘味があります。塩味以外にも様々なフレーバーがあります。他にもいりこやイワシをプレスしたものです！
【合うお酒】日本酒、ワイン、ウィスキー、ビール

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

山鹿牛熟成肉

お豆腐を中心に料理を提供しています。



山鹿牛の熟成肉は最高においしいです。
【合うお酒】ワイン

ふるさと市場

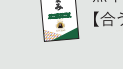
山鹿市山鹿1 温泉プラザ山鹿1F
☎0968-44-0577
【営業時間】9:30～19:00
【定休日】不定休、1月1日～2日
https://www.instagram.com/yamaga_furusato/



温泉プラザ山鹿1Fにある農産物直売所です。

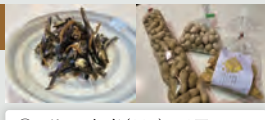
からし蓮根 280円 180円

熊本名産品のからし蓮根です。
【合うお酒】日本酒



鹿央物産館

山鹿市鹿央町岩原2965 ☎0968-36-3838
【営業時間】直売所8:00～17:00
レストラン11:00～15:00
【定休日】月曜(祝日の場合は翌日)
【収容】46席 有(25台(隣りのバスに40台)
https://kao-kodainomori.com/



直売所では、地元産の野菜や果物、その加工品等を豊富に取り揃え、レストランでは、地元産の野菜等を中心に田舎家庭料理を作っております。

JAかもとファーマーズマーケット夢大地館

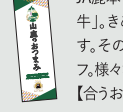
山鹿市鹿央町千田2950-1
☎0968-42-0141
【営業時間】9:00～19:00
【定休日】無 有(200台)
http://www.yumeditikan.jp



JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！

やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



やまが和牛 800円/100g(写真は調理イメージ)

JA鹿本管内で肥育された黒毛和牛「やまが和牛」。きめ細やかな脂のサシと旨味が特徴です。年間を通じて管内の安全・安心で新鮮な農畜産物が揃います。自慢の旬の味覚を是非食卓へ！



山鹿の大地と清流が育んだ
バラエティ豊かな一杯を。



山鹿のお酒



山鹿4種のお酒祭りMAP

開催期間／2026.1.31(土)▶3.1(日)

応募箱が目印!



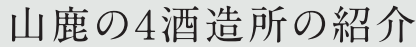
抽選で山鹿の特産品が当たります!

参加店または各酒造所で4種いづれかのお酒を注文・購入された方に、お店から応募用紙を配布しますので、各店舗に設置される応募箱へ応募ください。

山鹿のお酒
特設ウェブサイト



山鹿地域観光推進協議会



山鹿特産の特大長茄子を、味噌田楽風に表面に塗り焼き上げます。この料理に合わせて、赤ワインとマリアージュさせます。樽熟成させたほのかな渋みと焦げた味噌との相性も抜群です。

【合うお酒】ワイン