

おかげさまで  
10周年

# たけんこ街道

一番おいしい時期の  
タケノコだけを使った  
タケノコ料理で  
お待ちしております！

たけんこ街道も  
おかげさまで今年10年目を迎え  
あらためてみなさんに3つの約束をします。

1 鹿北産タケノコを使います

2 掘ってすぐに湯がいた  
タケノコを使います

3 食べるみんなに春を届ける  
本物のおいしさです

☆SPECIAL☆

10周年を祝って  
ワクワク企画を  
準備しています!

ワクワク1

紹介状

たけんこ街道のお店で  
お食事すると  
『オリジナル缶バッジ』をもらえる  
紹介状を差し上げます!  
また、店主のオススメスポットを  
教えます!

ワクワク2

紹介状を持って、  
たけんこ街道のお店でお食事すると  
『オリジナル缶バッジ』をプレゼント!!



手軽にタケノコを  
味わいたい方にオススメ!



たけのこの缶詰

1缶(1.8kg入) / 1,512円(税込)

1袋(200g入) / 340円(税込)

問合せ / JA鹿本Aマート鹿北 ☎0968-32-3135

鹿本森林組合売店 ☎0968-32-2792

鹿北産のタケノコが買える店

◎道の駅かほく(小栗郷) ☎0968-32-4111

◎JA鹿本鹿北選果場 ☎0968-32-3133

◎こっから岳間農産物直売所  
(県道18号沿い・小川内にここ会)  
※土日のみ開館

◎湯の水公園直売所(岳間溪谷入り口)  
※土日のみ開館

◎岳間製茶農産物販売所 ☎0968-32-2526

◎浦方観光たけのこ園 ☎090-7150-3440

※休館日、営業時間はお電話でご確認ください。

美味しく  
食べてね!



3/20

火

4/20

金

2018 vol. 10

鹿北の飲食店 10店舗で開催!



# 山鹿

あそび



たけんこ街道  
BAMBOO ROAD

日本唯一  
山鹿流

たけんこ街道

## たけんこ街道参加店

ご予約は参加 10 店舗へ  
直接お問い合わせください。



**6** ロースターズカフェ琥珀の刻  
☎0968-32-2210  
営業/11:00~20:00(日曜祝日は~18:00)  
休/水曜日(イベント出店時定休あり)



**1** もみじ庵 おがさわら  
☎0968-32-3870  
営業/11:00~15:00 休/火曜日



**7** あいわらんど  
☎0968-32-2127  
電話受付/9:00~12:00 休/不定休



**2** 岳間製茶 山におまかせ  
☎0968-32-2526  
営業/11:00~15:00 休/水曜日



**8** レストランおあしす  
☎0968-32-3922  
営業/11:30~21:00 休/日曜日



**3** 山こんにゃく製造元 遊工房  
☎0968-32-2085  
電話受付/11:30~17:00 休/不定休



**9** そば処めん吉 (特別営業)  
そば処めん吉 ☎0968-32-2387  
ほっと岳間 ☎0968-32-3200  
営業/4月8日(日) 11:00~15:00



**4** 癒しの森 ゆ〜かむ  
☎0968-42-5100  
営業/11:30~15:00(受付終了 14:00)  
休/木曜日(祝日は営業)



**10** いろいろの里 山麓  
☎0968-32-3844  
営業/昼11:30~14:00 夜17:00~21:00  
土日祝日 11:30~21:00 休/水曜日



**5** 道の駅かほく小栗郷  
☎0968-32-3343  
営業/9:00~17:00(オーダーストップ  
休/第2木曜日(祝日の場合は翌週木曜日))

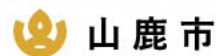
お問合せ **たけんこ街道協議会事務局**

(山鹿市商工会鹿北支所)

☎0968-32-2068

8:30-17:00 (土日・祝日休)

Produced by



山鹿市



Rakuten Travel



トコナツが丸団  
TOKONATS





鹿北市民センターから車で6分

国道3号沿いの道の駅かほくの レストラン！

**5道の駅かほく お栗茶屋**

山鹿市鹿北町岩野4186-130  
☎0968-32-3343  
営業/9:00~17:00オーダーストップ  
休/第2木曜日(祝日の場合は翌週木曜日)  
HP http://ogurigo.jp/

**たけのこの日替わり御膳 1日限定20食 予約可 1,200円**

採れたての野菜とタケノコを使った日替わりメニューのプレートが登場。おふくろの味の代表だご汁と筍ごはん、特製茶碗蒸しをセットにしました。やさしい春の味を楽しめます。

◎この御膳は、11:30~15:00までの提供です。



鹿北市民センターから車で3分

国道3号線沿いのカフェ。お持ち帰りにもオススメです。焼き時間がかかるので予約がおススメ！

**6ロースターズカフェ 琥珀の刻**

山鹿市鹿北町四丁1638-1  
☎0968-32-2210  
営業/11:00~20:00(日曜、祝日は~18:00)  
休/水曜日(イベント出店時定休あり)  
HP http://kokaku-toki.com/

**焼たけんこピザ 1,570円 M 2,040円 テイクアウト可。**

皮つきのまま焼いたタケノコにシイタケと醤油麹チキンをトッピング。柚子胡椒と濃厚なチーズが絡み合った春限定ピザ。たけのこのうまみと香りを楽しんで。



鹿北市民センターから車で3分

ピクニックにオススメのお弁当！オススメの野菜を採れたて野菜を使用したので、前日までに注文を！

**7あいわらんど**

山鹿市鹿北町四丁1638-1  
☎0968-32-2127  
電話受付/9:00~12:00  
休/不定休

**たけのこおこわ弁当 前日までの電話注文のみ受付 350円**

もち米、タケノコ、シイタケ、高菜等、材料のほとんどを店主のお父さんが育てたもの。おいしい時期に収穫して作った自慢のお弁当をどうぞ。



鹿北市民センターから車で9分

お店もメニューももっと素敵に美味しくなりました！

**4癒しの森 ゆ〜かむ**

山鹿市鹿北町椎持5-2  
☎0968-42-5100  
営業/11:30~15:00(受付終了14:00)  
休/木曜日(祝日は営業)  
HP http://yukamu.sh-yuwa.com

**レストランバイキング (中学生以上)1,300円 小学生/800円、3歳以上/600円、70歳以上/1,100円**

毎日およそ35種類が楽しめるバイキングに「たけのこ料理」が登場。四季折々の野菜、肉、魚料理が和洋中華で並び、デザートコーナーも充実。オススメは石窯で焼きたけのこピザや筍ごはんです。



鹿北市民センターから車で8分

こんにやく屋さんを作るメニューです！絶品たけのこメニューです！午前中は配達なので、電話予約がおススメ！

**3山こんにやく製造元 遊工房**

山鹿市鹿北町岩野965-1  
☎0968-32-2085  
電話受付/11:30~17:00  
休/不定休

**筍の味噌漬け 1パック 200円**

朝採れのタケノコを味噌、ピリ辛味噌、みそ、ゆず味噌に漬け込みました。味噌の風味とタケノコのシャキシャキがたまらない春限定の逸品。味噌漬も販売します。



鹿北市民センターから車で11分

お茶屋さんの店内にある食事処！おいしい！お茶も味わえます！

**2(株)岳間製茶 食事処山におまかせ**

山鹿市鹿北町多久1377-3  
☎0968-32-2526  
営業/11:00~15:00  
休/水曜日  
HP http://takema-tea.biz/

**筍ざんまい 要予約 1,300円**

岳間茶を製造販売しているお茶屋内の食事処。だご汁や煮しめ、ごはん等穂先から根元までをふんだんに使った家庭料理です。食事のあとは、製造元ならではの岳間茶をどうぞ。



たけのこ街道 鹿北の飲食店が腕を振るう自慢の料理！この時期にだけしか味わえない美味しさを食べに来んね！



鹿北市民センターから車で4分

テイクアウト可。鹿北のお土産にいかが？焼き時間が早まるので、おススメ！

**8レストランおあしす**

山鹿市鹿北町四丁1421-1  
☎0968-32-3922  
営業/11:30~21:00  
休/日曜日

**たけのこのホットサンド 540円**

これぞたけのこ街道名物！何本ものたけのこから厳選した根元だけを使って作るたけのこのキンピラとチーズ、レタス、ベーコンを挟んだ春限定のサンドです。



鹿北市民センターから車で9分

そば本来の風味とタケノコを味わう特別な日をどうぞ！

**9そば処めん吉 (特別営業)**

めん吉は4月8日(日)のみの特別営業となります。

山鹿市鹿北町多久1261  
/ほっと岳間(旧岳間小学校)  
そば処めん吉 ☎0968-32-2387  
ほっと岳間 ☎0968-32-3200  
営業/11:00~15:00

**ざるそばとタケノコと豚肉の甘酒の味噌炒めセット 750円**

こだわりのそば屋「めん吉」。香辛料を置かず、つゆのおいしさを味わってほしいという店主が1日のみの特別営業。甘酒を使ったタケノコの味噌炒めとそばを味わってください。



鹿北市民センターから車で10分

平山温泉から車で5分！普段はアスパラ農家の店主なので前日までに予約が難しいと開店しませんよ！

**10いろりの里 山麓**

山鹿市鹿北町芋生1630-1  
☎0968-32-3844  
営業/昼 11:30~14:00  
夜 17:00~21:00  
土日・祝日 11:30~21:00  
休/水曜日

**たけまる御膳 前日までの完全予約制 1,500円**

(たけのこを丸ごと使った御膳) 注文後に30分かけて炊いたタケノコの釜めしは、香ばしさとタケノコの風味が好評です。煮しめ、白和え、デザート、特製餃子等すべてにタケノコの部位をまるごと使用しました。

※価格はすべて税込み価格です。