

こだわりの



1 土鍋のこだわり

熊本県 山都町産

『ひのひかり』使用

伊賀焼の土鍋を使用し、

遠赤外線効果と蓄熱性に

優れた肉厚構造で、

ふっくらとしたご飯を炊き上げ

一つ一つ想いを込めて握ります。



2 お箸のこだわり

熊本県 南関町「ヤマチク竹箸」使用

職人さんが一本一本

丁寧仕上げた竹箸。

軽くて持ちやすく、口あたりも

やさしいので、お料理のおいしさを

より一層引き立てます。



3 天草の塩

【熊本県産】

熊本県天草灘の海水を

100%使用する「天草の塩」は、

塩味・酸味・苦味・甘みが

よく調和したバランスの良い

まろやかな味わい海水塩です。



4 極上海苔

熊本のお土産（風物）が手掛ける

日本一の干満差の有明海で育つ海苔は

海水と太陽の光を交互に

吸収する事で凝縮された旨みと

豊かな香りになります。

パリッとした食感と

なめらかな口どけが特徴です。



5 だご汁のこだわり

いりこ出汁と昆布から

丁寧に出汁を引き、

野菜本来の甘味を引き出しながら

山内味噌でまとめます、

もちもちの生だんごの

味噌仕立てのだご汁です。



6 あか牛

【熊本県産】



熊本で生まれた

「褐毛和種」和牛のあか牛は、

ヘルシーな赤身肉が特徴。

黒毛和牛を超える旨味成分が豊富で、

深い味わいが楽しめます。

【熊本県産】

7 馬肉



熊本県産の馬肉は重種馬で

桜色に見た目と豊富な霜降り（サシ）、

とろける食感と濃厚な

旨みが特徴です。

