

8の こだわりの

「熊本県産米使用」

1 羽釜のこだわり

朝焚きのふっくら
美味しい釜焚きご飯、
一つ一つ想いを込めて握ります。



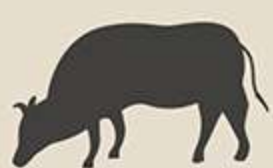
底が丸みを持った羽釜は熱を
釜全体で受け止める事ができ
強い火力での炊飯が可能に
なると共にその形状による
熱対流が米を躍らせ、
お米一粒一粒に満遍なく
熱を伝えしっかりとした
炊きあがりになるのです。



「熊本県産」

2 あか牛

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」

3 馬肉

熊本県産の
馬肉は重種馬で、
桜色の見た目と
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。



4 鶏たたき

新鮮な鶏肉を炙り、
外は香ばしく、
中はジューシー。
さっぱりとした風味で、
特製タレとの
相性が抜群です。



「熊本県産」

5 天草の塩

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。

「有明海産」

6 海苔

日本一の千満差の
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。

7 天草産みやび鯛

「ゆりかごの海」とも
言われている
天草・御所浦の
温暖で穏やかな内海で
「みやび鯛」は臭みが
少なく甘みの
強さが特徴です。

8 だご汁の こだわり

熊本産のいりこと
昆布を漬け置き、
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。

