

from  
熊本



2022/2/17  
2022/2/21

# ～GI登録数『全国No.1!』～ 熊本県産食材フェア

熊本県におけるGI産品は全国1位の登録数を誇り、令和3年10月には県内8品目となる「くまもと塩トマト」が登録されました。今回のフェアでは、「くまもとあか牛」100%のハンバーグをはじめ、旬を迎える「菊池水田ごぼう」「くまもと塩トマト」「八代特産晩白柚」や「八代生姜」「田浦銀太刀」等のGI産品を使用した、期間限定の特別メニューを提供します。



限定25食

## 『まるごと熊本定食』

2,290円(税込)  
※セットドリンク付

※アレルギー特定原材料はスタッフまでお尋ねください

### 熊本が誇るGI産品とは・・・?



地理的表示(GI)保護制度(農林水産省HPより抜粋)  
地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し保護する制度が「地理的表示保護制度」です。

from  
熊本



# GIを取得した6品目！ 食材紹介



★・・・当店の使用品目



くまもと塩トマト ★  
JAやつしろ

土壌塩分濃度が高い「干拓地」で育った少し小ぶりのトマト。大変甘く、果肉がしっかりとした濃厚な食味のトマトです。



菊池水田ごぼう ★  
JA 菊池

畑地で育てる一般的なゴボウと比べて肌が白く曲がりが少ない、柔らかく「あく」が少ないのが特徴。



八代生姜 ★  
JAやつしろ

色艶の良い外観とみずみずしく辛みの少ない食味の特徴。周年集荷が可能。



くまもとあか牛 ★

熊本で誕生した和牛の1つ。ほどよい脂肪分と柔らかい赤身の旨さが特徴。



田浦銀太刀  
芦北町漁業協同組合

鮮やかな銀白色が美しく、脂がのって身が締まっているのが特徴。鮮度管理が徹底され、市場関係者から高く評価される。

世界で最も重いザボン類としてギネスにも認定！



八代特産晩白柚 ★  
JAやつしろ

上質な香りと、日持ちが良いという特徴があり、床の間や玄関にしばらく飾り、見た目と香りを楽しんだ後、食べるのが一般的です。

熊本の美味しい農畜産物はこちらから購入できます！

