

球磨村

くまむら
熊本県球磨郡球磨村
大字渡内1730番地
Tel.0966-32-1111



球磨川の急流と 鍾乳洞と棚田の里

日本三大急流で知られる球磨川が流れる静かな山里。村の約9割は森林で、森の恵みと川の恵みとともに暮らしてきた。最近ではラフティングのスポットとしても人気上昇中。



球磨村キャラクター「球磨太郎(くまんたろう)」



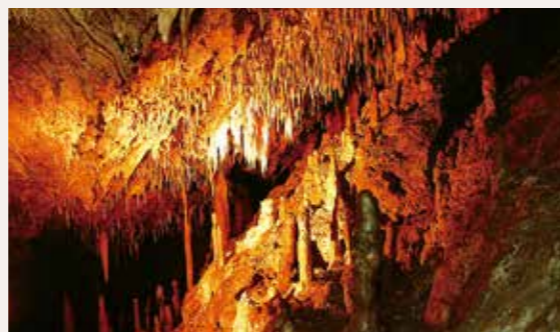
一勝地温泉かわせみ

美肌効果の高いアルカリ性の天然温泉は、石風呂などの個性豊かな温泉を楽しめます。レストランでは趣向を凝らした旬の料理のほか、球磨川の清流が育んだ天然鮎が楽しめます。また、併設の物産館では球磨村の旬の農産物や地元の特産品を販売しています。グラウンドゴルフや足湯(無料)も人気です。



田舎の体験交流館さんがうら

元小学校の校舎を活用した体験宿泊施設で、周辺には棚田が広がります。宿としての利用はもちろん、農作業や地元の農産物の加工体験など、田舎ならではの体験ができます。



球泉洞

昭和48年3月に発見された九州最大の鍾乳洞です。約3億年前に海底にあった石灰岩層が隆起してできたと推測されています。現在でも少しずつ侵食を続けています。

お取り寄せ

てまひまかけて大切に育てました
球磨村の棚田米

球磨村の棚田で育てたお米です。日本の棚田百選・松谷棚田の掛け干し米を始め、古代米の一種である紫黒米やかおりとねばりを楽しめるかおり米など、珍しいお米も販売しています。



●販売者/物産館かわせみ
Tel.0966-32-0540
Fax.0966-32-0221

●販売期間/通年
●ご注文方法/電話・FAX
●価格・内容量/棚田米 5kg 2,480円(税込)
紫黒米 500g 540円(税込)

お取り寄せ

新米の香りを
楽しめる
かおり米

球磨村の棚田で掛け干しをして作った香り米。2・3合のお米に大さじ1杯程度混ぜて炊くと、新米の香りともちもちの触感を味わえます。



●販売者/物産館かわせみ
Tel.0966-32-0540
Fax.0966-32-0221

●販売期間/通年
●ご注文方法/電話・FAX
●価格・内容量/500g 450円(税込)

お取り寄せ

果実の旨味が凝縮されています
**梨むすめ
(梨ジャム・梨たれ)**

球磨村で収穫された梨で作りました。梨たれは、焼肉タレとしてはもちろん、お肉を漬け込んでおくと果実の成分でお肉が柔らかくなります。カレーの隠し味にもどうぞ。



●販売者/球磨村農産加工グループあじさい
Tel./Fax.0966-32-0007

●販売期間/通年
●ご注文方法/電話・FAX
●価格・内容量/梨ジャム 210g 550円(税込)
梨たれ 220g 550円(税込)

天草市

あまくさし
熊本県天草市
東浜町8番1号
Tel.0969-23-1111



キリシタンの歴史が 息づく彩り豊かな宝島

南蛮文化が花開き、キリシタンの深い歴史を持つ天草。風光明媚な景観、豊かな自然に育まれたおいしい食材、料理を彩る天草陶磁器など、多彩な魅力(宝)にあふれています。



キャプテン海道くん



赤ちゃんイルカに会えるかも♪



イルカウォッチング

五和町の通詞島沖合には、200頭を超える野生のミナミハンドウイルカが生息しています。手が届きそうなくらいに船の近くを泳いでいくイルカたちはとても可愛く、癒しを与えてくれます。

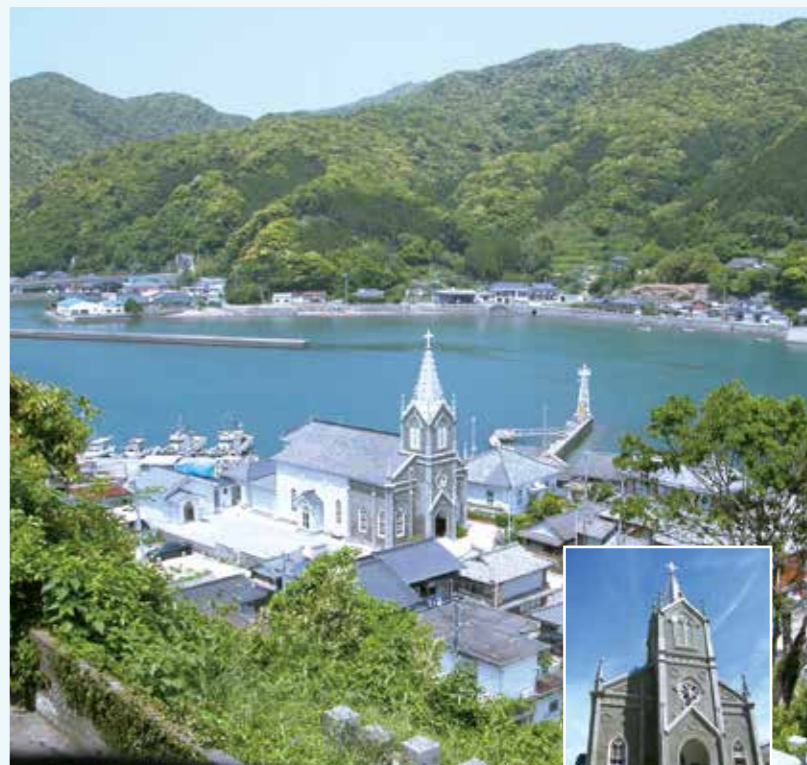


子供たちに大人気!



化石と恐竜の島・御所浦

日本ジオパークに認定されている天草。国内最大級の肉食恐竜の歯の化石が発見された御所浦では、化石採集体験をすることができます。また、御所浦白亜紀資料館には、恐竜やアンモナイトなどたくさんの化石を展示しています。



天草の崎津集落

平成30年の世界文化遺産登録を目指す「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産の一つ。集落には、禁教期からの信仰の復活を示すシンボル・崎津教会が、漁村の風景に溶け込むように行んでいます。



お取り寄せ

天草の職人がコラボした大人向けケーキ
純米焼酎ケーキ「天草」

天草唯一の酒蔵の古酒と、天草産の高級卵に天日塩を使用し「メイドイン天草」にこだわり作りました。しっとりふわふわの食感とまろやかな焼酎の香り漂う極上ケーキをぜひ、お召し上がりください。



●販売者/(有)喜久屋製菓
Tel.0969-23-4172
Fax.0969-23-4172

●販売期間/通年
●ご注文方法/電話・FAX
●価格・内容量/8個入り2,138円(税込・送料別)

お取り寄せ

天草の旬を感じられる人気の干物セット
**干物セット
(えびすセットあかね)**

大正から続く老舗の干物屋からお届けします。代々続く秘伝のみりん醤油ダレを使ったみりん干し、天草の海塩を使った塩干し、頭から尻尾まで美味しく食べられる丸干しをセットにしました。



●販売者/霜村商店
Tel.0969-73-3868
Fax.0969-73-5088

●販売期間/通年 ※季節や漁獲量等の事情により内容が変わることがございます。
●ご注文方法/ネット通販(<http://himono-shimomura.jp/>)
電話・FAX
●価格・内容量/2,000円(税抜・送料別)