

# 九州・山口9県の食・物産・観光が大集結! 九州・火の国元氣まつり

「祭りアイランド九州」と同時に、九州・山口の美味しい「食」（肉料理、麺料理、お酒等）と各地の土産品を一堂に集め、「九州・熊本」の元気を国内外へアピールして創造的復興に努め、さらなる発展につなげていきます。

主催：九州商工会議所連合会・熊本県商工会議所連合会

期間 2019年  
9/28(土)11:00~20:00(予定)  
29(日)11:00~17:00(予定)  
場所：熊本市中心部

## 肉料理

### 山口県『焼きとり』 ちくぜん総本店(長門市)



日本トップクラスを誇る焼き鳥の街「長門市」。豊かな自然環境で育った「長州どり」を使用し、ガーリックパウダーや一味・七味唐辛子を好みに応じてかけて食べるのが特徴。

### 福岡県『八幡ぎょうざ』 八幡izakaya1901(北九州市)



1901年に操業を開始した官営八幡製鐵所で栄えた八幡のスタミナ満天餃子!九州発祥の調味料である柚子胡椒を薬味に使って食べるのも地域ならではの特長です。

### 佐賀県『ガスポー』 旬菜舎 さと山(佐賀市)



佐賀のガス屋と、ドイツのSUFFA金賞受賞者がコラボして完成した超ロング粗挽きウインナー。佐賀県で開催される「バルーン大会」では、毎年期間中約6,500本を販売するなど大人気商品。

### 長崎県『角煮まん』 旬こじま(長崎市)



元々は長崎の郷土料理である「卓袱料理」のメインディッシュである「豚の角煮」をアレンジして作り上げたもの。とろりと口の中で溶ける味わいで、今では長崎の新名物に。

### 熊本県『馬かあホルモン焼き』 菅乃屋(熊本市)



日本一の生産量を誇る「千興ファーム/菅乃屋」の馬ホルモンを特製のタレで焼きあげた旨みがかせになる逸品。珍しい馬ホルモン焼きをご賞味ください。

### 大分県『からあげ』 元祖!中津からあげもり山(中津市)



からあげグランプリ®塩ダレ部門で5年連続「最高金賞」を受賞。創業以来守り続けてきた生薬や数種類の調味料と契約栽培ニンニクを使った秘伝のニンニクだれを使用。

### 宮崎県『齋藤牛串』 サイトーファーム(西都市)



独自開発した発酵飼料で育てた霜降りて柔らかい宮崎和牛・齋藤牛のモモ肉を贅沢に使用。しっかりと歯応えの中に齋藤牛の旨みが凝縮されており、肉本来の味を感じられる一品です。

### 鹿児島県『黒豚しゃぶ「くろくま」』 ホテル南洲館(鹿児島市)



南洲館のオリジナルスープを使用した黒豚しゃぶ「くろくま」は、2006年に第21回国民文化祭イン山口・食の祭典「全国お国自慢鍋コロシアム」で総合優勝。最高級ブランド「鹿児島黒豚」と国産の厳選した新鮮野菜を使用。

### 沖縄県『揚げてびち』 てびち屋本舗(那覇市)



豚皮から出るコラーゲンがたっぷり含まれていて、お肌プルプル、そして脂質もカロリーも低いのでダイエット中の方にもお勧め美容食!相性抜群のオリジナルスパイスで手間ひまかけ、外はカリッと中はトロ〜りと最高の味わいで完成させました。

## 麺料理

### 山口県『瓦そば』 株ユニコン(下関市)



山口県の下関市の郷土料理で、熱した瓦の上に茶そばを乗せ、その上に錦糸卵や甘辛く煮た牛肉が乗ったもの。温かいそばつゆでいただきます。

### 福岡県『久留米ラーメン』 拉麵 久留米本店(久留米市)



とんこつラーメン発祥の地!久留米より人気店が熊本に登場!継ぎ足し続ける濃厚熟成「呼び戻しスープ」と跳ね返るようなコシの「自家製麺」。これぞ王道豚骨」と呼ぶにふさわしい一杯!

### 佐賀県『香味にゆうめん』 (有)井上製麺(神埼市)



麺づくり工夫147年井上製麺「香味にゆうめん」は、口けの柔らかい、豊かな香りと旨みが凝縮された最高級佐賀海苔と県産小麦を使用した、滑らかなのど越しとソフトなコシが特徴。

### 長崎県『皿うどん(細麺)』 寶來軒(長崎市)



長崎県の郷土料理。初代社長のこだわり極細バリバリ麺に優しい味わいの餡が絶妙に絡まる満点の1品。スープは鶏がら100%。具材はキャベツ・もやし・豚肉・いかゲソ・アサリ・木くらげ・半べん。

### 熊本県『とまと太平燕』 OFUKURO酒場タンホボ(八代市)



くまもとの八代市で生産量の日本一を誇る野菜「トマト」、定番郷土料理「タイビーエン」がコラボ。トマトをふんだんに使って煮込んだ酸味と旨味が特徴的なおいしいお味のスープに、太めの春雨が絡み、ぐいぐい食が進みます。

### 大分県『日田焼きそば』 萬天楼(日田市)



一般的な炒める焼きそばと違い、鉄板上で一部が焦げるほど硬めに焼く麺が特徴。ソースで味付けされた香ばしい麺とシャキシャキのモヤシが人々の胃袋を掴みます。

### 宮崎県『宮崎辛麺』 食べ処かいか(宮崎市)



宮崎の一押しソウルフードです。ヘルシーなこんにやく麺を使用し、3種類の、スープをブレンドした唐辛子をふんだんに使用した旨辛の逸品になっております。

### 鹿児島県『とんこつラーメン』 株寿福産業(鹿児島市)



とんこつと鶏ガラベースのあっさり純粋鹿児島ラーメン。深ネギ、キャベツ、にんにくなどたっぷりの野菜を具材に、コシがありながらももちもちの麺が特徴。

### 沖縄県『沖縄そば』 株サン食品(糸満市)



肉の旨みを引き出す特製のたれで煮込んだ三枚肉(豚皮付ばら肉)と太めの沖縄そばを使用した沖縄の郷土料理。かまぼこ、青ネギ、紅しょうが等が定番具材。

## 酒類

### 山口

- 『酒井酒造(株)/日本酒』(岩国市)
- 『岩崎酒造(株)/日本酒』(萩市)
- 『嶺山酒造(株)/日本酒』(周南市)
- 『八百新酒造(株)/日本酒』(岩国市)
- 『中村酒造(株)/日本酒』(萩市)
- 『嶺はつもみち/日本酒』(周南市)

### 福岡

- 『石蔵酒造(株)/日本酒』(福岡市)
- 『門司港地ビール工房/ビール』(北九州市)
- 『無法松酒造(株)/日本酒』(北九州市)
- 『瑞穂菊酒造(株)/日本酒』(飯塚市)
- 『旬ケイスブルーイングカンパニー/地ビール』(福岡市)
- 『溝上酒造(株)/日本酒』(北九州市)
- 『西吉田酒造(株)/焼酎』(筑後市)

### 佐賀

- 『矢野酒造(株)/日本酒』(鹿島市)
- 『幸姫酒造(株)/日本酒』(鹿島市)
- 『富久千代酒造(株)/日本酒』(鹿島市)
- 『有馬酒造(株)/日本酒』(鹿島市)
- 『有馬酒造(株)/日本酒』(鹿島市)
- 『有馬酒造(株)/日本酒』(鹿島市)

### 長崎

- 『嶺杵の川/日本酒』(諫早市)
- 『福田酒造(株)/日本酒』(平戸市)
- 『潜龍酒造(株)/日本酒』(佐世保市)
- 『嶺山崎本店酒造場/日本酒』(島原市)
- 『有森酒造場/焼酎』(平戸市)

### 熊本

- 『千代の園酒造(株)/日本酒』(山鹿市)
- 『織月酒造(株)/焼酎』(人吉市)
- 『深野酒造(株)/焼酎』(人吉市)
- 『嶺福田農場ワイナリー/サングリア・クラフトビール』(水俣市)
- 『瑞鷹(株)/日本酒』(熊本市)
- 『サントリー九州 熊本工場/ビール』(嘉島町)

### 大分

- 『嶺おおやま夢工房/リキュール』(日田市)

### 宮崎

- 『雲海酒造(株)/焼酎』(宮崎市)
- 『明石酒造(株)/焼酎』(えびの市)
- 『櫻乃峰酒造(株)/焼酎』(日南市)
- 『霧島酒造(株)/焼酎』(都城市)
- 『姫泉酒造(株)/焼酎』(日之影町)

### 鹿児島

- 『白露酒造(株)/焼酎』(指宿市)
- 『西酒蔵(株)/焼酎』(日置市)
- 『嶺奄美大島にしかわ酒蔵/焼酎』(徳之島町)
- 『小正醸造(株)/焼酎』(鹿児島市)
- 『本坊酒造(株)/焼酎』(鹿児島市)

### 沖縄

- 『沖縄県酒造協同組合/泡盛』(那覇市)
- 『有金武酒造/泡盛』(金武町)
- 『瑞泉酒造(株)/泡盛』(那覇市)
- 『嶺高嶺酒造所/泡盛』(石垣市)

## ①メイン会場

九州・山口の肉・麺・酒が勢揃い!

## ②下通会場

九州・山口の観光ステーションが勢揃い!

## ③上通会場

九州・山口の銘菓など物産が勢揃い!

※出店者及び出展内容につきましては予定となっております。諸事情により変更となる場合がございます。

