



全部ハズレなし！編集部がオススメする ご当地の美味しいお土産ベスト10 【熊本県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/95664/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：熊本県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

九州の真ん中に位置する熊本県。加藤清正の居城で天守閣と石垣が美しい熊本城、自然豊かな阿蘇や球磨川、風情あふれる黒川温泉など様々な見所が点在します。ベスト10には、老舗のお菓子の郷土料理、さらには特産品とバラエティ豊かな品が並びました。



武者がえし

130円（1個）／販売元：お菓子の香梅

あずき餡をパイ生地で包んで焼いたお菓子。あずき餡は豆の皮を剥いて丁寧に練り上げまろやかに。手仕事で100層に折るパイからは豊かなバターが香りが漂い、絶妙な味わい。



誉の陣太鼓（ほまれのじんだいこ）

2,074円（12個）／販売元：お菓子の香梅

秘伝の蜜で炊き上げた北海道産大納言あずきで、柔らかな求肥を包んだ和菓子。ひだ折りが美しい太鼓の形に包まれている。環境に優しい紙製ナイフで、包装のまま一口サイズに切っていただく。



いきなり団子

810円（5個）／販売元：肥後屋

輪切りにしたサツマイモとあずき餡を小麦粉の生地で包んで蒸した熊本の郷土菓子。ほのかな塩加減でもちもちした食感の生地とほくほくしたサツマイモとあずき餡の甘さがよく合う。



からし蓮根

1,080円（1本）／販売元：森からし蓮根

茹でた蓮根の穴にからし味噌を詰め、小麦粉の衣で揚げた郷土料理。ピリッとしたカラシと蓮根のしゃきしゃき感の組み合わせが他にはあまりなく、独特のおいしさが人気の秘密。

5



黒糖ドーナツ棒

756円（20本）／販売元：フジパンビ

沖縄産黒糖と国産小麦を使用した棒状のドーナツ。外はさっくり、中はしっとりとした食感で、「日本発のドーナツを作りたい」という思いで今から30年前に開発された、熊本県民の日常のおやつ。

6



太平燕（タイピーエン）

800円（一人前）／販売元：紅蘭亭

春雨スープに野菜や魚介類がたっぷり入り、揚げ卵を添えた料理。中国福建省の郷土料理が華僑によって伝えられ、アレンジされて熊本県のご当地グルメに。熊本県では給食でも馴染みのメニュー。

7



芦北のデコポンゼリー

410円（1個）／販売元：熊本菓房

とろりやわらかなジュレの中に、デコポンの果肉がたっぷり入ったゼリー。新鮮な果肉と果汁をたっぷり使用してデコポン本来の風味を活かし、ナタデココを加え食べやすく仕上げている。

8



馬刺しソフト燻製

スライス540円（80g）／販売元：三協畜産

熊本グルメに欠かせない馬刺しを燻製に仕上げたもの。味付きで、そのままお酒のおつまみにぴったりなほか、サラダのトッピングなどにもよく合う。スモーク独特の深い風味と芳しい香りが後を引く。

9



風雅巻き

特撰小袋594円（1袋）／販売元：風雅

有明海産の若摘み焼のりで、大豆やピーナッツなど厳選した豆類を一本一本手巻きした海苔菓子。磯の香り豊かな海苔はパリッとして、口の中でとろける上品さ。海苔と豆が織り成す味わいが人気。

10



朝鮮飴

1,080円（500g）／販売元：清正製菓

「飴」とあるが固くはなく、食感は柔らかな、餅米と水飴と砂糖をこね合わせた餅菓子。もちもち感があり、ほんのり甘く素朴な昔懐かしい味わいがクセになる。



『九州じゃらん』
編集長
長田 佳子

現在、敷地への立ち入りが制限されている熊本城ですが、熊本城の麓にある観光複合施設「桜の馬場 城彩苑」へどうぞ。「桜の小路」では、熊本名物を食べたり、お土産の購入ができます。また、「湧々座（わくわくざ）」は熊本の歴史や文化を体験できる施設で、変身体験ができます。ここから加藤神社まで行けば、天守閣を間近に眺めることもできますよ。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>