

熊本県が誇る食やお酒、伝統工芸の魅力が集結するくまもとフェア

くまもとモン×東京銀座ジャック

2025年1月8日(水)～1月14日(火) 松屋銀座 地下1階食品フロア、8階レストランフロア他

1月8日(水)から21日(火)までの14日間、熊本県が誇る食材や県産酒、伝統工芸の魅力が一堂に会するフェア「くまもとモン×東京銀座ジャック」を開催いたします。銀座エリアのさまざまな商業施設や飲食店が参加し、街全体で熊本の魅力を感じられる本イベント。松屋銀座では、1月8日(水)から14日(火)までの間、“山鹿灯籠”のショーウィンドウや、熊本の食材を使ったメニューのほか、“球磨焼酎”などの県産酒も楽しんでいただけます。

「くまもとモン×東京銀座ジャック」in 松屋銀座 みどころ

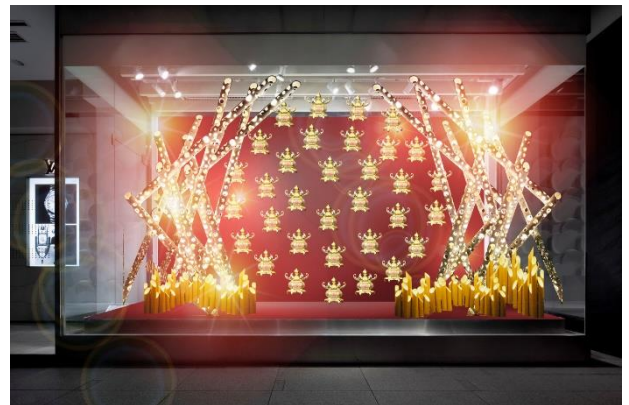
- ① **山鹿灯籠**によるスペシャルなショーウィンドウ
「松屋の地域共創」プロジェクトの一環として、山鹿灯籠を使ったショーウィンドウをお披露目。
- ② **熊本の名店グルメ**が勢ぞろい「くまもとモングルメフェア」
あか牛のハンバーグ&ステーキ重から県産のレモンを使ったケーキまで、幅広くラインナップ。
- ③ “**球磨焼酎**”など、**厳選された熊本のお酒**を飲める！買える！
8階レストランフロアの4店で“球磨焼酎”を提供。地下1階和洋酒売場でも販売します。



① 山鹿灯籠によるスペシャルなショーウィンドウ

1階正面ショーウィンドウ
地下道ショーウィンドウ

熊本県山鹿市に伝わる、和紙と糊だけで作られた国指定の伝統的工芸品、「山鹿灯籠」を使用し、「松屋の地域共創」プロジェクトの一環として、この期間にしか見ることができない特別なショーウィンドウを披露します。デザインのテーマは「繋がり」。熊本の夏の風物詩「山鹿灯籠まつり」をモチーフに、人と人が集まり輪になり、心を一つにする様子を、1階正面ショーウィンドウ、地下道ショーウィンドウで表現します。「CHIKAKEN」による竹の灯籠“竹あかり”も併せてディスプレイします。



※写真はイメージです

「松屋の地域共創」プロジェクトとは

株式会社松屋は、日本各地の魅力ある商品を取り扱い続け、2020年に「松屋の地域共創」プロジェクトを立ち上げました。地域の魅力を発信し、自治体と協力して地域活性化に取り組んでいます。

山鹿灯籠について

熊本県山鹿市に伝わる、和紙と糊だけで作られた国指定の伝統的工芸品。起源は第12代景行天皇のご巡幸を、山鹿の里人が松明を掲げて迎えたことが由来とされ、以来、行在所跡（現在の大宮神社）に天皇を祀り、毎年灯火を献上。室町時代からは和紙の灯籠を奉納するようになったといわれています。



竹あかりについて

2007年「竹あかり」の演出制作。プロデュース集団「CHIKAKEN」を設立。15年以上竹あかりを制作し灯すことで培った全国のネットワークを基に、まちづくりや社会問題に取り組む。竹あかりが新たな日本文化、希望の灯火として、100年後の未来にも受け継がれていくことを目指しています。



② 熊本の名店グルメが勢ぞろい！「くまもとモングルメフェア」

地下1階 食品催事場

※価格は変更になる場合がございます



〈高田精肉店〉にらメンコ。 324 円

肉屋が黒毛和牛と国産豚肉で手作りの極上メンチカツ。地元名産のニラをふんだんに使用したオリジナル商品で、甲佐町のブランド認定を受けている自慢の逸品です。



〈漁師ばい！平国丸〉太刀魚串天ぷら 681 円

新鮮な太刀魚の骨を丁寧にとって串に刺し、ふわふわで美味しい天ぷらに揚げました。



〈白水乃蔵〉あか牛ハンバーグとステーキ重 2,484 円

あか牛のジューシーなハンバーグとステーキ、両方を詰め込んだ欲張りなお弁当。肉好きにはたまらない逸品です。



〈姫ココ俱樂部〉天草大王大手羽先揚げ 756 円

幻の地鶏天草大王を使った、ダイナミックな大手羽先串。食べ応え十分です！



〈お茶の泉園〉いずみ茶「香」 1,512 円

お茶の泉園は、九州山地中央くまもと五家荘でお茶を製造販売しているお茶園。霧深い山里で摘み取られたお茶の葉を自園の工場ですべて丹精込めて生産しており、山間地特有のお茶の香りが楽しめます。



〈オオヤブデリーファーム〉

ソフト&ヨーグルト on レアチーズ ごろごろ苺ジュレ 1,199 円

牧場で人気の A2 ミルクのヨーグルトとソフトクリームとヨーグルトのレアチーズケーキに、ゴロゴロ苺ジュレを添えた、かわいくて美味しい人気商品です。



〈カフェ&バー ノイ〉レモンケーキ 1,301 円 (1 箱 3 個入り)

例年 10 月から 3 月にかけて収穫される熊本のレモン。特に美味しく黄色い 1 月から 3 月にかけて収穫されたものを使ったレモンケーキです。お店のレモンスイーツシリーズの中でも、素朴な味わいで人気の商品です。



〈どらがしあんあん〉あんあんどら焼き (つぶあん) 201 円

卵をふんわりと泡立て、空気をたくさん含ませて作る、“もっちり・ふわふわ・しっとり”の皮と、天草の塩を使用した「つぶあん」が織りなす、熊本を代表するどら焼きです。

③ “球磨焼酎”など、厳選された熊本のお酒を飲める！買える！

★熊本のお酒を「飲める！」

松屋銀座 8 階レストランフロアなど、銀座エリアの飲食店（約 70 店舗）にて、球磨焼酎や県産品（くまもとモン）を活用した特別メニューを提供。また、対象店舗での飲食または商品の購入で獲得できるスタンプを 2 個獲得すると、限定くまモン缶バッチ 1 個（全 6 種）がもらえるくまもとスタンプラリーも実施！（予定配布枚数に達し次第終了）



8 階 レストランフロアでは、

「つきじ宮川本麩（うなぎ）」「すし田乾山」

「中国名菜銀座アスター」「MG カフェ」で球磨焼酎を楽しめます。

※8 階レストランフロアはスタンプラリー対象外



「球磨焼酎」とは

500 年の伝統・歴史・文化を誇る米焼酎のトップブランド。米のみを原料として、人吉・球磨地域の地下水で仕込んだもろみを蒸留し、同地方で瓶詰した焼酎のみ「球磨焼酎」と呼ぶことができます。

★熊本のお酒を「買える！」

地下 1 階 和洋酒売場では、球磨焼酎や菊鹿ワインなど、厳選された熊本県産のお酒を販売する「くまもと県産酒フェア」を開催。

バイヤーイチ押し！

【MAEWARI】

人吉球磨地方の豊かな自然をよりダイレクトに味わってほしいとの思いで生まれた「MAEWARI」。ブレンドした球磨焼酎に、さらに人吉球磨の良質な水を掛け合わせています。味わいの特徴により、アロマティック、ハーモニー、クROUTの 3 種類を展開。



【菊鹿ワイン】

県北部の自然豊かな地、山鹿市菊鹿町産の良質なブドウ 100% で造った「菊鹿ワイン」は、数々のワインコンクールで受賞歴を誇る、国産ワインの注目株。ぜひ、一度味わってみてください。



■銀座エリア「くまもとモン×東京銀座ジャック」実施概要

会期 2025 年 1 月 8 日（水）～21 日（火）

主催 熊本県、株式会社くまもと DMC

参加施設 松屋銀座、銀座料理飲食業組合連合会加盟店舗、銀座熊本館、その他飲食店等

- 概要
- ①松屋銀座内でのくまもとモングルメフェアやくまもと県産酒フェアの開催、「松屋の地域共創」プロジェクトによる山鹿灯籠の演出。 ※1 月 8 日（水）～1 月 14 日（火）までの開催。1 月 8 日（水）はくまモン来場。
 - ②銀座エリア飲食店等におけるくまもと県産品・県産酒（くまもとモン）の提供
 - ③銀座熊本館でのフェア実施や限定商品の販売
 - ④「UNIQLO TOKYO×くまモン スペシャルコラボ」をはじめとした、各種イベントなどの開催
 - ⑤周遊スタンプラリー、松屋銀座お楽しみ抽選会をはじめとした各種キャンペーン企画

特設サイト <https://kumamotomon.com/2024/tokyo/>

