

グルメ

熊本のおいしい食さがし



熊本市錦ヶ丘のゆったりと時間が流れるカフェ。店内の温かな間接照明で心が落ち着くのを実感します。カジュアルなランチからコース料理まで、素敵な時間を演出してくれます。

STYLE CAFÉ

オムライス・パスタ・ハンバーグなど手作りの日替わり料理が味わえます。



セット内容
ランチタイム (11:00~15:00)
・スープ
・サラダ
・メイン
・ドリンク
・デザート付

カフェタイム (15:00~)

ディナータイム (17:30~22:00)
※21:30 OS

Lunch

フルコースからパーティーコース、貸切りまで応相談で承ります。お酒類も豊富にそろっています。記念日にご予約するのもオススメです。

Dinner



曜日ごとに占いやフラワーエッセンスなどの店内イベントをはじめ、月に1回の地域のイベント四つ角マーケットにも出店しています。楽しみ方いろいろです。



Event

STYLE CAFÉ

熊本市錦ヶ丘16-12 営業時間/11:00~22:00
TEL.096-360-0724



おすすめ
グルメスポット

梅雨でジメジメしたこの時期ですが、思い切って外に出て外食を楽しんでみませんか。このコーナーではNEWオープンのお店やゆったりとランチを楽しめるカフェをご紹介します。



新市街に「九州うまいもの Sachi」オープン!!

熊本市新市街のプールのコート通り沿い、グリーンライト5ビル1階に居酒屋「九州うまいものSachi」をオープン。博多出身のオーナーがこだわって考案したメニューはどれも美味。博多モツ鍋のほか、佐賀牛、熊本の赤牛のステーキ、りんどうポークのせいろ蒸しなど九州各地の名物料理を提供します。また、ドリンクはカクテルや焼酎、洋酒など、さまざまな年代のお客さまが楽しめるようにと珍しいお酒も用意しています。幸せが舞い込んで来るような落ち着いたのある店内で、ゆっくりとしたひとときをお楽しみください。

期間限定

7品 2500円コース (小鉢、焼鳥3点盛、シーサーサラダ、魚香茄子) (鶏唐揚げ、焼おにぎり、フライドポテト)
8品 3000円コース (デザート付)
2時間飲み放題 (当店指定メニュー)



7月15日まではオープン特別企画

九州うまいもの Sachi
熊本市新市街6-2グリーンライト5ビル1F
営業時間 18:00~24:00 定休日/日曜 TEL096-356-1220



▲バック詰めしたひのしずくを手にするJAたまなイチゴ農家の小山高廣さん。JAたまなイチゴ農家の小山高廣さん。JAたまなイチゴ農家の小山高廣さん。JAたまなイチゴ農家の小山高廣さん。

「ひのしずくを世界一のイチゴにすることが目標」。JAたまな中央イチゴ部会長の岡本高光さんは笑顔で答えた。熊本のイチゴは全国でもトップクラスの生産量を誇り、玉名市はその中でも有数の産地。海外への販路も開発し、香港ではどこのイチゴよりも真っ先に売り切れるほどの人気ぶり。

ひのしずく

輸出拡大しファン獲得へ

生き残りをかけ県産品のブランド力を確立する動きが進んでいる。JAたまなは香港で日本産農産品の品質の良さをPRし、ひのしずくの高級ブランド化に成功。益城町の(有)福馬果樹園では幅広い顧客層に対応した商品づくりで多くの顧客を獲得している。ファンをどれだけ増やすが鍵となるブランド戦略。奮闘する生産者取材した。

JAたまな

来年2月の出荷目指すクマモト・オイスター

▲熊本水産研究所で養殖されているクマモト・オイスター。熊本水産研究所で養殖されているクマモト・オイスター。熊本水産研究所で養殖されているクマモト・オイスター。



▲熊本水産研究所で養殖されているクマモト・オイスター



県産農産品 鍵は真似のできない魅力

ファン獲得でブランド力を確立

▲雨除け育苗施設(高設ベンチ)で、ひのしずくの苗を早く根付かせるためにツルを抑える作業を行うJAたまなイチゴ農家の小山高廣さん、富士子さん夫婦。だが、ひのしずくは13度以上あり、ほかの品種に比べ2度ほど高いという。岡本さんは「ブランドづくりは品質へのこだわりを持ち、消費者の信頼を得ることが基本。また、出荷するのはイチゴではなく商品だという意識を持つことが大切」と指摘する。今後の課題は輸出の拡大。今年の売上高は2300万円だったが、次期は1億円を目標に掲げている。

幅広いファンが定着 シンデレラ太秋 福馬果樹園

日本で初めて太秋柿の栽培を始めた(有)福馬果樹園(益城町中砥川)の福馬則幸さんは「熊本ブランドとしていかに全国に周知するかが重要」と話す。現在、太秋柿は同園の主力商品「シンデレラ太秋」として全国各地にファンが定着している。太秋柿は肥料や水など、さまざまなストレスを与えるなどの試行錯誤を重ね、糖度を27度まで上げた。1個330グラムと大きく、専門店では1個2000円近い値段で販売されている。東京から日帰り買いに来る人もいるというほどの人気ブランドだ。



▲福馬さんのハウスで栽培されたシンデレラ太秋