

熊本空港ラウンジで“阿蘇の銘品”を提供 全日本空輸

全日本空輸は6月から、阿蘇くまもと空港のANAラウンジでトマトジュース、のむヨーグルトなど阿蘇の銘品の提供を開始した。

同社では国内の空港の「ANAラウンジ」で、郷土色豊かな銘品を提供する地域企業などと提携し、従来のラウンジで提供していた飲料・飲食サービスに加え、ご当地ならではの銘品サービスの提供を行う「ANA LOUNGE PARTNERS」を昨年12月からスタート。熊本空港ラウンジでは第1弾として、同年12月から5月末までの6カ月間、球磨焼酎酒造組合との連携により、加盟28歳の球磨焼酎を提供。6月から第2弾として“阿蘇の銘品”を提供するもの。提供するのは、阿蘇ものがたり「トマトジュース」、阿蘇牧場「のむヨーグルト」、長田製茶「阿蘇のめぐみ」、サントリー「阿蘇の天然水」の4品。トマトジュースは8月31日まで、のむヨーグルトは9月1日から11月30日までのそれぞれ3カ月間。またお茶と天然水は11月30日までの6カ月間提供する。



熊本空港の「ANAラウンジ」で提供する“阿蘇の銘品”（4品）

県酪連と共同開発したラスク菓子を発売 木村



県酪連と共同開発したラスク菓子「カフェ・オ・レラスク」と「おいしいミルクラスク」

菓子製造販売の木村（熊本市南区流通団地2丁目）は5月21日、熊本県酪農業協同組合連合会（熊本市東区戸島5丁目）と共同開発したラスク菓子「カフェ・オ・レラスク」と「おいしいミルクラスク」の2種類を発売した。同連合会が製造している「カフェ・オ・レ」、「おいしいミルクバニラ」をパッケージに染み込ませたラスク菓子。各商品とも1袋9枚入りで内容量は86g、定価は250円。同社取引各社の小売店舗などで販売する。

アイスの新商品「至福のいちご」を発売 渡辺商店

無農薬栽培米や無農薬野菜などのオーガニックフードを製造・販売する(有)渡辺商店（菊池市限府）は6月1日、アイスの新商品「至福のいちご アイスクリーム」を発売した。

同商品は玉名牧場（玉名市三ツ川、矢野希実代表）のジャージー牛乳と佐々木農園（菊池市重味、佐々木浩一代表）のイチゴを使用したアイスクリームで、アイスクリーム工房ついでん（菊池市旭志、芳賀祐司代表）が製造する。価格は1個300円（税込み）。また10個セット（1箱3800円）の冷凍配送サービスも行う。同社では「イチゴ本来の香りとジャージーミルクの優しい甘味が特徴の商品。ぜひ一度ご賞味ください」と話している。



6月1日から販売を開始した新商品アイス「至福のいちご」

食にまつわる **しまっと** な話題

このコーナーでは熊本の食に関連する新商品や取り組み、新業態の店舗など生活にも身近な企業のニュースをお届けします。

合志市と包括的連携協定を締結 エヌエーエスコーポレーション

植物工場で水耕栽培に取り組むエヌエーエスコーポレーション（合志市御代志）は5月21日、合志市（荒木義行市長）と栽培作物の販路拡大や量産化に関する包括的連携協定を結んだ。

地域社会発展のため、相互の密接な連携と協力により、地域における産業振興および経済発展に資することが目的。同社は2010年から完全人工光型と呼ばれる植物工場でレタスの水耕栽培を行っており、植物工場の栽培設備の設計製作と野菜の生産販売、各種作物の栽培ノウハウの研究に取り組んでいる。同社は現在、水耕栽培で育てたレタスを温泉旅館や物産館の直売所、県内食品スーパーなどに野菜ブランド「健康野菜村」として販売しており、今後は生産量の増加と新たな野菜の生産にも取り組む。



握手を交わす荒木義行合志市長（左）と中川一男エヌエーエスコーポレーション社長



野菜ブランド「健康野菜村」として県内スーパーなどに販売している

CDレンタル・販売とカフェを組み合わせた新業態店舗 CSC

ニューコ・ワン（熊本市東区平山町）の関連会社CSC（同）は4月26日、「TSUTAYA MUSIC CAFE MORRICONE」をオープンした。

場所は中央区上通町の通称オックス通り沿い、NK第一ビル1階。CDのレンタル・販売（一部雑貨、雑誌も販売）とカフェを組み合わせた業態で、店内では試聴もできるほか、プリペイドカード方式のワイン・ディスプレイを設置し、アルコール飲料やイタリア料理などを提供する。またステージではライブ演奏も行う。同社では「新しいライフスタイルの提案ができる店舗。居心地の良い空間として多くの人に足を運んでもらいたい」と話している。



プリペイドカード方式のワイン・ディスプレイなども導入した



4月28日に行ったオープンレセプション

ENJOY EC COOKING

delicious 随時掲載

いつものヨーグルトにひと手間加えるだけで、コクのあるデザートに変身、しかも簡単。夏にぴったりのゼリーです。

ヨーグルトゼリー

★材料（グラスに約6個分）		★作り方	
ヨーグルト	400cc	①	粉ゼラチンを水50～70gでふやかしておく。
牛乳	200cc	②	牛乳に砂糖を入れ、温めながら砂糖を溶かす。
生クリーム	100cc	③	ふやかしたゼラチンを入れ、粗熱がとれてから生クリームを入れる。
砂糖	90g	④	③とヨーグルトを混ぜ、容器に流し固め、フルーツなどを飾る。
粉ゼラチン	12g	⑤	冷蔵庫で1時間ほど冷やしたら出来上がり。
フルーツ缶	1～1.5缶		
(黄桃・白桃・パイナップル・リンゴなど)			

＜MEMO＞
※ケーキ型の容器で作る場合、フルーツ缶の中身を入れ、冷やし固めて型から出し、お皿に切り分けると華やかになります。その場合は粉ゼラチンを15gくらいに増やします。

協力・かつきパン教室

六間堰下流でテナガエビ釣り

Let's go Fishing

▲ポイントは六間堰下流の石積みの護岸。潮が引くと石積みが見えてくる

梅雨入りと同時に産卵シーズンを迎え、食いが活発になるテナガエビ。今回は緑川や菊池川などの護岸で気軽に楽しめるテナガエビ釣りを紹介します。

今回訪れたのは、加勢川と緑川が合流する熊本市南区美登里町の六間堰下流にある石積みの護岸です。潮が引くと石積みが見えてくるので、その岩の隙間を狙います。仕掛けは1.5m程度ののべ竿に1号の道糸をつけ、市販のテナガエビ専用針をセットしたもの。エサは中国虫やミズを用います。

釣り方はいたって簡単。石積みの岩の隙間に仕掛けを入れ、あとは静かに待つだけ。竿を3本くらい準備し、3～4分間隔で交互に竿を上げるとエサをくわえたテナガエビが掛かってきます。注意したいのがエサの大きさです。大きすぎると食い込みが悪い上、ハゼなどの外道に邪魔されます。中国虫なら5mm位、ミズは1cm程度にカットして針につけてください。潮周りは夕方干潮となる下げの中潮時がベスト。体長10cmを超える大型も期待できます。

もちろんテナガエビは食べても最高。から揚げは、冷たく冷やしたビールにピッタリです。

▲から揚げはビールのおつまみに最高

★所要時間 熊本市中心部から六間堰まで、車で約30分
★費用 エサ代(中国虫)300円程度、テナガエビ専用針250円程度

▲食べても美味しいテナガエビ。緑川や菊池川などで気軽に釣れる