

山鹿ブランド事業所一覧

農事法人鹿本養鶏組合	〒861-0311 山鹿市鹿本町石淵1115
(株)れんげ・カンパニー	〒861-0313 山鹿市鹿本町中富52
(有)原田食品製造所	〒861-0331 山鹿市鹿本町来民1166-2
かどや菓舗	〒861-0331 山鹿市鹿本町来民1592-1
(株)パストラル	〒861-0331 山鹿市鹿本町来民1929-2
早瀬錦堂	〒861-0501 山鹿市山鹿1028-1-2
味いち屋	〒861-0501 山鹿市山鹿1577-2
(資)西益屋	〒861-0501 山鹿市山鹿1608
(有)築山大福堂	〒861-0501 山鹿市山鹿1609
(有)阿部永和堂	〒861-0501 山鹿市山鹿1678-7
彩座	〒861-0501 山鹿市山鹿1699
千代の園酒造(株)	〒861-0501 山鹿市山鹿1782
せんべい工房	〒861-0501 山鹿市山鹿1799
(有)木屋食品工業	〒861-0501 山鹿市山鹿1820
米のつぶやき本舗 総本店	〒861-0522 山鹿市久原1751-1
(株)地の塩社	〒861-0522 山鹿市久原4222-2
丸亀醤油(株)	〒861-0531 山鹿市中1000-2
老舗上村屋	〒861-0531 山鹿市中222-6
パティスリーのなか	〒861-0532 山鹿市鹿校通2-9-17
同田貫本舗	〒861-0542 山鹿市志々岐111-2
マツヤマエッグファーム	〒861-0562 山鹿市鹿央町持松325
いづみ農園	〒861-0563 山鹿市鹿央町千田1890-2
荒木食品	〒861-0563 山鹿市鹿央町千田357
小山製茶	〒861-0601 山鹿市鹿北町四丁1684-1
寺山豆腐店	〒861-0603 山鹿市鹿北町岩野145-1
(株)小栗郷	〒861-0603 山鹿市鹿北町岩野4186-130
幸の国健康館ゆ〜かむ	〒861-0604 山鹿市鹿北町維持5-2
(有)岳間製茶	〒861-0605 山鹿市鹿北町多久1377-3
藤本製茶	〒861-0605 山鹿市鹿北町多久1498-1

山鹿市商工会

熊本県山鹿市鹿本町来民 1234
TEL 0968-46-2141
FAX 0968-46-2100

山鹿商工会議所

熊本県山鹿市山鹿 1613
TEL 0968-43-4111
FAX 0968-44-0972

山鹿ブランドの

Yamaga Brando's guidebook

おいしい食べ方



山鹿市商工会

「山鹿ブランド」とは

「山鹿ブランド」って何ですか？

山鹿市内の事業所で生産された特産品や加工された加工品を応援するために平成24年11月12日に生まれた山鹿のオリジナルブランドです。



どこで購入できますか？

山鹿市内の旅館、ホテル、物産館、特産品販売所など下記の計16ヶ所の山鹿ブランドコーナーにて購入いただけます。山鹿ブランド商品を販売・設置いただける事業所を随時募集しておりますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

- 水辺プラザかもと ●道の駅鹿北小栗郷 ●ゆーかむ ●あんずの丘物産館
- 一本松公園販売所 ●延命館 ●山鹿温泉清流荘 ●民宿渚 ●ホテル眺山庭
- 山鹿ニューグランドホテル ●富士ホテル ●旅館寿三 ●かんぼの宿山鹿
- 巳喜旅館 ●温泉プラザ山鹿ふるさと市場 ●鞠智城物産館長者館

- 早瀬錦堂
- 味いち屋
- (資)西益屋
- (有)築山大福堂
- (有)阿部永和堂
- 彩座
- 千代の園酒造(株)
- せんべい工房
- (有)木屋食品工業
- 米のつぶやき本舗 総本店
- (株)世の塩社
- 丸亀醤油(株)
- 老舗上村屋
- パティスリー-のなが
- 岡田貴本舗



おい
しか

山鹿ようかん

もちりとした米粉の生地に、ほんのり塩味のきいたあんこが人気。

18 老舗上村屋
山鹿市中222-6
☎ 0968-43-3516



おい
しか

万寿石のかざるま

山鹿市の観光名所の一つである「石のかざるま」をモチーフとした、お菓子です。

7 かどや菓舗
山鹿市鹿本町来民1592-1
☎ 0968-46-2002



おい
しか

山鹿燈籠もなか

山鹿を象徴する燈籠を形どった御土産や御進物に最適のお菓子です。搗きたての餅で焼き上げたもなか種に、黒あんは北海道産の特選小豆、白あんに中長（ちゅうなが）のうずら豆を使用した、コクのある美味しさです。

6 早瀬錦堂
山鹿市山鹿1028-1-2
☎ 0968-43-2611



おい
しか

錦もなか

パリッとした舌ざわりと風味のよさ。シンプルでほどよい大きさ。お茶席の代表的な銘菓として古くより人気のお品です。黒あんに北海道産の小豆、白あんに中長のうずら豆を使用しております。

6 早瀬錦堂
山鹿市山鹿1028-1-2
☎ 0968-43-2611



おい
しか

梅もなか

日本人の嗜好にマッチした紫蘇（しそ）風味のねりあんを使用しています。素朴な味が、お茶のお供に最適の逸品として人気の高いお品です。

6 早瀬錦堂
山鹿市山鹿1028-1-2
☎ 0968-43-2611



おい
しか

さくら最中

餡の色を桜色に、香りも桜をイメージして練り上げました。季節にこだわらず春を味わって頂ける事と思います。創業以来、手造りで、防腐剤を一切使用せず毎日製造しています。

6 早瀬錦堂
山鹿市山鹿1028-1-2
☎ 0968-43-2611



おい
しか

燈籠もなか

燈籠をかたちどった、香ばしいもなか種につぶ餡の小豆をつぶさないように丁寧に詰めました。添加物を使用しない、独自の製法にこだわった一味違うもなかです。

8 (資)西益屋
山鹿市山鹿1608
☎ 0968-43-3033

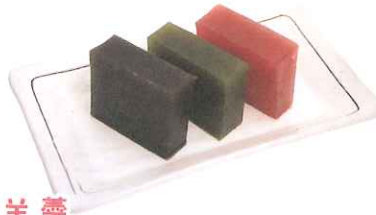


おい
しか

湯練り羊羹

桜、抹茶、小豆の目にも鮮やかな三種類の羊羹は、天然着色料を使用した、西益屋が誇る家伝の和菓子です。

8 (資)西益屋
山鹿市山鹿1608
☎ 0968-43-3033



おい
しか

梅の実

梅の甘露煮を地元の卵の黄身を贅沢に使ったあんで包み焼き上げた、フルーティーな絶品和菓子です。

10 (有)阿部永和堂
山鹿市山鹿1678-7
☎ 0968-43-2556



おい
しか

栗の実

山鹿産（菊鹿産）のむき栗を甘露煮して、地元の卵の黄身を贅沢に使ったあんで包み焼き上げた、季節限定のお菓子です。

10 (有)阿部永和堂
山鹿市山鹿1678-7
☎ 0968-43-2556



おい
しか

ます最中

山鹿名物「ます最中」は、燈籠最中同様、北海道産の良質の小豆を一口で食べやすいように加工した、時代にマッチした名菓です。

10 (有)阿部永和堂
山鹿市山鹿1678-7
☎ 0968-43-2556



おい
しか

塩ようかん

本来の羊羹に、赤穂の良質の食塩を練りまぜ、水羊羹式に食べやすい様工夫し、甘さを程よくおさえた独特な名菓です。

10 (有)阿部永和堂
山鹿市山鹿1678-7
☎ 0968-43-2556



おい
しか

山鹿燈籠もなか

古来ゆかしき、山鹿燈籠をかたちどった、「燈籠最中」は、特に北海道産の良質の小豆を練りあげたもので、風味豊かな名菓です。

10 (有)阿部永和堂
山鹿市山鹿1678-7
☎ 0968-43-2556



おい
しか

八千代座廻り舞台(丸ボーロー)

国の重要文化財八千代座の人力で廻す舞台を名にもらい、和洋折衷のお菓子にいたしました。お茶・紅茶・牛乳等なんでも合うお菓子です。

10 (有)阿部永和堂
山鹿市山鹿1678-7
☎ 0968-43-2556



おい
しか

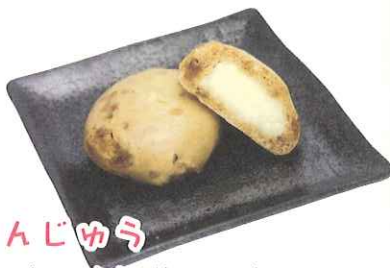


いきなりまんじゅう

さつまいもを酒まんじゅうの生地
で手包みしたおまんじゅうです。

23 荒木食品
山鹿市鹿央町千田357番地
☎ 0968-36-2077

おい
しか



味噌まんじゅう

九州産原料の麦みそを皮に練りこんだ
『甘塩っぱい』おまんじゅうです。

23 荒木食品
山鹿市鹿央町千田357番地
☎ 0968-36-2077

おい
しか



酒まんじゅう

創業以来変わらぬ製法で、37年間
作り続けているおまんじゅうです。

23 荒木食品
山鹿市鹿央町千田357番地
☎ 0968-36-2077

おい
しか



金柑まんじゅう

熊本県山鹿産の金柑をふんだんに使用
した『香り食べる和スイーツ』です。

23 荒木食品
山鹿市鹿央町千田357番地
☎ 0968-36-2077

おい
しか



畑のおやつ やさいせん

山鹿市の有機栽培
野菜を使って造り
ました。
生の野菜の旬を感
じさせるおせんべ
いです。



山鹿手焼き玉子せんべい (落花生、胡麻)

山鹿産有精卵を使っ
て、一枚一枚
ていねいに焼き上
げた素朴なお菓子
です。

17 味いち屋
山鹿市山鹿1577-2
☎ 080-5609-0815

おい
しか



米せんべい

地元のお米と、駿河湾産桜えび
入りなど、10種類
の厳選素材を使
用しています。

13 せんべい工房
山鹿市山鹿1799
☎ 0968-43-3158

おい
しか

千人灯籠せんべい 千人灯籠せんべい(みそ)

灯籠をモチーフに形取った「千人灯籠
せんべい」の甘〜い香り。サクッと
した優しい歯ごたえ、ホッとす
る懐かしい味です。

20 同田貴本舗
山鹿市志々岐111-2
☎ 0968-43-4037



おい
しか



手焼き木屋のみそせんべい

江戸天保年間創業の木屋本店の
人気商品『無添加味噌』を
練り込み、一枚一枚手焼きで
焼き上げたせんべいです。

14 (有)木屋食品工業
山鹿市山鹿1820
☎ 0968-43-2301

おい
しか

燈籠煎餅

水を使わず卵の水分だけ
で練り上げた生地を焼き
上げています。もちろん
一切添加物はつかって
いません。昔懐かしい味
が楽しめます。



9 (有)築山大福堂
山鹿市山鹿1609
☎ 0968-43-2561

おい
しか



手焼き煎餅 米のつぶやき

山鹿産のお米(うるち米)に味付
けをして、30年のキャリアを
持つベテラン職人が300℃
の高温で焼きあげた、お
口の中ですとろける
お煎餅です。

15 米のつぶやき本舗 総本店
山鹿市久原1751-1
☎ 0968-36-9484

おい
しか



やまが銘菓 SAKURAYU 最中あいす

やまが自慢が
"最中あいす"にぎゅっと

5 (株)パストラル
山鹿市鹿本町来民1929-2
☎ 0968-46-6588

おい
しか

緑茶・紅茶・あられの詰合せ

緑茶・紅茶ともにティーバックになっており、急須要らずで手軽に楽しめます。あられは、かぶせ粉末茶使用でシン風味のサクサクとした食感が特徴です。お茶請けとセットになっておりますので、お土産にも最適です。

26 (有)岳間製茶
山鹿市鹿北町多久1377-3
☎ 0968-32-2526



おい
しか



店主こだわりの 玉緑茶

成分分析で非常に高いアミノ酸(旨味)の数値が出ている、玉露にも負けないお茶です。

24 小山製茶
山鹿市鹿北町四丁1684-1
☎ 0968-32-2135

おい
しか



ギャバロン茶

県内初のギャバロン茶、GABA(γ-アミノ酪酸)には、多くの効能があります。国内でも希少です。

24 小山製茶
山鹿市鹿北町四丁1684-1
☎ 0968-32-2135

おい
しか



自園自製紅茶

国産紅茶発祥の地、山鹿で生産し、紅茶品種の「ベにふうき」を使った香り高い紅茶です。

24 小山製茶
山鹿市鹿北町四丁1684-1
☎ 0968-32-2135

おい
しか



やまが復刻紅茶 (ティーバック)

日本紅茶発祥の地より、当時の味わいを再現した復刻紅茶です。

29 藤本製茶
山鹿市鹿北町多久1498-1
☎ 0968-32-2540

おい
しか



か〜かむ弁当

地産地消の野菜に愛情をたっぷり注いだ、こだわりの田舎弁当

27 幸の国健康館ゆ〜かむ
山鹿市鹿北町維持5-2
☎ 0968-42-5100

おい
しか



そい・ポーどる

熊本県山鹿市産の大豆フクユタカを使用し、大豆の青臭みをなくし、パンや製菓用に使える細かな粒子の大豆粉に仕上げました。

4 (株)れんげ・カンパニー
山鹿市鹿本町中富52
☎ 0968-46-6230

おい
しか



そい・ポーどる ホットケーキミックス

『そい・ぶーどる(無臭全粒大豆粉)』に熊本県産地粉、ミネラルの豊富な種子島の洗双糖、対馬の藻塩、アルミニウムフリーのベーキングパウダーなどの厳選素材をブレンドし、手軽にホットケーキが作れるミックス粉を作りました。

4 (株)れんげ・カンパニー
山鹿市鹿本町中富52
☎ 0968-46-6230

おい
しか



一等きな粉

九州産大豆のフクユタカの検査1等のみを使い、鉄釜で念入りに焙煎して製粉しました。香り豊かな栄養自然食品です。

4 (株)れんげ・カンパニー
山鹿市鹿本町中富52
☎ 0968-46-6230

おい
しか



金柑マーマリ チップ

金柑マーマリチップは、無添加100%で独自の方法で乾燥しており、金柑そのものの味が出ています。

27 いづみ農園
山鹿市鹿央町千田1890-2
☎ 0968-36-3003

金柑マーマリジャム

金柑マーマリジャムは、糖度が20度ある金柑を使い、なるべく金柑の甘さをこわさないように甘味料をひかえめにしております。

おい
しか



鶏卵 (肥後たまご村)

赤ちゃんの離乳食からお年寄りの食事まで、年代を超えてお召し上がりいただけます。

1 農事組合法人 鹿本養鶏組合
山鹿市鹿本町石淵1115
☎ 0968-46-2339

おい
しか



さくらクッキー

ほんのり、さくら風味のするクッキーです。

19 パティスリーのか
山鹿市鹿校通2-9-17
☎ 0968-44-8355

おい
しか



やまがの元気!! 発芽玄米

弊社の発芽玄米に使用する玄米は、国産であることはもちろんのこと、地元で有機無農薬栽培をされている農家さんから直接玄米を仕入れる「契約栽培」の玄米を100%使用しております。

4 (株)れんげ・カンパニー
山鹿市鹿本町中富52
☎ 0968-46-6230

おい
しか



ご汁の素

熊本の郷土料理である『呉汁』を手軽に作る事ができます。原料は熊本県産の大豆フクユタカ100%です。

4 (株)れんげ・カンパニー
山鹿市鹿本町中富52
☎ 0968-46-6230

おい
しか



国産100% 十穀米

鹿央町で契約栽培された黒米・赤米、国産は希少なアマランサスなど厳選された国産の十種類の穀物を米食味鑑定士がブレンドしました。

4 (株)れんげ・カンパニー
山鹿市鹿本町中富52
☎ 0968-46-6230

おい
しか



灯笼 しよんしよん

九州産の大豆と大麦、天然塩を主原料として熟成させた純天然もろみ。

17 丸亀醤油(株)
山鹿市中1000-2
☎ 0968-44-3131

おい
しか



灯笼 金山寺

こうじに昆布と生姜を加え、熟成させたあまくちの金山寺みそ。

17 丸亀醤油(株)
山鹿市中1000-2
☎ 0968-44-3131

おい
しか



かけ醤油 くまモンラベル

かつおエキスと昆布だしが入った、マイルドな甘口タイプの本格かけ醤油。

17 丸亀醤油(株)
山鹿市中1000-2
☎ 0968-44-3131

おい
しか



玉子ごはん かけ醤油

玉子かけご飯がおいしくなる、羅臼産天然昆布が入った玉子ご飯専用醤油。

17 丸亀醤油(株)
山鹿市中1000-2
☎ 0968-44-3131

おい
しか



17 丸亀醤油(株)
山鹿市中1000-2
☎ 0968-44-3131

まりちゃんまめ

熊本県産の大豆でつくった、シャリットやわらかいまるごと大豆菓子。

おい
しか



17 丸亀醤油(株)
山鹿市中1000-2
☎ 0968-44-3131

山鹿味噌 麦みそ

食物繊維が豊富な九州産の麦麴の、豊かな香りとコクが特徴の麦味噌。

おい
しか



豆腐屋のおから和え

その日に出来た新鮮なおからと地元で取れた新鮮な野菜を使って、昔ながらの豆腐屋の味を再現しました。

25 寺山豆腐店
山鹿市鹿北町岩野145-1
☎ 0968-32-3565

おい
しか



肥後もっこす鶏

妥協しない鶏本来の食感と旨味を凝縮！

21 マツヤマエッグファーム
山鹿市鹿央町持松325
☎ 090-4772-5105

おい
しか



桜ほのか

さくらんぼ果汁とさくら湯の温泉水を使用した、ほのかなさくらの香りが漂うリキュールです。

12 千代の園酒造(株)
山鹿市山鹿1782
☎ 0968-43-2161

おい
しか



食べる甘酒

発芽玄米のもちもちの食感を「食べる甘酒」としてお楽しみ下さい。

2 (有)原田食品製造所
山鹿市鹿本町来民1166-2
☎ 0968-46-2159



おい
しか



醤油こうじ 「一升漬」

米こうじ、醤油、昆布の3つの「旨み」と青胡椒の「辛味」を融合した、今が旬の発酵食品です。

2 (有)原田食品製造所
山鹿市鹿本町来民1166-2
☎ 0968-46-2159

おい
しか

熊本県産 乾燥きくらげ

安心安全の熊本県産乾燥きくらげ。水に戻して簡単調理

16 (株)地の塩社
山鹿市久原4222-2
☎ 0968-43-1717



おい
しか

馬すじ煮込み

山鹿産の風味豊かな味噌と醤油で、厳選した極上の馬すじをじっくり煮込みました。

11 彩座
山鹿市山鹿1699
☎ 0968-43-8880



うつ
しか



うつ
しか

乙女の柔肌 ジェルクリーム

山鹿温泉水と千代の園酒造の純米酒を配合した美容ジェルクリーム

16 (株)地の塩社
山鹿市久原4222-2
☎ 0968-43-1717



乙女の柔肌水

山鹿温泉水と千代の園酒造の純米酒を配合した化粧水

16 (株)地の塩社
山鹿市久原4222-2
☎ 0968-43-1717

うつ
しか

乙女の柔肌石けん

山鹿温泉水、千代の園酒造の純米酒、馬油を練りこんだ洗顔石鹸

16 (株)地の塩社
山鹿市久原4222-2
☎ 0968-43-1717



うつ
しか

うつ
しか

よもぎせっけん

熊本県産のよもぎエキスを配合した石鹸

16 (株)地の塩社
山鹿市久原4222-2
☎ 0968-43-1717

