

たけんこ街道

今年は
鹿北茶も
味わえる

食べた
鹿北の
たけんこ
ねば

期間限定

2014

3/25(火)

4/30(水)

2014 vol. 6

鹿北の飲食店 10 店舗で開催!

たけんこ街道MAP

のぼりが
目印です!



お問合せ たけんこ街道協議会事務局 (山鹿市商工会鹿北支所) 8:30-17:00 (土日・祝日休)

☎0968-32-2068

この時期にしか
食べられないピザ!



焼たけんこピザ **1,400円** **1,850円**

自家焙煎コーヒーが人気のお店です。薄くスライスした筍と、椎茸、柚子胡椒、塩麹チキンをトッピングしたこの時期の限定ピザです。風味豊かな焼き筍の味わいをお楽しみください

テイクアウト可。焼時間に30分程かかります。

② ロースターズカフェ琥珀の刻

山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2210
営業/10:30~22:30(日曜、祝日は~17:30)
休/水曜日(イベント出店時定休あり)
http://kokaku-toki.com/

春の行楽にオススメ!

お茶のスイーツも
入っていますよ!

要予約



わが家のたけのこ自慢弁当 650円

農家から直接届く野菜や筍をたっぷり使った料理がぎっしり。大根巻きや黒米ご飯、おかずには、筍の煮しめ、煮物、天ぷら、白和え。魚の南蛮や椎茸の肉詰め。スイーツは、筍と鹿北茶館の変わり春巻きとキンカンの甘露煮。我が家の自慢の料理をたっぷりどうぞ。土日は道の駅かほく小栗館で販売中。前日まで電話注文で受け付けます。

③ あいわらんど

山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2127
予約受付時間/12:00~14:30
休/不定休

たけんこ街道名物!



たけのこのホットサンド 500円

筍のキンピラがボリュームアップした、たけんこ街道の名物サンドイッチ。レタスとベーコン、チーズを、カリッと焼いたパンで挟み、特製の味噌ソースが素材の風味や食感を引き立てています。

テイクアウト可。少々時間がかかります。

④ レストランおあしす

山鹿市鹿北町四丁1421-1
☎0968-32-3922 営業/11:30~21:00
休/日曜日

春の鹿北
今しか食べられない
たけんこ料理
今年は
鹿北茶も添えて
まっとするよ!

春の風物詩

鹿北の新鮮なたけのこを使い

飲食店が自慢の腕を振るいます。

ここ鹿北でしか食べれない

たけのこの郷土料理から

創作料理の数々

そして、今年は鹿北茶をつかった

料理も登場。

新鮮で香り高く

やわらかな旬の味覚を

ぜひ味わって下さい。



たけんこ街道 鹿北の飲食店が腕を振るう自慢の料理!

たけのこの
フルコースを堪能!

お茶ケーキ付!

平日・土曜日限定メニュー【要予約】



筍のフルコース 1,200円

竹の器に盛られた『筍のフルコース』。ご飯、汁物、天ぷらはもちろん、小鉢、茶碗蒸し等、8品に筍が使われています。竹の香りを感じながら食べる筍ご飯は絶品です。『小栗郷紅ほっぺ観光いちご園』で採れた自慢のイチゴもデザートにどうぞ。

① 道の駅かほくお栗茶屋

山鹿市鹿北町岩野4186-130 ☎0968-32-3343
営業/9:00~19:00(4月~9月) ※3月までは18:00
休/第2木曜日(祝日の場合は翌日)
http://ogurigo.jp/

さっぱりおいしいお寿司!

要予約



たけのこ寿司セット 800円

梅干しで味付けしたご飯やひじきご飯と、甘辛く煮た筍を大根の甘酢漬けで巻いた手づくり寿司と、大根漬けのセットです。桜漬けた大根、梅酢漬けた大根等、時期に応じて変えます。上品な風味の漬物は絶品です。

テイクアウトのみ可。電話注文して下さい。

8 山こんにやく製造元遊工房

山鹿市鹿北町岩野965-1
☎0968-32-2085 営業/11:30~17:00
休/不定休

シャキシャキたけのこと
ソバの風味を味わう!

おいしいお茶も
どうぞ!



竹の膳 1,500円

筍をたっぷり使った天ぷらソバです。筍のシャキシャキ感を残すように仕上げました。ナスや海老もカリカリです。名物のソバは、国産のそば粉を使って二・八に仕上げた自家製の手打ち麺。添加物を一切使っていない秘伝の自信作のスープで味わって。お手製名物ソバとともにこだわりの一品を食べてみてください。

5 麵処めん吉

山鹿市鹿北町四丁696-4
☎0968-32-2387 営業/11:00~15:30
休/不定休

朝掘り!
たけのこ三昧!

おいしいお茶も
どうぞ!

要予約

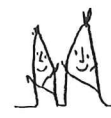


筍ざんまい 1,200円

朝掘りの筍をほぼまるごと使っています。筍ご飯、栗だんごが入った筍だご汁、煮しめ、ぬた和え等、地元の農家の方が好んで食べる料理を、丁寧に作り上げて定食に再現。最後に出される、お茶屋さんが淹れるこだわりのお茶まで、心まで癒されます。

9 (有)岳間製茶 食事処山におまかせ

山鹿市鹿北町多久1377-3
☎0968-32-2526 営業/11:00~15:00
休/水曜日
HP <http://takema-tea.biz/>



炊きたての
たけのこ釜飯!

要予約



おいしいお茶も
どうぞ!

たけのこ釜飯セット 1,500円

山鹿名物「地鶏の釜飯」に、筍と椎茸、ごぼうをたっぷり入れました。注文があって炊き込むので、出来たてのご飯を食べることができ、オコゲも絶品。たけのこと野菜を生春巻きで巻いたロールや、地鶏の卵を使った筍ケーキ等、こだわりのメニューばかりです。

6 いろいろの里山荘

山鹿市鹿北町芋生1630-1 ☎0968-32-3844
営業/昼 11:30~14:00
夜 17:00~21:00(要予約)
土日・祝日 11:30~21:00 休/水曜日

里山で味わうバイキング

お茶バスタもバイキングメニューに
加わります!



日替わりたけのこ山菜料理バイキング 1,500円

「野菜本来の味とタケノコを楽しむ」をコンセプトにしたバイキングです。名物の「ハーブ鶏のむし焼き」もメニューに加え、だんご汁、煮しめ、パスタ、サラダ、チャーハン等、約20種類の心づくしの料理が並びます。

10 もみじ庵 おがさわら

山鹿市鹿北町多久1394
☎0968-32-3870 営業/11:00~17:00
休/火曜日
HP <http://www.kahoku-garden.com/>

馬肉とたけのこの相性
抜群!

おいしいお茶も
どうぞ!

前日までの要予約



かぐや姫膳 1,300円

まずは岳間茶のウェルカムティーでゆっくり。山桜特製「うまかご飯」は、馬肉と筍がたっぷり入り、酢が利いたくせになるうまさです。筍ハンバーグ、白和え、温野菜の筍巻き等、創作料理に箸が進みます。煮しめは揚げた筍を特製タレで煮込む等、ユニークな料理が新鮮なご膳です。

7 幸の国健康館ゆ〜かむ「山桜」

山鹿市鹿北町椎持5-2
☎0968-32-4588 営業/11:30~15:00
休/木曜日
HP <http://www.youcome.jp/>



「飲む」のは、もちろんですが、「食べる」ということでも鹿北茶を楽しめます。

おいしい鹿北茶をつかった自慢のお茶料理存分に味わってください。

さあ、鹿北茶をいただくしましょう。

お茶 menu!



鹿北茶ラテ 450円
エスプレッソに、たっぷりのスチームしたミルクと鹿北茶を注ぎました。新登場です。

鹿北茶ザッハトルテ 350円
ウィーンの代表的なお菓子をアレンジ。鹿北茶とデコボンとホワイトチョコの三重奏をお楽しみください。

鹿北茶セット 750円
ロースターズカフェ琥珀の刻 map ②
山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2210
営業/10:30~22:30(日曜、祝日は~17:30)
休/水曜日(イベント出店時定休あり)
HP http://kokaku-toki.com/

お茶 menu!



新茶御膳 1,100円
特製岳間茶そばと新茶を混ぜたオニギリが付いた御膳には、自慢の煮しめと酢の物等も。筍を焼酎で甘く煮て餡子と春巻きで包んだ変わりデザートもおススメです。

幸の国健康館ゆ〜かむ「山桜」 map ⑦
山鹿市鹿北町椎持5-2
☎0968-32-4588 営業/11:30~18:00
休/木曜日
HP http://www.youcome.jp/

お茶 menu!



鹿北茶ランチ 500円
ご飯とだご汁のおだんごには、鹿北茶を混ぜ込んでいます。お茶ゼリー(またはケーキ)等をセットにしたランチです。最後は、おいしい鹿北茶をどうぞ。

お茶 menu!



筍入り鹿北茶のスパゲティー (サラダ付き) 800円
鹿北茶と筍を一堂に贅沢に味わえる一品です。お茶のさっぱり感と筍の食感が、なんともさわやかな食べごこちです。

レストランおあしす map ④
山鹿市鹿北町四丁1421-1
☎0968-32-3922 営業/11:30~21:00
休/日曜日

[平日・土曜日限定]要予約

前日までの要予約

お茶 menu!



岳間茶入りパスタ
(日替わりたけんこ山菜料理バイキングメニュー 1,500円)
岳間茶を使い、お茶の香りとたけこの風味が絶品のパスタは、バイキングメニューの中の一品。また、岳間地域にある4つのお茶屋さんのお茶を飲み比べできます。

里山ウォーキング(フットパス)開催中
もみじ庵がある岳間地域は、多久神社や棚田が広がる美しい里山です。春の心地よい日に、店主と一緒にウォーキングした後、パンキングを食べませんか?

もみじ庵 おがさわら map ⑩
山鹿市鹿北町多久1394
☎0968-32-3870 営業/11:00~17:00
休/火曜日
HP http://www.kahoku-garden.com/

※提供期間は、それぞれ違います。ご注意ください。

最後は、おいしい鹿北茶をどうぞ。

おいしい鹿北茶の淹れ方の勉強会を行いました。



鹿北に来ていただいたみなさんに、どこにもない一服の鹿北茶を味わってもらうために、たけんこ街道協議会の店舗では、鹿北のお茶屋さんを講師に「おいしい鹿北茶の淹れ方」の勉強をしました。やはり、筍もお茶も鹿北産が一番です。

お茶 menu!



お茶入りコンニャク羊羹 3個入280円~
鹿北の緑茶、紅茶、ギャバロン茶を入れてコンニャクで羊羹を作りました。羊羹とこんにゃくの原材料の量はちょうど半分。ダイエットしたいけど、羊羹も食べたいという人にはおススメです。

山こんにゃく製造元遊工房 map ⑧
山鹿市鹿北町岩野965-1
☎0968-32-2085 営業/11:30~17:00
休/不定休

お茶 menu!



岳間茶デザートセット 300円
自家製のお茶と麩で仕上げたこだわりの岳間茶アイスと、自家製の紅茶をセットにしました。休憩等においでください。ケーキ、お茶に変わる場合があります。

(有)岳間製茶 食事処山におまかせ map ⑨
山鹿市鹿北町多久1377-3
☎0968-32-2526 営業/11:00~15:00
休/水曜日
HP http://takema-tea.biz/

茶葉の量は一人分でこれくらいです!

ちょっとしたコツでおいしいお茶になりますよ!