

鹿北

いも自慢街道

これからも、

もっと愛される

「鹿北で採れた芋」を目指して

「こやんウマかつバイ」と

自慢します。



期間：9月10日(水)～10月10日(金)まで

お問い合わせ

山鹿市商工会 鹿北支所 ☎0968-32-2068

※価格はすべて税込み価格です。※MAPは裏表紙参照。



里芋とゴルゴンゾーラのピザ
S 1,570円 M 2,090円

コーヒー専門店から期間限定のコーヒーに合うピザが登場。里芋をマッシュ風に仕立てて、鹿北特産の椎茸をトッピング。山の幸の二重奏に、それにあうチーズを厳選。ゴルゴンゾーラのチーズをプラスしました。黒胡椒が味を引き立てた見事な三重奏のピザです。

テイクアウト可。焼時間に30分程かかります。

初めて登場したチーズです。
トマトソースをベースにした
大人向けのピザです。

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)
HP <http://kokaku-toki.com/>



芋ランチ 680円

気軽に旬の芋を食べてほしいと、女性スタッフがオススメのメニューを厳選。隣の物産館に出荷された新鮮な芋を使い作ったメニューは、から芋ご飯、お姫さんだご汁、大学芋、菊芋の漬物の4品。お野菜たっぷりのだご汁は、何度食べてもおいしい自慢の味です。

お姫さんだご汁は、
平成10年のオープン以来、
守り続けてきた鹿北地域の伝統の味です。

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 / 10:00～19:00(10月～3月は18:00まで)
休 / 第2木曜日(祝日の場合は翌日)
HP <http://ogurigo.jp/>





ポテトサンドバーガー 450円(ドリンク付き+100円)

サンドイッチの人気店からバーガーが初登場。パテは、手づくりのポテトコロッケを竹輪と一緒に揚げ焼きにしたもの。カリカリの食感と香ばしさが口の中にとろけていくチーズとマッチします。甘酢風味のソースがうまさを引き立てます。一度食べたらハマります。

テイクアウト可。少々時間がかかります。

ポテトコロッケをアレンジ。
食感に手づくりポテトチップを入れました。
じゃが芋がおいしい季節限定です。

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



前日までに要予約

わが家のいも自慢弁当 480円

自慢の芋だけでなく、鹿北特産の栗や筍などをフルに使ったお弁当です。焼き栗を添えたたけのこのおこわ、ジャガ芋の揚げ煮、こんにやくキンピラ、ミョウガの甘酢等、いろいろな秋の味覚をギュッと詰め込みました。ご予約賜ります。道の駅かほく物産館で販売中。

たけのこのおこわには、自家製焼き栗をトッピング。
たけのこは、塩漬け保存したものなので、
シャキシャキ感が違います。

③ あいわらんど

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



前日までに要予約

里芋のかま飯セット 1,300円

大人気の地鶏の釜飯に、里芋を入れた限定メニュー。釜飯は、モチモチの里芋の食感と地鶏とゴボウの香ばしさを同時に味わえる贅沢な一品です。採れたての地鶏の卵で作るから芋のクレープも店主のこだわりです。旬の小鉢と飲み物付きもうれしいですね。

釜飯は予約を受けてから炊き込むので
炊きたてを味わえます。
鹿北産の野菜を使った料理ばかりです。

⑥ いろいろの里山蔭

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



肉じゃが定食 850円(そばの場合は、1000円)

大きくて色合いの良いじゃが芋だけを厳選して作る肉じゃがは、熟成させた秘伝の特製スープで味付けをしたもの。家庭の味の代表の肉じゃがが、洋風な煮しめ感覚で楽しめます。うどんでもそばでもセレクトできます。2・8で仕上げた手打ち蕎麦もおススメです。

玉ねぎ、じゃが芋、人参の
食感と素材を生かすために
煮込む方法を工夫しましたよ。

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



5本以上注文の方は、前日までに予約



手づくり山こんにやく 1本200円～

こんにやくに、里芋と山芋を練りこんだ奇跡の一品です。里芋入りは、食べたとき、ふわっと口の中に里芋の香りが広がります。食感もちもちです。山芋入りは、滑らかな食感です。里芋入りこんにやくは、煮しめ等に使うといいですね。

里芋やじゃが芋、山芋等を入れたアレンジこんにやくづくりを楽しんでいるので、皆さんもいろいろな料理に使ってください。

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 電話受付/11:30～17:00
休/不定休



里山パイキング 1,050円

芋や栗を使った野菜たっぷりの味が自慢のパイキング。毎日35品～40品が並ぶ家庭料理の数々は、どれもヘルシー。里芋の味噌合え・煮物、から芋のてんぷら、から芋のコロコロ・むしパン・ヨーグルト和え、わらび餅、だご汁等のメニューが日替わりで登場します。

から芋を餡子にして黒糖きな粉でまぶした「から芋のコロコロ」は、食感もいいし、懐かしい味だと人気です。

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/>



里芋のおやきランチ 1,080円

つぶした里芋を米粉で包んで焼いた里芋のおやきは、一口食べると香ばしさが広がり、ホッと幸せな気分。鹿北で採れた山菜と野菜だけを使った6種類の料理プレートと岳間茶のロックティー、手づくりしたヨーグルトとジャムがついた体にやさしいランチです。

里芋のおやきは、一度食べるとくせになると、リピートも多いです。米粉のモチモチか感を味わって。

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/>



芋栗ざんまい 1,200円

秋の味覚が十分に堪能できる一品です。栗ご飯、栗だんご入りだご汁、里芋の煮つ転がしのそぼろあんかけ、芋きんとん、煮しめ、芋天等盛りだくさん。最後は、お茶屋さんが入れた岳間茶とお茶のパウンドケーキ、ゼリー、チーズケーキ等のお茶づくしデザートも楽しんで。

農家の方がお客さんをもてなすような、鹿北地域で受け継がれている素材の味を生かした素朴な味を大事にしています。

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/>



鹿北の自慢の芋



「鹿北の芋」生産者

昼夜の寒暖の差が大きいこと、水がきれいなこと、朝霧が深いこと、空気がおいしいこと、赤土が多いこと。鹿北には、おいしい野菜が育つ条件がたくさんあります。もちろん、秋の主役「お芋」も同じこと。じゃが芋、里芋、から芋、山芋、こんにゃく芋：どの芋も自慢の一品。でも本当の自慢は、その芋を一生懸命に作っている農家の皆さん。さあ、どの芋から自慢しましょうか。



土づくりをして
大事に育てた里芋

里芋農家
平田信行さん・ヒロ子さん

平成9年4月の小栗館オープン以来、里芋を出荷し続けている大ベテラン。鹿北の里芋は、順調に生育した証拠である、シマ模様が平行にくっきりしているのも特徴。湯がいて、醤油をつけて食べただけでも、うまさがあります。今年は、雨もほどよく降って順調に育ちました。土づくりをして大事に育てた里芋。掘ってから「大きく育ったな」と手袋で大事にふきあげて出荷します。

平らでふっくらした
すべすべ肌の
じゃが芋

じゃが芋農家
古川恭成さん・京子さん

平たい形ですべすべしたじゃが芋を選ぶこと。大きいじゃが芋は、空洞があるので要注意。古川さんのじゃが芋は、まさに平たくすべすべしています。そんなじゃが芋を作るのに、手間をかけるのが、古川さん流。芽かぎ作業、太陽に当たると変色するため土寄せ作業を徹底的に行います。だから、色も均一で、きれいなほどに鮮度が伝わってきます。風通しの良い冷暗所で保管されているので、いつまでも甘みがあるじゃが芋です。

見た目はツヤツヤ
味はほくほくの
から芋

から芋農家
野中晴光さん・明美さん

サラサラした赤土の土壌を選び、栽培。その土壌選びが、ほくほくしてしっとり感を持った逸品を育てます。ベニアズマは、濃い黄色で甘みが強く加工品にも最適。ベニハルカは、甘みが強く焼き芋に最適。「ストーブの上で焼いた、焼き芋をよくします」と明美さん。そのままの甘みを大事にした食べ方が一番のようです。また、「大学芋にして食べますね」と、ゆっくり加熱することで出る甘みも味わってください。

栗だご入りだご汁



美っ栗だご汁 小 190円
ソフト栗ーム 310円

道の駅かほくお栗茶屋 / マップ ①

山鹿市鹿北町岩野4186-130 ☎0968-32-3343
営業/10:00~19:00 (10月~3月は18:00まで)
休/第2木曜日(祝日の場合は翌日)
HP http://ogurigo.jp/

季節のソフトクリームも人気!

種類/芋ソフトクリーム・ソフト栗ーム・きな粉・カボチャ・ブルーベリー・紅茶等

やまが栗ガレット 1個200円

ロースターズカフェ琥珀の刻 / マップ 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/

テイクアウト可



栗の渋皮煮が入った焼き菓子

地鶏と栗のかま飯は絶品!



栗の釜飯セット 1,300円

いろりの里 山蔭 / マップ ⑥

山鹿市鹿北町学生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

前日までに要予約

里山パイキング 1,050円

幸の国健康館ゆ〜かむ「山桜」 / マップ ⑦

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

カロリー半分の
こんにやくようかん



栗入りギャバロン紅茶こんにやくようかん 1個 250円

山こんにやく製造元遊工房 / マップ ⑧

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

9月10日から10月限定の栗のメニュー



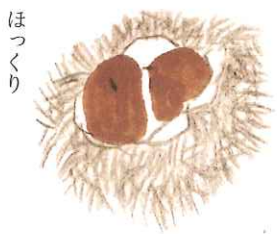
栗だけとまるごと館にしたドーナツ

栗の贅沢ドーナツ 1個150円

もみじ庵 おがさわら / マップ 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/

テイクアウト可



ほっくり
ほっくり

実は、栗自慢街道もスタートしています。

※栗自慢街道は生育状況によって提供期間が変わります各店舗に問い合わせさせていただきます。



※価格はすべて税込価格です。※MAPは裏表紙参照



kahoku map - 山鹿市鹿北町 -

