



ジャガ芋のもちもちセット 800円

大きなじゃが芋を2個分ふんだんに使用。メインはすりおろしたじゃが芋とベーコンをチーズと焼いたもの。トッピングしてあるカリカリのじゃが芋に、さっぱりしたトマトソースがマッチし、新しいじゃが芋の楽しみ方に舌鼓。マッシュポテトをアレンジしたパンやさつま芋のゼリー等、芋のいろいろな食感と風味が楽しいセットです。

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



栗おこわ弁当 500円

自家製栗がゴロゴロ入った栗おこわを中心に、鹿北産の食材を使った『わが家の自慢のおかず』を入れました。こんにゃくのキンピラ、山菜にしめ、大豆のしゃり豆、高菜漬け等、素材の風味を生かしたメニューです。

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



いも栗かま飯御膳 1,300円

から芋と栗をたっぷり入れたこの時期限定のかま飯が登場。その場で30分かけて炊き上げるので、炊きたてを味わうことができます。お米も自家生産というこだわり。特製ポテトサラダとともにどうぞ。店主こだわりのデザートは、栗の渋皮煮とから芋の餡(あん)をふんだんに敷き詰めたパイです。

待ち時間があるので予約されることをおすすめします。

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
土日・祝日 11:30~21:00 休/水曜日



秋のそば定食 1,150円
秋のうどん定食 1,000円

手打ちしているそば(うどん)に、カボチャ、じゃが芋、栗を使ったメニューを添えて秋の定食を作りました。使っている食材は、鹿北産の中でも良いものを厳選しています。どれも素材の味を生かしたやさしい味付けです。デザートは、手作りの栗の水ようかんもどうぞ。

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



栗農家の栗パイ 1個 400円

大粒の栗の渋皮煮をまるごと2個、贅沢に使った栗パイです。さらに、栗を餡(あん)にしたものが敷き詰められており、食べ応えのある1品に仕上げました。サクッとした食感に、栗の甘さがふわっと広がる感じは、1個1個手作りしたパイにしか出せない味です。

テイクアウト可。

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/



栗御膳 1,200円

鹿北栗をしっかりと味わえる、女性スタッフ考案のメニューです。隣の物産館「小栗館」が厳選した栗を使った人気の栗ご飯、栗コロッケだけでなく、季節の野菜の天ぷらやこの時期限定の美つ栗だご汁もセットにしています。また、栗マフィン、季節のゼリー等のデザートも充実。食欲の秋を満喫できるおすすめ御膳です。

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/9:00~19:00(10月~3月は18:00まで)
休/第2木曜日(祝日の場合は翌日)
☞ http://ogurigo.jp/

お問い合わせ

山鹿市商工会 鹿北支所 ☎0968-32-2068

※価格はすべて税込価格です。*MAPは裏表紙参照。

いも・くり
自慢街道

さらに「おいしか」が
パワーアップ

鹿北

期間

9/15(火)

10/15(木)



5本以上注文の方は、前日までに要予約

里芋入りもちもちこんにやく

小 170円 各さしみ 260円 特大 320円等

こんにやくと芋と里芋で作った手作りこんにやく。通常のこんにやくとは違い、里芋のもちもちした食感も楽しめます。写真は、さしみ、煮物、いなり寿司にアレンジしたもの。おススメは季節のフルーツを入れて作るこんにやく羊羹です。口の中にふわあと香りと食感、こんにやくの楽しみ方の新境地。ヘルシーなこんにやくは体にもやさしい一品です。

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



里山バイキング

1,050円

芋や栗、野菜をたっぷり使った自慢のバイキング。毎日35品が並ぶ家庭料理に、里芋の煮つけ、から芋のデザート、山芋と大根のとろろ汁をはじめ、こんにやく料理が日替わりで登場。期間限定のだご汁は、先着でご提供。隣の健康館には、大浴場やトレーニングジム、温水プールもあります。バイキングをたべて、心身をリフレッシュ!

⑦幸の国健康館ゆ〜かむ「山桜」

山鹿市鹿北町稚持5-2

☎0968-32-4588 営業/11:30~15:00

休/木曜日

HP <http://www.youcome.jp/>



前日までに要予約

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。

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/>



要予約

芋栗ごんまい

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、里芋の煮つけ、がしのそぼろあんかけ、芋と栗のきんとん、煮しめ、芋天等盛り等、やさしい味が盛りだくさん。デザートは栗がたっぷり入ったマロンシャンティです。最後は、本場お茶屋さんが入れた岳間茶をどうぞ。

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/>