

# たけのこ街道

美味しいタケノコを  
食べるためのポイントも  
教えるばい！

期間限定

2016

3/20日

~

4/20水

2016 vol. 8

🍷 鹿北の飲食店 10 店舗で開催！ 🍷

春の鹿北  
今しか食べられない  
たけんこ料理  
今年も  
まつとるよ！

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られない

たけのこの郷土料理から

創作料理の数々

そして、今年も手軽にテイクアウトできる

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！

◎『たけのこ街道』のたけのこ料理価格は税込み価格です。

竹の器に彩られた  
春の朝掘りたけのこを堪能！



平日限定、要予約

筍のフルコース

1,200円

たけのこご飯、天ぷら、白和え等、たけのこのメニューを8種類準備。たけのこをまるごと余すことなく使ったフルコースです。竹の器に入ったたけのこご飯や小鉢は、竹の香りと料理がマッチして毎年人気。たけのこの食感が楽しめる人気のマフィンだけでなく、コーヒーと小栗郷紅ほっぺ観光イチゴ園のイチゴもセットにしました。

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/10:00~19:30(19:00オーダーストップ4月~9月)  
※3月までは18:00  
休/第2木曜日(祝日の場合は翌週)  
http://ogurigo.jp/

もはや春の定番!  
この時期だけの限定ピザ!



## 焼たけんこピザ **¥1,470円** **¥1,940円**

皮ごと焼き上げたタケノコと椎茸をたっぷりトッピングしたピザです。味付けは、自家製の柚子胡椒と塩麹チキンとチーズで、焼くことで香ばしくなったタケノコの旨味と和風の味わいがマッチしたピザです。自家焙煎した珈琲ともぴったりです。

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/11:00~20:00(日曜、祝日は~18:00)  
休/水曜日(イベント出店時定休あり)  
HP <http://kohaku-toki.com/>

春の行楽にオススメ!



前日までの電話注文のみ受付

## たけのこおこわ弁当 **500円**

鹿北地域で昔から食べられているタケノコ料理ばかりをつめたお弁当にしました。タケノコのおこわ、白和え、煮しめ、てんぷら等は、素材の味を生かせるように、やさしい味付けで仕上げました。自家製のタケノコ、もち米、野菜などを使用していますので、安心して食べていただけます。

前日までの電話注文のみ予約を受付しています。

### 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/9:00~12:00  
休/不定休

たけんこ街道名物!  
タケノコのきんぴらがボリュームアップ!



テイクアウト可 15分ほど時間がかかります 予約おすすめ

## たけのこのホットサンド **500円**

タケノコの根元の部分で作るキンピラを挟んだ「たけんこ街道」名物のサンドイッチ。焼いたパンに特製ソースをぬり、キンピラとレタス、ベーコンをはさんでいます。素材の風味と味噌ベースのソースの絡み具合とシャキシャキした歯ごたえは絶品。

### タケノコの鶏のつけ丼

**750円**

タケノコとチキンソテーを特製甘辛だれでからめた丼。わさびで、さっぱりと召し上がれ!



### 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

鹿北の郷土料理「たけのこのおば煮」と  
おそばが絶妙なおいしさ!



## たけのこのおば煮御膳 1,000円

メインは、鹿北地域で昔から食べられているオバ鯨の脂でタケノコを炊き込む「タケノコのおば煮」。「おば煮を食べないと春が来ない」という人も多い鹿北地域の郷土料理です。

こだわりの国産のそば粉を手打ちした二・八そばと手製ようかんをセットにしました。

### 5 そば処めん吉

山鹿市鹿北町四丁目696-4 ☎0968-32-2387  
営業/11:30~15:30  
休/木曜日

炊きたてのたけのこ釜飯!



要予約

## たけのこ地鶏の釜飯御膳 1,500円

名物の「地鶏の釜飯」は、自家製のお米や野菜、タケノコがたっぷり。注文を受けて炊き上げるご飯は、くせになるおいしさです。地鶏とタケノコのハンバーグ、タケノコの白和え、タケノコ入りのみたらし団子まで、徹底してこだわりメニューを作り上げた自慢の御膳です。

注文があって炊き込むので40分ほどお時間が必要です。  
団体の方は前日までに要予約。

### 6 いろいろの里山落

山鹿市鹿北町宇生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

旬の味を食べ放題!!



## 里山バイキング 1,200円

鹿北地域の風土と暮らしから生まれた郷土料理が並ぶバイキング。約30種類のメニューにタケノコ料理が日替わりで登場します。準備したのは、タケノコとヒジキの五目煮、ご飯、チラシ寿司、煮しめ、ハンバーグ、天ぷら、オバ煮、白和え、サラダの9種類です。お楽しみに。

### 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 (14:00オーダーストップ)  
休/木曜日

これぞ新しいタケノコの食べ方!



## たけのこ味噌漬

100g 180円～

特製の味噌床にまるごとタケノコを漬け込んだタケノコの味噌漬です。タケノコの色あいもシャキシャキした歯ごたえもそのままの新しいタケノコの楽しみ方です。お茶請けにもご飯にも、お味噌汁の中に入れてもおいしいです。今年はピリ辛味噌で漬け込みました。食欲がそそられる一品です。

味噌床も販売します。  
タケノコの時価により価格変動あり。

## ⑧ 山こんにゃく製造元遊工房

山鹿市鹿北町岩野965-1

☎0968-32-2085 営業/11:30~17:00  
休/不定休



## 要予約

## 筍さんまい

1,200円

タケノコ入りのご飯、だご汁、煮しめ、めた和え等、朝掘りのタケノコだけをまるごと使っています。野菜もお米の自家製です。地元の農家が好んで食べる料理を、味わいそのままに定食にしているので、田舎風の味付けが何ともやさしいので大人気です。手作りのデザートから、お茶屋さんが淹れるお茶まで、心まで癒される定食です。

## 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/>

朝掘り!たけのこ三昧!



外で食べることもできます!



## たけんこ鳥んこ照り焼き丼セット 1,290円

シャキシャキ感そのままのタケノコと、ハーブ鶏の照り焼きにリピータが多いのうなずける照り焼き丼。有精卵の卵と食べると風味もボリュームも満点。全6種類、旬の食材だけを使った惣菜もセットになった大満足のセットです。

テイクアウトのお重も準備しています、お土産にどうぞ。

## ⑩ もみじ庵 おがさわら

山鹿市鹿北町多久1394

☎0968-32-3870 営業/11:00~15:00  
休/火曜日

HP <http://www.kahoku-garden.com/>

# 美味しい タケノコを 食べるための ポイント！

鹿北に住み  
鹿北で料理を振るまい  
タケノコのノウハウを  
知り尽くした料理人が  
鹿北の新鮮なタケノコを  
つけた  
美味しい食べ方を  
教えます。



皮をむいてしまえば、捨てることがないのがタケノコ。部分に応じた料理をするのもポイント。甘くても辛くても、和洋中、デザートにも合うのがタケノコ。何でも挑戦しておいしく食べてください。

道の駅かほく お栗茶屋



Point!



ロースターズカフェ  
琥珀の刻

皮ごと焼いて使います。皮で水分が逃げないこともあり、タケノコのうまみ成分がそのまま残っています。  
香ばしい違った味わいもおいしいです。

Point!



あいわらんど

母から教えてもらった昔ながらのやり方で調理しています。タケノコのエグミをとるために、米ぬかと唐辛子を入れてゆがいています。

Point!



レストラン おあしす

真ん中を少し切って、米ヌカと唐辛子で皮付きのままゆがきます。そうすることで、タケノコの香りも残るし、色もきれいです。

Point!

そばつゆは、厳選したかつおとこんぶで作りますが、タケノコを味つける時も、同じように味付けしていきます。そうすることで、タケノコが持つ素材のおいしさを残してやさしい味に仕上がります。



そば処 めん吉





# 鹿北産のタケノコが買える店

※休館日、営業時間はお電話でご確認ください。

道の駅かほく小栗郷 ☎0968-32-4111

JA鹿本鹿北選果場 ☎0968-32-3133

岳間製茶農産物販売所 ☎0968-32-2526

湯の水公園直売所(岳間溪谷入り口)

※土日のみ開館 ☎0968-32-2170

こつから岳間農産物直売所(県道18号沿い・小川内にここ会)

※土日のみ開館 ☎0968-32-2613(古田製茶)



Point!



ゆ〜かむ里山料理 山桜

大きなナベに、  
たっぷりの水を入れて、タケノコの皮をむいて  
まるごとゆがきます。  
ガスを強火にしてゆがくと、何も使わなくても  
エグミもなく仕上がります。

いろいろの里 山蔭



Point!

米のとぎ汁だけを使い、  
大なべで時間をかけてゆがきます。  
あくがなくやわらかく仕上がるので、  
そのまま酢味噌和えやサラダに使えます。

Point!



(有)岳間製茶 食事処「山におまかせ」

赤い粘土質の土で育ったタケノコを朝掘って、  
すぐに皮のまままるごとゆがきます。  
まるごとゆがくので、タケノコが持つ  
本来の甘みが逃げずおいしいです。

Point!



山こんにゃく製造元 遊工房

タケノコの出始めは、先端を斜めに  
切って、真ん中に切り込みを入れて皮のまま  
ゆがきます。  
タケノコが大きくなったら皮をむいて米ぬか  
と唐辛子でゆがくといいです。

Point!



もみじ庵 おがさわら

美味しく  
食べてね！



# 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)

☎0968-32-2068

8:30-17:00 (土日・祝日休)

◎ご予約は参加10店舗へ直接お問い合わせください。