



お芋のミックスグラタン 900円(デザート付き)

お芋好きにはたまらない新作です。グラタンのソースは、小麦粉を一切使わないじゃが芋のソース。素揚げした香ばしい里芋とから芋の甘さがじゃが芋ソースと絡み合っ、さっぱりした感覚で食べることが出来ます。グラタンを食べなれていない年配の方にも食べてほしいものです。

焼き時間が約15分かかります。

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



里芋ごろっと釜飯膳 1,300円

トロツとした鹿北産の里芋をゴロゴロ入れたこの期間限定の釜飯です。注文があつて炊き込むので、地鶏と野菜の味が、炊きたてご飯とマッチして、里芋のうまさを引き立てます。ポテトサラダ、みそ汁、季節のフルーツをセットにし、デザートに栗の渋皮煮とから芋のスイーツを準備しました。

⑥いろりの里山蔭

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



栗おこわ弁当 500円

自家製の栗がゴロっと入った栗おこわ。もちろん、お米も自家製です。タケノコと里芋、椎茸等の煮物、野菜天ぷら、みょうがの酢漬、高菜漬等、わが家自慢のおかずだけをセットにした秋の味覚たっぷりのお弁当です。

③あいわらんど

山鹿市鹿北町四丁1638-1
☎0968-32-2127
電話受付/9:00~12:00 休/不定休

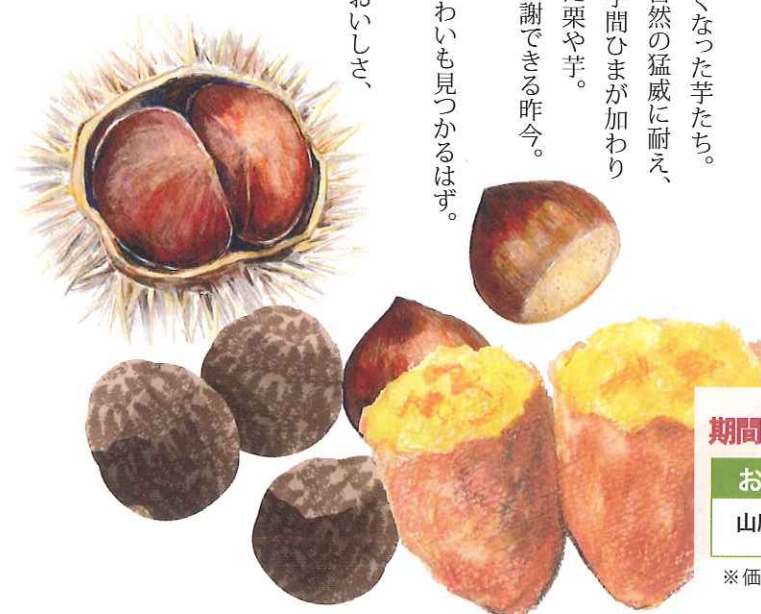


天ざるそば 1,000円

かぼちゃ、から芋、人参、ピーマン、ナス等7種類の旬の揚げたてのサクサク天ぷらは、厳選した鹿北産の野菜の素材の味も加わってうまさ格別です。カリッとした歯ごたえが実にうまさを引き出します。国産粉を使った手打ちした二八ソバと一緒に召し上がれ。

⑤そば処めん吉

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



鹿北
いも・くり
自慢街道

青空に映える、栗。大地に根を張り、たくましく大きくなった芋たち。台風や水害等、自然の猛威に耐え、農家の皆さんの手間ひまが加わり無事、収穫出来た栗や芋。すべてのものに感謝できる昨今。だからこそ、いつもと違った味わいも見つかるはず。この秋、鹿北地域で秋のおいしさ、楽しんで。

期間:9月15日(木)~10月15日(土)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。



栗農家の栗パイとやまが栗ガレット

やまが栗ガレット1個220円 栗農家の栗パイ1個330円

じいちゃんが育てた栗をコトコトと渋皮煮にして、ガレットとパイを手作り。大粒の栗だけ使った渋皮煮をまるごと1個入れたサクサクの栗パイ。コーヒー粉と練りこんだ生地に渋皮煮を挟んで、こんがり焼いたガレット。栗を贅沢に使ったお菓子です。

パイの焼き時間約25分。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/営業時間 11:00~20:00
金土は22:00まで 日祝は18:00まで
休/水曜日(イベント出店時定休あり)
HP <http://kokaku-toki.com/>



栗御膳 1,200円

栗ご飯、栗だご汁、栗の白和え、栗コロッケ、栗マフィン等、栗をふんだんに使った秋限定のメニューです。おからと混ぜ合わせた栗コロッケは、栗の甘さたっぷりでホクホク。人気の山菜にしめをセットにした秋のおふくろの味、決定版です。

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/9:00~17:00
休/第2木曜日(祝日の場合は翌週)
HP <http://ogurigo.jp/>

つぶした里芋を米粉でつつんで焼いた里芋のおやき。
各店舗の味が加わり5店舗オリジナルおやきが登場します。

里芋のおやき 期間限定販売

里芋パラダイス

11月1日(火)~11月13日(日)



「鹿北の里芋はおいしかね」。そんな声をよく聞きます。
総面積の7割を山林が占める鹿北地域。
「山付きの土地」といわれるほど山は身近にありました。
その山付きの土地で育つから鹿北の里芋は天下一品。
トロツとしたぬめりは、おいしさの象徴でもあり、
大切な栄養成分です。芋の中では低カロリー。
カリウム、ビタミンB群、たんぱく質を多く含んだ里芋。
どうぞ召し上がれ。



芋ちゃんおやき 1個100円

里芋、から芋、じゃが芋だけを使いをおやきを作りました。
甘味料を一切を使っていない素朴な味のおやきです。
その上に、田楽みそをつけて焼きあげました。

／道の駅かほくお栗茶屋

しょうが風味の
里芋のおやき

2個320円

里芋をしょうがと味噌で味付け
したおやきです。ゴマを乗せて
ほんのり香ばしく焼き上げ和のテイストにこだわって
作りました。

／レストランあしす



お茶屋さんの
おやつ風
里芋のおやき

1個150円

お茶どころ鹿北らしいおやきは、
岳間茶の粉末を皮に練りこみ、
グリーンを鮮やかに出しました。
餡子を入れ、団子風に仕上げたおやきは
おやつにもぴったり。

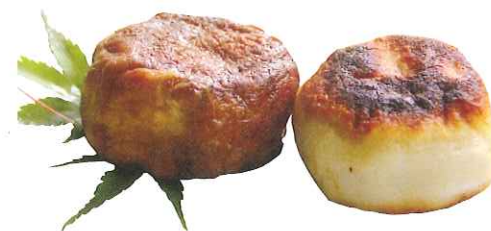
／(有)岳間製茶 食事処 山におまかせ



洋風とろ〜り 里芋のおやき 2個250円

クリームチーズとベーコン、ネギを入れたおやきは、バター
醤油で焼き上げました。ふんわりした里芋、トロツとした
チーズ、カリツとした皮の歯ごたえの新食感おやきです。

／癒しの森ゆ〜かむ



元祖 里芋おやき 1個180円

「どうしても食べたくなる」とリピーターが多い
元祖おやき。醤油をたらしてこんがり焼いた
おやきは、「おもちゃみたい」と大好評で
ほぼ一年中作られています。

／もみじ庵おがさわら



紫山芋入りこんにやく・里芋入りこんにやく
特大320円、大260円(刺身用)、小170円

鹿央町で栽培されている「七たふじむらさき山芋」
を入れたこんにやくが登場。100g中に80gもの
ポリフェノールを含んだ栄養満点の山芋。健康食
品としてのこんにやくがパワーアップ。里芋入りは、
もちもちの食感が楽しめる好評です。刺身、にし
め、サラダにどうぞ。

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



もみじ庵おやき・栗ドーナツ

おやき1個180円 栗ドーナツ1個150円

人気の元祖里芋のおやきだけでなく、じゃが芋の
おやきとから芋のおやきが新登場。岳間産のじゃが
芋を使ったおやきは、バターしょう油で、ほくほく食
べてみて。黒蜜をかけて食べるから芋のおやきは、
スイーツ風に。3種類のおやきで、ほっこり笑顔にな
ること間違いなしですね。サクサクの栗ドーナツも
秋時期限定の定番人気メニューですよ。

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/>



里山バイキング

1,200円

30種類の田舎料理が楽しめる里山バイキング。
里芋のにつころがし、から芋のつけ揚げ、里芋コ
ロッケ、里芋ご飯、栗ご飯、ポテトサラダなどが、日
替わりで登場します。体にやさしい田舎料理に心
まで癒されますよ。

⑦癒しの森ゆ〜かむ

山鹿市鹿北町維持5-2 ☎0968-42-5100

営業/11:30~15:00(受付終了14:00)

休/木曜日

HP <http://yukamu.sh-yuwa.com>



栗だんご汁セット

1,200円

野菜がたっぷり入った自家製みそで作る栗だんご
汁は、だんごに栗をまるごと入れた限定メニュー。
山菜煮しめ、旬の野菜の天ぷらとデザートをセット
にした体に染み渡るやさしいおふくろの味です。
最後は、本場お茶屋さんが入れた極上岳間茶をど
うぞ。

⑨(有)岳間製茶 食事処山におまかせ

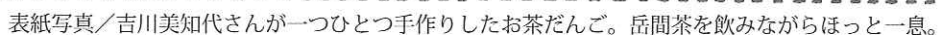
山鹿市鹿北町多久1377-3

☎0968-32-2526 営業/11:00~15:00

休/水曜日

HP <http://takema-tea.biz/>

価格は税込です。



協力／KAERUさん

鹿北山幸はんぶんこ

檢 索

2016年9月発行