

逸品、みつけた **あらた** たま

あらお たまな
荒尾・玉名の知られざるいいモノ。

荒尾・玉名地域観光推進協議会
(熊本県県北広域本部玉名地域振興局内)

令和2年11月発行

花の香酒造

土地を醸す



日本遺産にも認定された菊池川流域に位置する和水平町は、阿蘇山大噴火の際に火砕流が凝固してできた土地。この地に熊本県最北の酒造がある。今や世界に名をとどろかせる『花の香酒造』である。

いにしへの恩恵を受け、大地に流れる澄んだ水を酒造りの仕込み水として使用している。令和2年からは、酒米の全量をこの小さな和水平町のお米だけで醸すことを実現。和水の田、和水の米、和水の水、どのいのちが欠けても、花の香は完成しない。どんな歴史の上に土地が成り立っているかを見つめたい。うえて米を磨くこと、多くを造る時代の酒の在り方を改めてとらえなおす。伝統と先人の知恵に、時のながれと土地のちからを加えていく。和水平という土地をまるごと醸す。

土地を敬い、讃える想いは目の前の一滴を通じて、かならず届くことだろう。



花の香酒造株式会社
和水平町西吉地2226-2
0968-34-2055
営業時間／9:00 - 17:00
(土、日、祭日を除く)
ギャラリー【花回廊】
営業時間／10:00 - 17:00



純米大吟醸 花の香 和水平
華やかで果実のようなフルーティーさと酸味によるキレのある、和水平町を語る純米大吟醸に仕上がっている。和水平町産山田錦100%使用。



純米酒「神田」(じんてん)
熊本発祥の9号酵母を使用した純米酒。創業当時、神社の土地から湧き出る岩清水と神社所有の田んぼ『神田』で収穫された米で始めたことに由来。

明治35年から建つ母屋と酒蔵。訪れる人が愉しめる「花回廊&テイステイングバー花香酔人」には、写真家ハービー・山口氏が和水平の風土と酒造りの風景を映し出した写真ギャラリーや、限定酒など、好みの酒を選んでテイステイングができるパーカウンター(有料)がある。花の香の由来となった梅の古木を見ながら、和水平町を五感で愉しむことができる。



ARAO
荒尾市



TAMANA
玉名市



GYOKUTO
玉東町



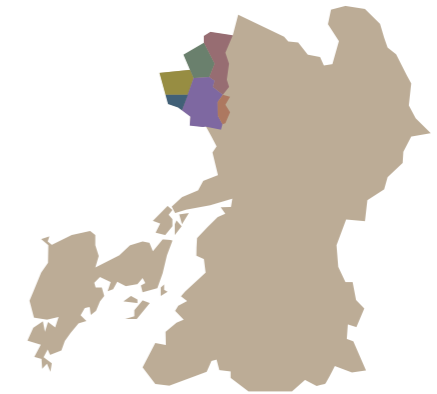
熊本県の北の玄関口となる、荒尾・玉名地域。小岱の山々と共に夜明けを迎え、菊池川の清流に乗った風が田畑山林に吹き、有明の薄紅の空に今日一日を讃える。

その歴史は古く、遙か古代の人々の営みも確かめることができる。阿蘇を源流とする菊池川流域では、早くから稲作が始まり、山間部では鉄分の多い土が力強い焼き物を生んだ。干満差の大きい有明海では、独自の進化を遂げた生態系が息づく。

一方、交通の要所、また近代国家の礎としてもこの地域は重要な役割を果たしている。関所は古代から置かれ、水量が豊富な川や海では水上交通も発達した。人の交わりは多彩な伝統文化を生んだ。維新の波に儂く散った若き命も、産業革命を支えた炭鉱も、永遠にその記憶を伝える。

数千年に渡る人々の英知が集まるここで生まれたモノは、生まれて至極当然のことだったのかもしれない。まだ見ぬ知らぬ、あらたまのモノたちを今のぞいてみよう。

WELCOME TO
あらたま
荒尾・玉名



長洲町
NAGASU



和水平町
NAGOMI



南関町
NANKAN



Nagomi大豆Coffee

ふるさとを守りたい一心で



FROM NAGOMI

えごまオイル

和水町は住民主体の「地域づくり」が盛んな町だ。「生まれ育った場所を守りたい」「自分たちの地域は、自分たちの手で守り育てる」という想いのもと、いくつかの集落で地域づくり協議会が立ち上げられた。その活動の中で生まれたのが、大豆コーヒーとえごまオイルだ。「限界集落」と呼ばれる地域に希望の光が見える。地域のことをもっと知ってもらい、きっかけに。地域から巣立って行った人に、今も元気で暮らしていることを伝えるために。気持ちを込めながら、ひとつひとつ手作業で製造している。今も彼らは生まれ育った集落でふるさとを守り、未来を創っている。地域に触れ、暮らしに触れ、望郷に想いを馳せるのもまたいい。



Nagomi大豆Coffee

休耕地活用から生まれたノンカフェインの大豆コーヒー。ドリップバッグ式。封を切ると一瞬で立ち上がる香ばしい大豆の香りに驚く。まるでコーヒーのような味わい。熊本県産大豆100%使用。

●なごみの郷高野地域づくり協議会
 <取扱店> 和水町緑彩館/道の駅きくすい菊水ロマン館 等



えごまオイル

和水町和仁地区の小山シスターズが育てたエゴマを非加熱生絞り。体内で作ることのできない必須脂肪酸「α-リノレン酸」を含み、ダイエットや抗アレルギーに効果がある。味噌汁、パン、サラダにおすすめ。

●いにしへの里春日野/和水町和仁650-1/0968-34-3120

FROM GYOKUTO



10日間の幻

ハニーローザ

生産量日本一を誇る玉東町の「ハニーローザ」は、幻のすももといわれる。なぜなら、収穫が毎年6月上旬から中旬のたった10日間ほどしかない。豊かな自然と温暖な気候を生かして栽培されたハニーローザは、すももでは珍しく高糖度を誇り、食味はなめらかな肉質で良好。ギュッと凝縮された甘さと酸味のバランスが素晴らしい。皮ごと食べられ、いつでもひとつとつ、と手が伸びてしまう。繊細な皮に傷がつかないよう、丁寧に収穫されるハニーローザ。少女の頬のようにほんのり赤く染まった小ぶりの実に、きつと恋をしてしまう。



ハニーローザアイス/シャーベット

果肉たっぷりのソースを絡めた爽やかでクリーミーなアイスと、果粒入りのなめらかなシャーベット。



ハニーローザアイスモナカ

果肉を贅沢に使用。甘酸っぱい果肉と阿蘇のジャージー牛乳を使ったなめらかなミルクアイスとの相性が抜群。



ハニーローザコンフィチュール

皮ごと煮込んだハニーローザの味わいをギュッと凝縮。パンやヨーグルトなどに合うちょっと大人のジャム。

<販売元>
 ぷらっとぎょくとう/玉東町木葉603-5/0968-82-8617



玉名ラーメン

湯けむりもいいけど
湯気もいい



FROM
TAMANA



濃厚な豚骨スープと中細麺、焦がしにんにくが特徴。市内には多くのラーメン専門店があり、いずれもレベルが高い店舗ばかり。



玉名ラーメン

オーソドックスな玉名ラーメンや一部の店舗の味を再現したものがある。どの種類にも焦がしニンニクが入っている。お土産にはもちろん、自宅で美味しい玉名ラーメンを食べ比べするのもよい。

<販売元>ものがたりJAPAN
(株) / 玉名市天水町小天7716
/ 0968-82-5020



FROM NANKAN 南関あげ



南関あげ

30cm角にもなるパリっとした南関あげは、出汁や煮汁をよく吸いもっちりジューシーな食感。油抜きする必要もなく、手で簡単に割れる。

<販売元>
塩山食品(株) / 南
関町小原32-2 /
0968-53-0154



南関そうめん

茹でても伸びないほどのコシの強さと、シコシコした歯ざわりが特徴。白髪そうめんと曲げそうめんの2種が製造されている。

<販売元>南関町内各製麺所



南関そうめん

奏でる 職人の技

その始まりは、一軒の小さな中華そば屋からだった。昭和27年、当時の国鉄高瀬駅(現玉名駅)近くに、中華そば屋がオープンした。久留米にある屋台ラーメン店の味に惚れ込んだ男が熱心に誘ったらしい。豚骨を煮詰めた白濁スープの濃厚な味は、瞬く間に評判となり、連日大勢の客で賑わった。

ほどなく「玉名に旨いものがある」と聞いて三人の青年が熊本市内からやって来た。その味に感動した彼らは後に、熊本ラーメンの始まりとされる店を立ち上げた。

時を経て、店主たちの努力とそれを支えたラーメン好き達により、玉名ラーメンは現在の姿へと発展した。

玉名の一軒が、熊本に大きな食の足跡を残した。愛すべき湯気がこの町には今日も立ちのぼる。お腹を空かせた人々が、いそいそと暖簾をくぐる。

島原の乱の後、人口が減った南関町では、四国伊予松山から多くの移住者が来た。その中に油あげの製法を知る者がおり、そこから「南関あげ」は始まったと伝えられている。長期保存できないかと知恵を絞った結果、現在の薄さにたどり着いたそうだ。

江戸時代、「肥後には美味しい麺あり」と言わしめた「南関そうめん」。何と云ってもその長さ。機械を一切使わない手延べ伝統の味と製法を守り続けている。今では製麺所は10軒を残すのみ。

あげもそうめんも、職人たちの手さばきはとても軽やかで、まるで音楽に乗っているかのように楽しい。それも長く厳しい鍛錬と、いにしえより続く伝統の継承者がいてこそなのである。

小代焼

国指定伝統的工芸品



久遠劫と黎明の共存

あらたま地域は、熊本県で最大の窯元の集積地で、多くの窯元がある。この地で生まれた小代焼の流れをくむ伝統的な窯元から、オリジナルな作風の先進の窯元まで、それぞれの個性が楽しめる。それらの焼き物は、あらたま地域の家庭ではよく目にする。

小代焼は約400年前から焼き続けられており、一度は衰退したが、昭和に入り先人の努力によって復興した。鉄分を多く含む小代粘土は高温で焼成され、味わい深い地釉に流し掛けの上釉がかかる。素朴で力強い作風はこうして誕生する。

木葉猿の謂れは、1300年以上前まで遡る。「虎の歯(このは)」の里に住んでいた都の落人が、夢のお告げを受けたことにはじまる。祭器を木葉山の赤土を用いて作れと言われ作り、その時に残った土を捨てたところ、それが猿に化けたという。どちらも今なお進化し続けている。時代と共に、その価値を新たに見出し、私たちの生活にあるべきものとして存在している。

きんぎょ

FROM NAGASU



浮かれたあの夏の夜

この町にいつ金魚がやってきたのか定かではない。しかし、誰もがこの町に金魚がいることを知っている。肥後細川藩の記録には「長洲で金魚養殖がされていた」と記されている。単純に考えて360年以上前には、すでにこの地に金魚がいたことになる。

時代が進み明治になると、とあるひとりの町民が試行錯誤の末、量産に成功。これを機に長洲町は金魚の一大産地として名を馳せてゆく。

現在、10軒ほどの養殖業者が町内にいるが、彼らは誇りと理想を胸に、ついに美しい種を生み出した。「ながす羽衣琉金」と名付けられたそれは、甘美な色彩とたっぷりな薄衣のヒレをたぎらせて、天女の如く水中を漂う。

金魚をこよなく愛する人たちに守られ、金魚たちは今日も長洲町のどこかで泳いでいる。



<販売元>
長洲町養魚組合

※問い合わせは
(有) アクアランド
徳永 / 長洲町長洲
2168-17 /
0968-78-1375



ながす羽衣琉金
5年の歳月をかけ長洲養魚組合が品種改良を重ね平成30年に誕生。はつきりとした模様と4つに分かれた尾びれが特徴。



長洲ジャンボ獅子頭
その名の通りとても大きな長手のオランダ獅子頭。40cm以上に育つ場合もあり、こちらも長洲町を代表する金魚の品種。



リュウキン
金魚と言えば真っ先に思い浮かぶポピュラーな品種。長洲駅の下りホームには特大「リュウちゃん」がいる。



ランチュウ
背びれがなく、ずんぐりとした体系が特徴。ゆったりと泳ぐ姿も魅力。長洲駅上りホームにいるのはこの「ランちゃん」。

＼他にもたくさん!!／

- 五喜窯
荒尾市府本1759-3 / 0968-68-6215
- 陶房丸山
玉名市三ツ川4559 / 0968-74-9087
- 素月窯
南関町上坂下3205 / 0968-53-9191
- 木吉窯
南関町宮尾1768-207 / 0968-53-8770
- 三池焼
南関町関外目1446-4 / 0968-53-2011
- 田原弓陶房・美歩志窯
南関町宮尾1768-122 / 0968-53-8406
- まもる窯
南関町九重1038-1 / 0968-82-8815



県指定伝統的工芸品

木葉猿

- 木の葉猿窯元
玉東町木葉60 / 0968-85-2052
- もっこす猿窯元
玉東町木葉14-6 / 0968-85-3353

- 小代焼 しろ平窯
荒尾市大島下25-3 / 0968-62-0538
- 小代焼 末安窯
荒尾市府本上1712-1 / 0968-68-0058
- 小代焼 太郎窯
荒尾市平山2560-17 / 0968-68-4817
- 小代焼 中平窯
荒尾市樺1192 / 0968-68-7326
- 小代焼 ふもと窯
荒尾市府本1728-1 / 0968-68-0456
- 小代 瑞穂窯
荒尾市上平山914 / 0968-66-2380
- 小代本谷 ちひろ窯
荒尾市川登2131-74 / 0968-68-6459
- 小代焼 岱平窯
南関町宮尾470 / 0968-53-9245
- 小代松風焼 野田窯
南関町関町1566 / 0968-53-1531
- 小代焼 一先窯
長洲町永塩1612-3 / 0968-78-5631

<荒尾・玉名地域窯元振興会>

南関町関外目1446-4 (三池焼内)
TEL/FAX / 0968-53-2011



もっと! あらたまの知られざるいいモノ

FOOD



黒帯くん

有明海産のやわらかい一番摘みの海苔を北海道羅臼昆布と国産煮干しを使った独自のダシで味付し、帯状にカットした味付海苔。黒帯くん1本に全型1枚を4切したものが40枚(計全型10枚分)入る。●(株)若新/荒尾市金山1240-1/0968-68-0903

ノンオイルドレッシング 海苔&のり梅風味

カロリーオフのヘルシーなタイプ。口溶けの良い高級初海苔と、海苔エキスに含まれる海苔の旨味で、より深い磯の味わいを堪能できる。まろやかな酸味。海苔と相性の良い梅の風味をプラス。●第一製網/荒尾市増永1850/0968-62-1161

ドレッシング海苔&のり

海苔網製造会社が販売する海苔ドレッシング。有明海産の高級焼海苔をそのまま使用。海苔エキスで味に深みを加え、うまみ成分が素材本来の旨味を後押し。料理をより美味しく引き立てる。●第一製網/荒尾市増永1850/0968-62-1161



タン坑カレー

三池炭鉱の"世界文化遺産登録"を記念し、明治後期より迎賓館として栄えた(現)旧三井港倶楽部の料理長監修のもと、牛タンを石炭に見立て、丹精込めて作り上げた欧風カレー。●十八食肉/大牟田市草木1148番地1/0944-41-2529

しおかぜ

有明海産のやわらかい一番摘みの海苔を北海道羅臼昆布と国産煮干しを使った独自のダシで味付し、帯状にカットした味付海苔。個包装されているのでとても使いやすく、たっぷり大容量。●(株)若新/荒尾市金山1240-1/0968-68-0903

かつおふりかけ

海苔屋さんの作った海苔たっぷりのかつおふりかけ。有明海産の海苔を贅沢に使用。●(株)若新/荒尾市金山1240-1/0968-68-0903



プレミアム元祖 正直にんにくみそ

自社農園栽培にんにく(熊本産)を25%配合し、熊本県産の無添加味噌で練り合わせたプレミアムにんにくみそ。ご飯や野菜、料理の味付けなど、何にでも使える万能調味料。●明るい農村天水/玉名市天水町部田見2850-1/0968-82-3366

真あさり

地元漁港に水揚げされた大きなアサリを丁寧に剥き身にし、たっぷりのタレに浮かせる「浮かし炊き製法」でじっくりと煮詰めふっくらと艶色になったアサリを天日干しで乾燥させた、手間隙のかかったこだわりの商品。●製造本舗 匠/玉名市中1941-1/0968-75-1259

きのかカレー

国産の牛骨と鶏骨とあさを5時間かけてとった自家製スープをベースに有明ファームの玉名産のしいたけ・長洲町産トマトと、数種のきのこを混ぜ合わせた本格カレー。●四ツ山食品/玉名市岱明町下前原605-1/0120-094-453

みかん

FROM TAMANA & GYOKUTO



たわわ 橙の丘

「みかん、ちぎらんん。」シーズンになると、あらたまのあちこちでこんな言葉が飛び交う。こっこの言葉で、果実を収穫することを「ちぎる」と言う。

あらたま南部にかかる金峰山オレンジベルトの一角は、有明の潮風と燦々に降り注ぐ太陽の光を年中浴びて、雄大に広がる。開花時期に山に踏み入ると、全体を包み込む爽やかな香りに驚く。

急な段々畑には、狭いつづら折りの道が張りめぐらされているが、コンテナをいっばいに積んだ軽トラックが躊躇なく進む。なんと遅いことか。我が子同然に育てられたみかんたちは、ちぎられるのを今か今かと待っている。

玉名平野や阿蘇・雲仙を背景に大パノラマで育ったあらたまのみかんは、みずみずしく甘い。指先に滴る果汁も気に食へるだろう。



みかんのことで頭がいっぱいジュース

栽培の基本を大事にして育てられた、高糖度系まぼろしのみかんを使用。健康を思い、みかんのことで頭をいっぱいにして作ったジュース。

<販売元>ななみかん工房
玉名市天水町立花1248/0968-71-5355

みかんチップス

自社農園の温州みかんを、皮ごとスライス。じっくり時間をかけて機械乾燥させた、みかんまるごとのチップス。果皮部分も栄養価が高く、残留農薬ゼロ。お子様にも安心。

<販売元>明るい農村天水
玉名市天水町部田見2850-1/0968-82-3366

玉名シブレジャム (不知火マーマレードジャム)

不知火(みかん)をまるごとマーマレードジャムに。安全なみかんを使用し、着色料や香料を使っていない。程よい酸味とみかんの皮特有の苦味がバランスよく出ている。

<販売元>おっぺしゃん工房
玉名市天水町小天7716/0968-51-4094

ぎよくだんのみかん

玉東町の若手農家団。それぞれ日本全国のお得意様の元へ毎年美味しいみかんを送り出している。「ぶらっとぎよくとう」サイトでは、お気に入りの農家さんのみかんを指名買ひできる。

<販売元>ぶらっとぎよくとう/玉東町木葉603-5/0968-82-8617



長者饅頭

昭和22年の創業以来、年代を問わず愛されている玉名銘菓。口の中に優しく広がる黄身餡が特徴で、小岱山の麓で財を成し栄えた「足野長者伝説」にちなみ、食す人の長寿と繁栄の願いを込めている。●菊水堂／玉名市高瀬524-4／0968-73-2223



黒棒

黒糖をたっぷり使い独自の製法でじっくり焼き上げ。柔らかく、口どけがよいのが特徴。食べた人にホッとするような幸せな気持ち」になってもらえるよう、真心を込めてお菓子を作っている。贈り物としてもおすすめ。●橋本製菓／南関町関町1567／0968-53-0522



万田坑クッキー (炭・チップ)

荒尾市にある洋菓子店が、世界遺産万田坑をイメージして作ったお菓子。竹炭を使ったサクッとした食感でナッツの風味豊かな、石炭をイメージしたクッキー。●欧風菓子まへひろ／荒尾市荒尾2443-2／0968-62-1144



いちごジャム

玉名産の完熟いちごを100%使用し無着色、無香料でグラニュー糖とレモン汁だけを加え、じっくり煮込んだ昔ながらの手作りいちごジャム。大きな苺の粒がそのまま。素材本来の味を活かした香りと旨みが味わえる。●横島町特産物振興協会／玉名市横島町横島1716／0968-84-3700



ふわふわケチャップ

10種類のスパイスを調合し、砂糖や塩などを極力抑え、トマトの持つ甘みを最大限に引き出すことで、ふわっとした食感に仕上げる。パスタソースやトマトスープのベース等、様々な用途に使える。●蘇鉄園芸／玉名市横島町横島10207／0968-84-2887



ハバネロ調味料Shinshi

熊本県産のハバネロと唐辛子、にんにく、生姜、玉葱を原料とし、香りと旨みを追求した辛味調味料。ただ辛いだけでなく、料理に足すだけで格段に美味しくなる。●はばねろ工房／玉名市天水町尾田614／0968-82-3588

OTHER



天然椿油

九州一円の自生林から採取したヤブ椿の実を使用し、玉締めという古式製法に拘って丁寧に仕上げた珠玉の逸品。さらりとした使用感と肌や髪への高い浸透性が、多くの人に喜ばれている。●東製油／玉名市宮原648／0968-72-3446



アイスモナカ(イチゴ)

熊本県のオリジナル品種で、果肉の紅色が美しい玉東町のいちご「ゆうべに」の果肉を惜しみなく使用したアイスモナカ。アイスには阿蘇ジャージー牛乳、九州産生クリームを使用。直径約8cmと大満足のボリューム。●ぷらっとぎょうと／玉東町木葉603-5／0968-82-8617



高瀬飴

江戸時代に興ったといわれ、麦芽水飴を原料とした健康自然食品。母乳代わりの滋養分に富んでおり昔から産婦のお見舞・お祝い等に喜ばれている。長飴、中に黒砂糖などが入った丸飴などの種類がある。●野田正孝(野田飴老舗)／玉名市繁根木255／0968-72-3042



緑茶(特撰・特・紫)

柔らかい新芽ばかりを、特別に強い蒸気で丁寧に蒸した深蒸し茶。茶の成分が浸出しやすく、コクのある甘味が引き出される。お土産にも喜ばれる一品。●東茶舗／和水町江田455／0968-86-4592



高瀬のみどり

仕入れた荒茶を自分で製茶、火入れ(焙煎)仕上げをして、お客様に直接ワンランク上のお茶をお届けしている。深蒸し茶から選別した白折(茎)をじっくりと自家焙煎で仕上げているため大変好評の逸品。●柳屋茶舗／玉名市高瀬140／0968-74-2001



トマトジュース円熟

まさにトマトそのまま。塩などの添加物を一切加えず、100%桃太郎トマトからできたトマトジュース円熟。こだわりを持って育てた蘇鉄園芸の自慢のトマトを最も良い完熟の状態に凝縮し、詰め込んだ。●蘇鉄園芸／玉名市横島町横島10207／0968-84-2887

SWEETS



ファンシーケーキ

毎日届く国産卵を贅沢に使用したスポンジケーキに、オリジナルのクリームをたっぷりサンドしたケーキ。●橋本製菓／南関町関町1567／0968-53-0522



メロンパン

サクサク感が持続するビスケット生地は冷凍しても味が変わらず、数日経ってもオープンで焼けば出来立ての味が蘇る。ひとつひとつ手作りで、1日に5,000個以上の注文が入ることもある超人気メロンパン。●ふくやまベーカリー／荒尾市川登1777-13／0968-64-4300



八神茶 (イボ・胃・目・命)

和水町には身体にまつわる「八つの神様」がいる。八つの神様のうち、イボ・胃・目・命の神様の御利益に由来する茶葉をブレンド。どの年代の方にも飲みやすい健康茶。●東茶舗／和水町江田455／0968-86-4592

<一般社団法人 荒尾市観光協会>



熊本県荒尾市原万田200番地2 (万田坑ステーション内)
TEL／0968-57-9155
FAX／0968-57-9156

<一般社団法人 玉名観光協会>



熊本県玉名市両迫間308 (観光ほっとプラザたまら内)
TEL／0968-72-5313
FAX／0968-73-3803

<一般社団法人 ぷらっとぎょうと>



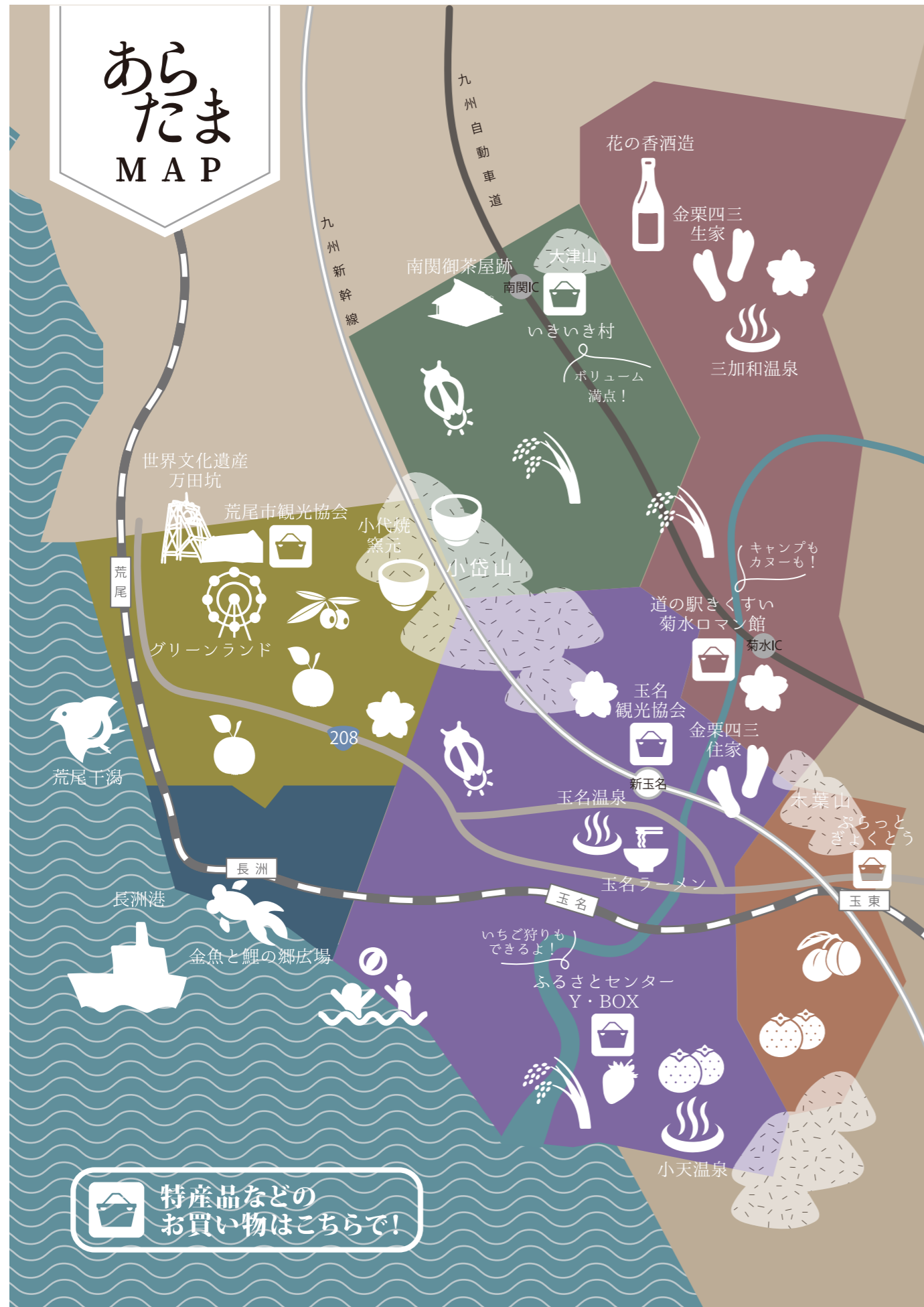
熊本県玉名郡玉東町木葉603-5 (JR木葉駅隣)
TEL／0968-82-8617
FAX／0968-82-8627

<和水町観光協会>



熊本県玉名郡和水町瀬川3613-1 (和水町商工会内)
TEL／0968-86-2127
FAX／0968-86-4514

※本誌に掲載している情報は令和2年11月時点のものです。



竹の 箸だけ



竹箸

昭和38年に創業して以来、一貫して竹の箸だけを作り続けている。使う人の気持ちを第一に考え、一本一本丁寧に、その人に一番合ったものを提供できるように様々な種類の竹箸を作っている。
●ヤマチク/南関町久重330/0968-53-3004



福岡県との県境に位置する南関町。美しく整備された竹林が広がる。春になると筍をいっぱい積んだトラックが、この町から全国へ出発する。旅立ってゆくのはそれだけじゃない。南関町が誇る竹を使った箸もそうである。

たかが、箸。されど、箸。ここに竹の箸だけに技術を捧ぐ人たちがいる。箸という字が竹かんむりであるように、日本の食卓には、永く、竹の箸が使われてきた。

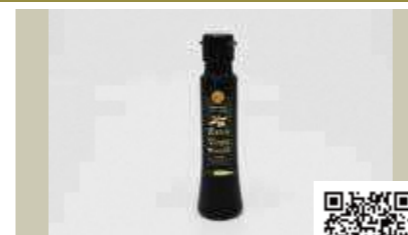
一度使うと、その違いがよくわかる、竹の箸。一本一本ていねいに研磨する音が今日も町に響く。

大地の結晶 オリーブ



そこはまるで、どこか外国にでも来ているかのような錯覚に陥る。なだらかな小岱山麓の丘陵地に、オリーブの木々が広がる。

荒尾市でオリーブ栽培が始まって、もう10年以上経つ。それまで耕作放棄地だった土地は、銀色を帯びたオリーブの葉がそよぐ、美しい丘へと変わった。本場イタリア・トスカーナ地方と似た気候と、オリーブへ情熱と愛情を捧げた生産者の努力のたまものである。



オリーブオイル

オリーブオイル・ソムリエが24時間以内に搾油、濾過し、日本人の味覚に合うブレンドに仕上げた、100%荒尾産のエキストラバージンオリーブオイル。刺激の少ないスッキリ&フルーティな味わい。



オリーブハンドクリーム

荒尾市で採れたエキストラバージンオリーブオイルとオリーブ由来の原料スクワラン、シアバター(保湿成分)を配合。手肌にうるおいを与え、ふっくらしっとり乾燥を防ぐ。



オリーブ石けん

荒尾産エキストラバージンオリーブオイル、オリーブ由来の原料スクワラン、オリーブの葉の粉末(保湿成分)を練り込んだ、植物油脂原料の石けん。キメ細かく豊かな泡立ちでやさしくすすぎりと洗い落とす。



●九州荒尾オリーブ村/荒尾市樺1841-1/0968-57-7686