

熊本の魅力を知ってもらうためにたくさんの感動体験メニューをご用意しました。その中からオススメ9コースをご紹介します。ご予約はWEBまたはお電話で。

阿蘇 ASO

阿蘇神社門前町商店街
“水基巡りクーポン”



阿蘇神社門前町に点在する水基(湧水の水飲み場)を巡りながら、お惣菜やスイーツなど商店街を食へ歩き。

阿蘇市一の宮町宮地
阿蘇門前町商店街振興協会
クーポン引換時間は
9:00~18:00
料500円(クーポン10枚つづり)

阿蘇うぶやま
“あか牛ランチクーポン”



産山村の人気飲食店「山の里」[アーモンドカフェDABERIBA][産山牧場]のいずれかであか牛料理を堪能できます。

阿蘇郡産山村の
上記3店舗
店舗により異なる
料2,500円(昼食代)

天草 AMAKUSA

伝統工芸品「丸尾焼き」で
食べる天草海鮮丼



天草近海の新鮮な魚介が常時6種類以上のった海鮮丼を、「丸尾焼き」に盛り付けて提供。器は持ち帰り可能。

天草市五和町
天草海鮮蔵
料11:30/12:30/13:30
料3,950円
(丸尾焼き器代、持ち帰り用箱代含む)

県北 KENHOKU

日本遺産・豊前街道
ぶらり旅 米米総門ツアアと
八千代産見学セット券



江戸時代に宿場町として栄えた山鹿。風情ある町並みや国指定重要文化財の八千代座の散策プラン。お土産つき。

山鹿市山鹿
料予約時に要確認
料大人2,300円、
小学生以下1,400円

“猫島”湯島ガイドツアー



島民より猫の数が多くいわれる湯島。猫たちがのんびり暮らす島を、絶景や歴史と共に地元ガイドがご案内。

上天草市大矢野町湯島618
料土・日曜、祝日(通年)
料大人500円、小人250円
(湯島の猫写真真ポストカード付き)

県南 KENNAN

肥薩おれんじ鉄道
くまモンラッピング列車&
スイーツ



1日乗り降り自由な切符と、地元おすすめ菓子のくまモンスイーツ2点&お茶がセットになったプラン。※運行情報はご確認ください。

八代駅~川内駅
肥薩おれんじ鉄道(株)営業部
料通年
料大人3,800円、
小人(6~11歳)1,900円

球磨焼酎飲みくらべ体験
味わいの違う
3種類のテイasting



球磨焼酎案内人による球磨焼酎の紹介の後に、3種類の焼酎を飲み比べ。加えて古酒もしくはリキュールも1種類試飲可能。

人吉市新町15
合資会社 鳥越商店「一期屋」
料10:00/13:00/15:00
料大人1,100円
(おちょこ「チョコ」1個プレゼント付き)

県央 KENOU

“明治ろまん”世界文化遺産
三角西港ガイドツアー



明治日本の産業革命遺産の構成資産として世界文化遺産に登録されている三角西港。見所を地元ガイドがご案内。

宇城市三角町三角浦
1248-17
料11:30/14:00
料700円(龍驤館入場料含む、
オリジナルポストカード付き)

通潤酒造飲み比べセット



山都町の豊かな水と米で造る日本酒を飲み比べ。甘酒の試飲と純米酒300mlを持ち帰れるノンアルコールセットも。

山都町浜町54
通潤酒造「寛政蔵」
料9:00~16:30
料1,100円



熊本市中央区 味千ラーメン(本店)

久留米系にニンニクを加え、熊本ラーメンの流れを作り上げた。干味油が香り立つ「医食同源」の味がコクと風味を醸す。

料096-384-4433
熊本市中央区水前寺6-20-24
料11:00~22:30
料1月1日

熊本ラーメン

久留米(福岡)から玉名(熊本)へ伝わり、独自の進化を遂げたのが熊本ラーメン。濃厚な豚骨スープ・中太ストレート麺・焦がしニンニクのトッピングが特徴だ。



熊本市中央区 こむらさき(上通中央店)

熊本ラーメン発祥店のひとつとされる。まるやがでコクある秘伝スープが自家製麺にからまり後引くおいしさ。ニンニクチップが決め手。

料096-325-8972
熊本市中央区上通町8-16
料11:00~16:00、18:00~22:00
料年未年始

熊本市中央区 ラーメン赤組

国産豚骨と水のみで時間をかけて作る濃厚スープは旨味が凝縮。黒マー油と焦がしニンニク油で奥深い味わいに仕上げている。

料096-325-8766
熊本市中央区上通町7-29
料11:30~翌1:30(OS翌1:00) 料なし



くまもっと! ラーメン 得 クーポン

人気の熊本ラーメン9店で、お得に楽しめるクーポン。熊本駅などでクーポンに引換可能。

九州ツーリストセンター
料通年(有効期限は2020年3月31日まで)
料700円



あか牛グルメ

熊本で誕生した和牛の1つで、褐色和種。鮮紅色で赤身の味がしっかりと感じられ脂肪分が少ないのが特徴的。



南阿蘇村 ペアペアセット

道の駅あそ望の郷くぎの あか牛の館
自生する草や糞を飼料に育てた、ヘルシーな肉質のあか牛を楽しめる焼肉レストラン。3種類のあか牛に御飯、スープ、サラダ、キムチ、デザート付き。

料0967-67-0848
阿蘇郡南阿蘇村久石2815
料11:00~16:30
(OS16:00) 料不定



産山村 でっかい産山バーガー 焼きアーモンドカフェDABERIBA

産山村産のあか牛100%のハンバーグは、200gオーバーのBIGサイズ。肉汁したたるふっくら焼き上がりを手作りパンが引き立てる。

料0967-25-3650
阿蘇郡産山村田尻581-2
料10:00~17:00 料火曜



熊本市中央区 熊本いきなり団子 一休本舗

創業56年。小麦粉、砂糖、塩だけで作るシンプルな生地は、甘さと塩気の絶妙なバランスで最後の一口までおいしくいただける。

料096-383-0606
熊本市中央区水前寺6丁目10-27
料9:00~18:00 料1/1,2



玉名市 熊本いきなり団子 まんじゅう乃池田堂

着色料・防腐剤・添加物を使わず、原材料にもこだわり、手作りで少量生産を貫いている。昔ながらの佇まいにほっこり。

料0968-82-3177
玉名市天水町小天7539-1
料8:00~17:30 料水曜、12/30~1/3

いきなり団子

熊本の郷土菓子・いきなり団子は素朴で優しい味わい。素材がシンプルだからこそ各店の個性が際立つ。



阿蘇市 あか牛ガーリックライス 鉄板焼き阿蘇まーぼー

大盛のガーリックライスの上に、スパイスを効かせたステーキが乗っている。程よく油の乗った柔らかい肉質は、岩塩やワサビとの相性抜群。

料070-5410-0546 阿蘇市一の宮町宮地1870-1
料11:30~15:30 料月曜



益城町 熊本いきなり団子(紫芋) 芋屋長兵衛

自社生産の紫芋を生地にも餡にも使用し、天然色鮮やかに蒸し上げた。生地はもちもち、芋はホクホクでトロリと甘い。

料096-286-4016
上益城郡益城町小谷1316-1
料9:00~17:00
料不定



熊本市西区 黒糖きなこ 長寿庵

創作系いきなり団子を積極的に考案。薫り高い黒糖を練りこんだ餡と生地に香ばしいきなこをまぶし、甘くエキゾチックに仕上げた。

料096-359-4647
熊本市西区春日3-15-30
肥後よかモン市場内
料8:00~21:00 料なし