

Dr.陳の熊本 グルメバイブル

2019

～熊本のおいしさに出会える!!～



イラスト：水内 一臣 (北大眼科)

第30回日本緑内障学会

ご挨拶

第30回日本緑内障学会
会長 谷原 秀信
(熊本大学
理事・副学長・病院長)



第30回日本緑内障学会、そして熊本へようこそ！

この度は、第30回日本緑内障学会にご参加頂きまして、ありがとうございます。学会長として、そして熊本の街に住む者の一人として、心よりお礼申し上げます。

この「Dr.陳の熊本グルメバイブル」(PDF版)は、学会参加者への特典として配信されます。眼科関係者、特に緑内障関係者の間では有名ですが、北海道大学の陳進輝先生が札幌、京都、神戸、名古屋、東京、福岡、横浜、大阪と次々に展開され、好評を博したのが、「Dr.陳のグルメバイブル」シリーズです。今回は、第30回緑内障学会のために熊本版として、「Dr.陳の熊本グルメバイブル」を作成して下さいました。

ご存知のごとく、平成28年熊本地震によって、熊本の地は、大きな被害を受けましたが、その後、順調に復興・復旧が進んでおります。学会の開催場所はホテル日航熊本ですが、この会場は、熊本の中心街に位置し、復旧工事が進む熊本城も、会場から程近い場所にあります。熊本地震からの復興・復旧しつつある熊本の街と史跡をこの機会にご覧いただければと考えております。また熊本の中心地に位置する開催場所の近くには、今回の「Dr.陳の熊本グルメバイブル」で紹介されているグルメの名店が数多く並んでおります。

陳先生には、本学会のプログラム委員として、緑内障研究に関する学術面でのこだわりを発揮して頂いておりますが、それに加えて、陳先生のもう一つのこだわりであるグルメに関する情熱が結晶したものが、この「Dr.陳の熊本グルメバイブル」です。緑内障学会における学術的な議論に加えて、熊本に来てよかったと喜んでもらえるような思い出を作って頂くためにも、陳先生の厳しい評価に耐えた熊本のグルメの名店をご堪能ください。

Kumamoto MAP 熊本市周辺路線図





お品書き

フレンチ、イタリアン、洋食.....	8
寿司、天ぷら、蕎麦.....	15
日本料理、居酒屋、馬肉料理.....	22
中華料理、カレー、エスニック料理.....	32
ラーメン、太平燕.....	40
焼き鳥、焼肉、肉料理、ハンバーガー.....	51
バー、ダイニングバー.....	56
スイーツ、カフェ.....	59
眼科秘書のお勧め土産、ショッピング.....	62
熊本を見る、楽しむ.....	71

～本誌の項目と使い方について～

❖ お勧め度は、これまでと同様に3段階で表示しました。



超 お 勧 め !!
最高に美味しい。
また絶対に訪れたい



お 勧 め !
かなり美味しい、
また訪れたい



ちょっとお勧め
それなりに美味しい、
機会があれば訪れるかも

❖ 星なし(掲載せず)

※実は取材した店の40%が星なし

❖ グルメバイブルの項目(基本的な表示)

手作りの冊子という性格上、手間のかかる地図は省略し、「アクセス」と「最寄りのランドマーク」で表示しました。

今回表示した情報は以下の通りです。

- お勧め度(星表示)
- 住所
- 電話番号
- 定休日
- 営業時間
- 予算
- アクセス
- 最寄りのランドマーク
- お勧めポイント



学会場から1.5km以内(タクシー初乗り圏内)にある店



超 お 勧 め !!

最高に美味しい。
また絶対に訪れたい

店 名	住 所	ジャンル	頁
オステリア ダルバクオーレOSTERIA DA RUBACUORE	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	11
和食 二郎	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	22
おでん まつむら	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	22
新屋敷 幸福論	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	23
日本料理 ねね	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	27
いっぷくラーメン	南区	ラーメン、太平燕	41
心生 麺商人	中央区	ラーメン、太平燕	49
勝烈亭 新市街本店	中央区	焼鳥、焼肉、肉料理、ハンバーガー	53
地酒処 たちばな酒店	南区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	63
Denkikan電気館	中央区	熊本を見る、楽しむ	71
熊本城とその周辺	中央区	熊本を見る、楽しむ	75



お 勧 め !

かなり美味しい、
また訪れたい

店 名	住 所	ジャンル	頁
アンティコ カステッロ	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	9
ル・コントワール Le Comptoir	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	10
鮎 なかむら	中央区	寿司、天ぷら、蕎麦	15
鮎 いち葉	中央区	寿司、天ぷら、蕎麦	17
天ぷら 鶴八	中央区	寿司、天ぷら、蕎麦	18
鮎 仙八	中央区	寿司、天ぷら、蕎麦	19
上乃裏通り 雪山山房	中央区	寿司、天ぷら、蕎麦	20
青柳(仮店舗にて営業中)	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	24
草喰 常(つね)	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	26
むつ五郎	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	29
桃花源	中央区	中華料理、カレー、エスニック料理	32
鼎泰豊(ディンタイフォン)熊本店	中央区	中華料理、カレー、エスニック料理	33
チャイニーズカフェ&バー リンシャンRIN SYAN	中央区	中華料理、カレー、エスニック料理	34
スリランカ くまもと2nd	中央区	中華料理、カレー、エスニック料理	36
天外天 熊本駅店	西区	ラーメン、太平燕	40
こむらさき	中央区	ラーメン、太平燕	42
天外天 本店	中央区	ラーメン、太平燕	43
マルイチ食堂	中央区	ラーメン、太平燕	44
麺屋サキマサ	南区	ラーメン、太平燕	47

店 名	住 所	ジャンル	頁
焼肉すどう	中央区	焼鳥、焼肉、肉料理、ハンバーガー	51
熊本の地鶏・天草大王専門店 とさか	中央区	焼鳥、焼肉、肉料理、ハンバーガー	52
ひょご鳥 本店	中央区	焼鳥、焼肉、肉料理、ハンバーガー	54
バー ステイツ BAR STATES	中央区	バー、ダイニングバー	57
幸せのパンケーキ熊本店	中央区	スイーツ、カフェ	59
フラベド バー リゼッタFlavédo par Lisette	中央区	スイーツ、カフェ	61
ひこまるのふるさとショップ	中央区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	62
フジパンビの「黒糖ドーナッツ棒」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	62
肥後よかモン市場	西区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	63
ひなたまこっこの「超とろけるプリン」	南区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	64
鶴屋百貨店	中央区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	66
くまもと銀彩庵の「肥後三彩」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	67
ほがやの「天草車えびせんべい」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	68
五木屋本舗の「スモーク豆腐チーズ」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	68
あんたがたどこさの「黒糖金胡麻太鼓」と「海鮮胡麻太鼓」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	69
古じょう庵の「肥後のたかなめし」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	70
くまモンに会える「くまモンスクエア」	中央区	熊本を見る、楽しむ	71
水前寺成趣園	中央区	熊本を見る、楽しむ	73
立田自然公園	中央区	熊本を見る、楽しむ	73
熊本市電		熊本を見る、楽しむ	74



ちょっとお勧め

それなりに美味しい、
機会があれば訪れるかも

店 名	住 所	ジャンル	頁
イル カジーノ IL CASINO	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	8
ピッツェリア・ダ・ロッコ	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	10
塩胡椒	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	12
レ・セレブリテ	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	13
リストランテ ミヤモト	中央区	フレンチ、イタリアン、洋食	13
鮎 正六	東区	寿司、天ぷら、蕎麦	15
手打百藝 中の森	中央区	寿司、天ぷら、蕎麦	19
日本料理 瑠璃紺	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	25
熊本旬処 五郎八 離れ	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	26
日本料理 とみた	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	28
西海道 ととき	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	29
菅乃屋 上通店	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	30
菅乃屋 ホルモン	中央区	日本料理、居酒屋、馬肉料理	31

店 名	住 所	ジャンル	頁
中華旬菜 燕燕	中央区	中華料理、カレー、エスニック料理	33
ヨダレ	南区	中華料理、カレー、エスニック料理	35
スパイス食堂BONGA	中央区	中華料理、カレー、エスニック料理	37
吾ノ倉庫	西区	中華料理、カレー、エスニック料理	37
スパイス ラボ	中央区	中華料理、カレー、エスニック料理	38
熊本ラーメン 黒亭 下通店	中央区	ラーメン、太平燕	42
桂花 新幹線口店	西区	ラーメン、太平燕	45
熊本ラーメン 桂花本店	西区	ラーメン、太平燕	45
魚雷	中央区	ラーメン、太平燕	46
らぁ麺 紬TSUMUGI	中央区	ラーメン、太平燕	47
伝統熊本豚骨 伝	中央区	ラーメン、太平燕	48
つけ麺 炎馬	中央区	ラーメン、太平燕	49
ヒョゴハナレ	中央区	焼鳥、焼肉、肉料理、ハンバーガー	53
佐世保バーガーC&B 熊本並木坂店	中央区	焼鳥、焼肉、肉料理、ハンバーガー	55
バー・ベスバ 熊本 Bar Vespa Kumamoto	中央区	バー、ダイニングバー	56
アモシ Amoshi	中央区	バー、ダイニングバー	57
バー マーノBAR MANO	中央区	バー、ダイニングバー	58
ViTO. 熊本下通店	中央区	スイーツ、カフェ	60
LIB CAFE	中央区	スイーツ、カフェ	60
熊本電鉄アンテナショップ	中央区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	64
グロッサリー&レストラン WHOLE SQUARE	中央区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	65
デジタルプリントショップ アミッグ	中央区	眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	65
くまもと銀彩庵の「銀彩庵Plus ラングドシャ」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	66
くまもと銀彩庵の「銀彩庵ラングドシャ」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	67
くまもと銀彩庵の「彩わらび」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	67
くまもと菓房の「芦北のデコポンゼリー」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	68
旬彩館の「恋する甘夏チーズケーキタルト」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	69
福田屋の「栗千里」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	69
志賀食品の「阿蘇蓮根たかな」		眼科秘書のお勧め土産、ショッピング	70
くまモン・フォトスポット		熊本を見る、楽しむ	72
熊本市国際交流会館KIFのレンタサイクル	中央区	熊本を見る、楽しむ	74

フレンチ、 イタリアン、 洋食

フレンチ、
イタリアン、
洋食

イル カジノ IL CASINO



市役所の裏通りにあるイタリアン。ウッディで独特な外観のドアを開けると、店内も同じく木の温もりを感じさせるインテリア。店はシェフ1人、サービスの方1人、カウンター席のみという小さな店である。

コースは1万円のおまかせコースのみで、少量多皿のコースとなっている。最初の一品目は、イタリアの秋の野菜・タルティーボ(チコリの仲間)を使った「タルティーボ・アンチョビとパルミジャーノチーズのサラダ」。

タルティーボの柔らかな苦みとチーズが良く合う。二皿目は、「北海道産・真鱈の白子のデュラム・セモリナ粉フリット」。デュラム・セモリナ粉の衣は、かき餅のようにカリッとしていて独特だ。続く3皿目は、「金目鯛のロースト」。モンサンミッシェルのムール貝を使ったスープが、金目鯛に深みを与えている。皮目がカリッと、身がシットリと焼かれていい。「宮崎・尾崎牛のカツレツ」は、火の通し方がミディアムだったせいか食感がやや硬く、もう少しレアな仕上げにした方が良かった。また、赤身とチーズとの組み合わせもイマイチ合っていないような気がした。「岩手産天然キノコのパスタ」は、香茸が加わったことによるキノコの重層香が素晴らしかった。デュラム・セモリナ粉100%で作ったという自家製のタリアテッレは少し細めで、カタッパのような感じだ。「サルシッチャのリゾット・トリュフの香り」は、サルシッチャのリゾットだけでも美味しい上に、トリュフの香りが相乗効果を発揮していた。「シャラン鴨のロースト」は、鴨の身の火の通し方もソースも上出来だった。しかし、皮をカリッとさせようという意図で、医療用メスで皮目に細かく切れ目を入れたことにより、カリッとした食感は良くなっているものの、逆に皮に火が通りすぎて焦げて苦みが出てしまったのが残念。「焼きチョコレートとジェラート」は、クラシックショコラのようなシットリネっとりとした焼きチョコレート。塩のきいたジェラートと和栗の組み合わせが最高だった。

それにしても、今回はシェフの意図が空回りしている残念な皿もあったが、裏を返せば、それは新しい料理の可能性を追い求めるシェフの探究心や向上心を感じさせる料理でもあった。もちろん、今回はそれを差し引いての評価であるが、地方のイタリアンとして考えれば、実にコスパの良い素晴らしい店であることには変わりはない。また、シェフはワインにも造詣が深いためか、グラスワインのセレクトも良かった。

●住所: 熊本市中央区手取本町3-7 ●電話番号: 096-355-8305 ●定休日: 日曜 ●営業時間: 18時~22時
●予算: おまかせコース10,000円 ●アクセス: 熊本市電・熊本城・市役所前電停で降り、市役所側に渡る。市役所と市役所別館の間の交差点を左折し、市役所通りを進む。最初の交差点(ファミリーマートがある)を左折し、またすぐ交差点を右折し、さらにT字路を左折したら右側。熊本城・市役所前電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 熊本市役所、市役所通り ●お勧めポイント: 少量多皿の創作イタリアン

九州、
熊本県

アンティコ カステッロ



今年で10周年を迎えた西辛島町のイタリアン。店内に入ると、町家のような縦長となっており、全てがテーブル席でカウンター席はない。また、真ん中が半個室となっているという非常に珍しい造りである。ワインリストを見ると、グラスワインが赤864円、白756円、3種類のお試しワインコースが3,700円で、ボトルワインは、スパークリングが2,376円～9,070円、赤が3,564円～48,600円、白が3,240円～10,800円であった。メニューは、夜のコースが3,780円、

5,400円、7,500円の基本3コースで、この他に季節のコースが2つある。特に、7,500円のコースは魚と肉が入ったフルコースで、今回は7,500円のコースをいただくことに。

最初に出てきたのは、「ビーツのスープ カプチーノ仕立」。フワツとした軽い食感とクリーミーな味わいで、細かく刻まれたビーツの食感もいい。2品目は「前菜の盛り合わせ」。「パンチェッタのイチゴ巻き」という取り合わせは初体験であったが、悪くなかった。「自家製リコッタチーズ」はフレッシュかつミルキーで、ボソボソした感じが全くなくて美味しい。「ハーブ鳥のドライトマト巻き」と「スモークサーモン」はごく普通。「自家製のバジルパン」とセモリナ粉で作ったという「自家製パン」は、まるでバゲットの皮のように香ばしく、オリーブオイルとよく合う。ノコギリのようにギザギザした「メカブのパスタ」は、イタリアカラスミのソースが濃厚で美味しかった。恐らく、これまで食べたパスタの中でトップテンに入る美味しさであろう。「ウンブリア産黒トリュフのリゾット」は、米までがイタリア産というこだわりよう。ポーチドエッグを崩して食べると、まるで天国にのぼるような美味しさ。ブラボー！「天草産天然真鯛のカルトッチョ（紙包み焼き）」は、非常にシンプルな調理法ながら、塩味がしっかりと効いていて野菜までもが美味しい。「熊本産赤牛のグリル エシャロットの赤ワイン煮バター添え」は、黒人参、スナッブエンドウ、レッドドラゴンポテトのグラタンなどといった付け合わせも良かった。肉はやや硬めのモモ肉であったが赤身の旨味たっぷり、エシャロットバターの塩味ともよくマッチしていた。「デザートの盛り合わせ」は、「生姜のパンナコッタ」、「フランボワーズのジェラート」、「チーズケーキ」の3種類で、これはまあまあ味の。エスプレッソは香り高く、美味しい！と思える味だ。

ちなみに、サービスは主にマダムが担当しているが、他のスタッフも含めて、ホスピタリティある対応が良かった。

●住所：熊本市中央区桜町2-31 ●電話番号：096-327-9109 ●定休日：日曜 ●営業時間：11時半～14時半、18時～22時 ●予算：夜のコース3,780円、5,400円、7,500円 ●アクセス：熊本市電・西辛島町電停で降り、赤い看板の24hパーキングの方向へ向かう。セブンイレブンのある次の信号を右折し、蕎麦「船場花屋」、タイムスパーキングを過ぎると左にある。西辛島町電停より徒歩4分 ●最寄りのランドマーク：西辛島町電停 ●お勧めポイント：コスパが良く塩味にブレのない優良イタリアン

ランチ、
ブランチ

ピッツェリア・ダ・ロッコ

学会



並木通りにあるナポリピザ専門のピッツェリア。人気があるのに加えて座席数が少ないので、ランチタイムには予約しなければ入れないこともしばしば。元はカフェブティックだったのだから？吹き抜けになった倉庫のような空間と2階へ向かう螺旋階段が何とも不思議。客席は1階と2階にあり、1階のらせん階段横のテラス席はほぼ外のオープン状態なので、夏は良いが冬場は厳しそう。

今回は2階席なので、まずは螺旋階段を上る。ランチタイムは、滞在時間が1時間という縛りがあるので、さっそくランチタイムのメニューを見てみると、ピザが10種類とラザニアが1つ。今回は取材なので、「マルゲリータ」と「クワトロフォルマッジ」の2種類が入ったハーフアンドハーフ「イタリア」を注文。

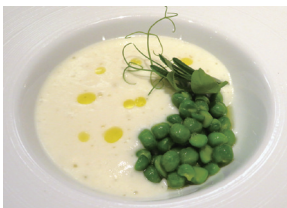
出てきたピザは、生地にもう少し塩気があってもちもちとした感じがするが、モチモチとしていて十分合格点。「マルゲリータ」は全体的には良いが、トマトソースとモッツァレラチーズが物足りない感じがする。「クワトロフォルマッジ」は、ゴルゴンゾーラの風味が抑えられていて、どちらかといえば、万人受けするマイルドでクリーミーなチーズブレンドとなっていた。

- 住所：熊本市中央区城東町5-41 ボーノボーノビル 1F ●電話番号：096-288-0496 ●定休日：火曜 ●営業時間：11時半～15時、17時半～22時 ●予算：マルゲリータ1,000円 ●アクセス：熊本市電・通町筋電停でおり、上通アーケードを進む。しばらく進むとアーケードの屋根がなくなり、並木坂となるが、並木坂に入っすぐ左側にある。通町筋電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：上通アーケード、並木坂 ●お勧めポイント：モチモチの本格的ナポリピッツァ

ランチ、
ブランチ

ル・コントワール Le Comptoir

学会



熊本で人気のフレンチの店。店内に入ると、オープンキッチンのカウンター席が4席とテーブル席14席だけの小さな店である。グラスワインは、シャンパン1種類、白赤各4種類があり、価格は800円～1,600円とリーズナブル。さらに、3～5杯のペアリングワインも用意されていた。メニューはコース料理の他、アラカルトメニューもある。

まず出てきたアミューズは、「フォアグラの最中包み」。イチジクのコンフィチュールの適度な甘さが、塩味とピツリ合う。さらに、最中のサクサク感と焼き立ての香りが素晴らしかった。前菜の「ホワイトアスパラガスと富山産ホタルイカのサラダ」は、オランダ産アスパラガスもホタルイカも生から火を入れているので、温かくて香りがいい。「新タマネギのムースとエンドウ豆」は、実際は新タマネギのポタージュのエスプーマ。甘い新タマネギに、塩味の効いたエンドウ豆がアクセントになっている。「太刀魚のピスタチオソース」は、ナスのピューレとタップナードが添えられている。太刀魚の味付けが薄めなだけに、塩味のタップナードとは合う。「フランス産子羊のグリル」は、柔らかく火の通りが絶妙。塩味もピツリで、ソースも甘くなくて良かった。デザート「金賞メロンの白ワインジュレ」もサッパリとしていい。

- 住所：熊本市中央区南坪井町2-6 黒土ビル1階 ●電話番号：096-277-1146 ●定休日：火曜 ●営業時間：12時～13時半、18時～21時半（水曜はディナーのみ） ●予算：【ランチ】2,800円～、【ディナー】6,000円～ ●アクセス

ス：熊本市電・通町筋電停で降り、上通アーケードを進む。肥後銀行、吉野家を通ぎると、アーケードの屋根がなくなり、並木坂に出る。「STEP」、「フローリストM」がある1つ目の交差点を右折し、「丸小ホテル」を通ぎた交差点を左折する。餃子店「式ノ式」を通ぎたT字路を右折すると右側にある。通町筋電停から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク：上通アーケード、並木坂、丸小ホテル ●お勧めポイント：確かな味の美味しいフレンチ

ランチ、
ディナー

オステリア ダ・ルバクオーレ OSTERIA DA RUBACUORE

学会



完全予約制の超人気イタリアン。アラカルトメニューはなく、3つのコースのみ(この日の夜のコースは2コースであった)。シックなインテリアの店内には、カンツォーネが流れている。テーブル席は縦長の配置で、箱はイタリアンにしては小さめだ。グラスワインは、個性の異なる2種類以上が用意されており、この日の赤は4種であった。

今回の10,000円コースのメイン食材は、「トスカーナ産ハト」が「熊本産赤牛」。まず出てきた「冷製の熊本産のゴールドラッシュのスープ フォアグラとサマートリュフを添えて」は、フォアグラの塩気とトウモロコシの甘み、サマートリュフの香りが一体となった素晴らしい逸品だった。「温かいオレガノのフォカッチャ」は、香り、柔らかさともに文句なし。しかし、添えられたオリーブオイルは苦みが強く、もう少し苦みが少なくてフルーティな感じであれば良いのだが。「前菜の盛り合わせ」は、天草産クエのカルパッチョ、ウナギのヴィネガー風味、シラスのブルスケッタカラスミのせ、アジと野菜のマリネ、パファンウニと根セロリのピューレ、ズワイガニとズッキーニ、天使のエビのマリネ、塩たらとイワシの白トウモロコシの粉で作った餅、煮タコなど。どれも塩味が適度に効いていて、優しい味付けとなっていた。肉の前菜は、ピエモンテ州の郷土料理「牛肉のポリート」。柔らかく煮込まれたコンビーフのような味付けの牛肉に、ホロホロ鳥の旨味のあるスープと酸味のあるパセリの葉味が絶妙に美味しい。一皿目のパスタは、「ウニと卵黄とカラスミのタリオリーニ」。ウニがたっぷり入ったトマトソースは、卵黄が加えられたことで実に濃厚なソースとなり、ピリ辛がアクセントになっていて飽きがこない。「天草産本マグロのパン粉焼き ズッキーニのピューレ」は、塩気のあるカリカリの焼きチーズとズッキーニのほんのり甘いピューレとよく合う。二皿目のパスタ「そら豆のラビオリ サマートリュフがけ」は、そら豆とチーズの具材がトリュフオイルと相まって超濃厚になっていた。メインの「トスカーナ産ハトのロースト」は、やや甘めのソースとの相性が最高とは言えないものの、火の通し方、塩味ともに悪くはなかった。「ゴルゴンゾーラとタレージョチーズ」は、ゴルゴンゾーラに香りの強い個性的な蜂蜜がかけられているもので、美味しい。そして、「3種のドルチェの盛り合わせ」はどれも良かった。

それにしても、サービスは女性一人であったが、それを感じさせないほど淀みないホスピタリティーのあるサービスをしてもらえた。地方店として考えれば、総合的に3つ星で良いと思った。

●住所：熊本市中央区上林町1-37 K-II 上林ビル1階 ●電話番号：096-288-0425 ●定休日：月曜 ●営業時間：18時～20時半(土日のみランチタイムも営業11時半～13時半) ●予算：コースのみ6,000円、8,000円、10,000円 ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降り、上通アーケードを進む。肥後銀行、吉野家を通ぎると、アーケードの屋根がなくなり、並木坂に出る。「STEP」、「フローリストM」がある1つ目の交差点を左折し、100mほど進むと右側にある。通町筋電停から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク：上通アーケード、並木坂 ●お勧めポイント：熊本最高峰のイタリアン



フレンチ、
イタリアン

塩胡椒



唐人町にある人気のフレンチ店。古民家をリノベーションしたという店内は、外からのイメージとは違い、店内は広く、京都の町家風の重厚感のある雰囲気。ディナーは前日までの予約が必要、というのがこの店のシステム。そのせいか、ランチは混み合うが、ディナーは比較的空いている。また、原価率が高いためなのか、支払い現金のみである。ワインリストを見ると、ワインはフランスが中心で、値付けもほとんどが5,000円前後と良心的。グラスワインは、赤白共に756円からで、リストには珍しく、グラスの焼酎もある。

料理はクラシックなタイプのフレンチである。まず出てきたのは、「魚とオマールエビのカナッペ」。塩味がしっかりと素材を引き立たせていて良い。1つめの前菜「天然真鯛のカルパッチョ(確か別な名前だったような)」は、昆布締めになっているのか？ 適度な塩味とビネガアの酸味、ケイパーの香りが調和していた。バゲットに付いてきた「豚のリエット」は、滑らかな食感で美味しい。2つ目の前菜「天然ハマグリブルゴーニュバターとラタトゥイユ」はジューシーで、むしろエスカルゴなどよりも美味しい。ラタトゥイユは香草が効いており、野菜の甘みを感じる。3番目の前菜「フォアグラのグリエ」は、ほんのりとした甘さとヴィネガーによる酸味、塩気を纏っていて、それ自体で充分美味しい。下に敷かれた生野菜と一緒に食べるとサッパリはするが、合っているかと聞かれたら、微妙だ。魚料理「オマールエビのグリエ スチームしたポワロネギを添えて」は、酸味のあるポアロネギとバターソースは美味しいが、中途半端なクラシック感は否めず、もう工夫欲しい気がした。この日のメインディッシュの肉は、牛肉か仔羊であったが牛肉を選択。牛ランプ肉を使ったステーキは普通であったが、添えられていたポテトグラタンは美味しかった。そして、「ミモレットチーズ」、「デザート盛り合わせ」、「飲み物」で終了となった。通常、デザート盛り合わせはプラス 1,296円であるが、今回は最も高い8,000円のコースだったので追加料金は不要だった。「デザート盛り合わせ」は、メニューの中からいくつでも注文できる。折角なので、「アールグレイ紅茶のムース」、「ムースショコラ」、「バニラアイス」、「イチゴのシャーベット」、「ピスタチオのアイス」をチョイス。ムースはどれも美味しかったが、アイスは普通だった。

サービス担当が一人しかいなかったが、とくに問題はなかった。しかしながら、これだけのボリュームでこの低価格とは。原価率が心配になるくらいコスパの良い店である。

●住所: 熊本市中央区唐人町13 ●電話番号: 096-322-8487 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 11時半～13時半、18時～21時(日曜・祝日11時半～20時半) ●予算: 【ランチ】1,300円、2,300円、3,300円、5,000円、【ディナー】3,000円、5,000円、6,500円、8,000円(ディナーは前日までの予約が必要) ●アクセス: 熊本市電・呉服町電停で降り、電車通りがカーブする方へ向かう。「五福本舗」、「出田眼科病院・呉服町診療所(洋館のような建物)」を右に見ながら細い通りを直進する。さらに「出田眼科病院」を過ぎた交差点を右折すると、すぐ左側にある。呉服町電停から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク: 呉服町電停、出田眼科病院 ●お勤めポイント: コスパの良いクラシックフレンチ

熊本グルメ
バイブル

レ・セレブリテ

学会



ホテル日航熊本のメインダイニング。ホテルの2階へ上ると、エントランスの右側にウェディングバーがある。さらに通路を進むと、通路を挟むように縦長のダイニングがあり、この日は3～6テーブル毎に一つのパーティションに仕切られていた。

メニューは季節によっていろいろなプランがあるが、今回はランチとディナー共通メニューで、店名を冠した「セレブリテ」の10,500円を予約。ドリンクメニューを見ると、

ランチタイムのグラスワインは、各1種類ずつしかないが、ディナータイムのグラスワインは、シャンパン1種類、赤白各3種類、ロゼが1種類。

まず出てきたアミューズは、「トウモロコシのパンとフォアグラのカナッペ」、「ブータンノワール」、「ウニのロワイヤル」。続くスープは、芦北産のアゴ出汁と天草大王、熊本県産野菜から抽出したという「ダブルコンソメ」。旨味は十分だが、逆にアゴ出汁の味と香りが勝ってしまい、煮干ラーメンのスープのような味に。一皿目の前菜は、「初鰹とハマグリ トマトのエキスのエスプーマ仕立て」。添えられた新タマネギスライスのシャキシャキとした食感と筍の食感がいい。熱々の2種のパンは食感も中途半端だが、何よりも小麦の香りに乏しい。二皿目の前菜は「イサキのグリル」。塩加減は良かったが、火が通り過ぎていた。「サフラン風味のカニピラフ」は、実に美味しく、完成度が高いだけに、添えられた甲殻類のスープやカニ味噌、オリーブペーストなどは、入れない方が良かった。メインの「黒毛和牛のフィレ肉のグリル」は、素材自体は美味しいが、フォンドボーと白ワインのソース、トウモロコシのピューレなどを含めたトータルな味はごく普通であった。さらに、口直しの「メロンシャーベット」、「パパ(プリオッシュをラム酒に浸したもの)」、エスプレッソと続き、「芦北町のほうじ茶」と「小菓子」で終了となった。

サービスは画一的でスキルは高くなく、全体的な印象としては、よくあるホテルレストランの域を出ていない。正直、大都市のフレンチとして評価すれば、掲載できないレベルであるが、地方都市として考えれば、ずば抜けて美味しいものはないものの、どれも上手くまとめており、雰囲気も含めてギリギリ1つ星といったところだ。

●住所：熊本市中央区上通町2-1 ホテル日航熊本2階 ●電話番号：096-211-1663 ●定休日：無休 ●営業時間：11時半～14時、17時半～20時 ●予算：【ランチ】3,000円、4,500円、6,000円、9,000円、10,500円、15,000円、【ディナー】6,000円、9,000円、10,500円、15,000円 ●アクセス：熊本市電・通町電停を降りると目の前。通町電停から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク：通町電停 ●お勧めポイント：ホテル日航熊本のメインダイニングによるフレンチ

熊本グルメ
バイブル

リストランテ ミヤモト



熊本ではかなり有名なイタリアン。店内は暖色系カラーを基調としたインテリア。入口側にオープンキッチンのカウンターが3席と奥にテーブル席があり、この他に個室が2つある。この店はソムリエがいるにも関わらず、グラスワインにスパークリングワインがなく、赤と白のみ。しかも、基本的にソムリエが選んでくれるようなので、予め好みを告げておいた方がいい。2階のセラーには、トスカーナを中心

とした貴重なヴィンテージワインが揃っているという。今回は11,000円のディナーコースで予約。

先ずはオーナーシェフによる挨拶。アミューズに「カツオのコンソメとカツオの血合を使った血のソーセージ風」が出て、さらに、「肉の前菜盛り合わせ」、塩がかかった「ミニ角食」、「魚の前菜盛り合わせ」、「ホワイトアスパラガスのグリル 天草産穴子のスモークとアワビのソテー」、「燻製にしたジャガイモのビシソワーズ 揚げニョッキ入り」、「八代産トマトのソースにグリルした塩トマトのダブルトマトスパゲッティ」、「薪で焼いた黒ムツのグリル グリーンマトとともに」、「薪でグリルした赤牛のタリアータ」と続き、「液体窒素で作る即席イチゴのソルベ」と「エスプレッソ」で終了となった。今回のコースのナンバーワンは「薪でグリルした赤牛のタリアータ」で、塩味も火加減も完璧だった。表面がカリッと焼かれていて、スモーキーかつジューシーで、ステーキ店として、これだけを食べに来てもよいくらいの美味しさ。また、目の前で即席で作られる「イチゴのソルベ」も、ライブ感があるだけでなく、甘さも自然で良かった。

今回の全体的なイメージとしては、料理によって塩加減がかなりばらついてたのが気になった。当初は掲載を見送ろうかとも思ったが、後半が良かったことや、谷原先生の推薦もあったため、1つ星として掲載することに。

●住所:熊本市中央区辛島町6-15 クマモトイタリー亭ビル1階 ●電話番号:096-356-5070 ●定休日:日曜 ●営業時間:11時半~13時半(火曜日を除く)、17時半~21時、【バータイム】21時~24時 ●予算:【ランチ】1,800円、3,800円、【ディナー】6,500円、11,000円、17,000円、 ●アクセス:熊本市電・西辛島町電停で降り、電停と電停の間にある交差点を「Times Car RENTAL」と反対側へ曲がるとすぐ右側にある。西辛島町電停から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:西辛島町電停 ●お勧めポイント:熊本の有名イタリアン

寿司、 天ぷら、蕎麦

寿司、
天ぷら、蕎麦

鮓 なかむら



ミシュラン特別版にも掲載された寿司店。ビルの1階にある店内に入ると、ゆったりと快適なカウンター席が広がる。酒のメニューを見みると、三重の「而今」や青森の「田酒」などの良質な日本酒が揃っており、特に地酒にはこだわりはないようだ。今回いただいた熊本の米焼酎「九代目」は、淡麗で香りこそ乏しかったが、実にバランスが良く、地元の日本酒「産山村」も悪くはなかった。

おまかせコースは、まずは酒のアテからスタート。「地物白魚とウルイの生姜醤油」、「アラのボン酢」、「菜の花の胡麻和え」、「熊本産ヒラメの刺身」、「地元アオサの茶碗蒸し」、「イワシのオイル漬け」、「葉山漬漬け」、「カラスミ」、「熊本産太刀魚の焼き物」など、どれも美味しかった。

酢飯は、赤酢と塩のバランスが良く、今回の握りは、今年初物の熊本産「さより」からのスタート。さらに、熊本産「モンゴウイカ」、台湾産「カジキマグロ」、燻された熊本産「さわら」、天草産「車海老」、根室産「パフウニ」、熊本産「真アジの昆布締め」、京都舞鶴産「本マグロのトロ」、締めて四日目の「コハダ」、韓国産の「煮穴子」、「鮓と胡麻の巻物」へと続き、「アラの潮汁」、「玉子焼き」、「デザート」で締めとなった。

それにしても、地方店とは思えないくらい洗練された江戸前寿司を出すのに加え、コスパもいい。

- 住所:熊本市中央区城東町5-59 ●電話番号:096-352-9713 ●定休日:水曜 ●営業時間:17時半~21時半 ●予算:おまかせコース1万円 ●アクセス:熊本市電・通町筋電停で降り、「ダイコク」、「JINS」、「アバマンショップ」側に渡る。左(熊本城側)へ進み、最初の交差点(BEAMS手前)を右に曲がる。「上通駐車場」、「熊本キャッスルホテル」を過ぎた交差点を左折すると、右側に見えるビル。通町筋電停から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:熊本キャッスルホテル ●お勧めポイント:地物素材を使った本格的な江戸前寿司

寿司、
天ぷら、蕎麦

鮓 正六



今年で32年目を迎えた熊本市郊外の寿司店。先代も未だ現役ではあるが、現在は二代目の若大将がメインである。彼は非常に研究熱心であり、独自のポリシーを持っている。今流行の江戸前風に流されることなく、独自に発展した熊本寿司スタイルにこだわっている。なので、この店の酢飯は流行の赤酢でなく、米酢である。ネタも基本的に地元天草のものを使用しており、素材に納得できない場合には、長崎の五島産や北海道産など、その時々ベストなものを仕入れて

いるという。しかも、素材によって新鮮なうちに使用するもの、昆布締めなどの仕事を施して出すもの、熟成させて旨味を増してから供するものなど使い分けている。

店内は左側にカウンター席があり、右側に小上がりのテーブル席がある。古い店ではあるが、熊本震災後にリニューアルしたため、外観や内装もそれを感じさせない。

まずは、地元で人気の米焼酎「川辺」をいただく。淡麗な米焼酎にしては香りが良く、さすが地元で人気の焼酎である。せっくなので、今回は夜の12,000円のコースをいただくことに。最初のアテは、地物の「真鯛の刺身」をおろしポン酢でいただいたが、これはまあまあの美味しさ。続く「モンゴウイカとうるかの和え物」は、イカを2週間熟成させているせいか、素晴らしい酒のアテに仕上がっていた。「本鮪のトロの刺身」はカマに近い部分なのか、非常に脂がのっていた。今回アテで一番美味しかったのは、地物の「煮アワビ」。塩加減が絶妙で旨味十分であった。辛子に付けて食べるは初めてだったが、これが意外にも良かった。天草のブランド野菜である「湯島大根のふるふき大根」は、味噌の濃さが絶妙で、蕪のように苦みがなくて美味しい。「函館・うに・むらかみ(→札幌グルメバイブル・北海道料理の頁を参照)」の「パフンウニ」と「自家製カラスミ」は、自家製カラスミだけでも美味しいのに、それに生ウニをのせて食べると甘味が増して最高だ。続いていた酒は、若大将お勧めの地酒「産山村・純米吟醸・無濾過生原酒」。うす濁りながら洗練されていてコクがあり、花臭さもない。今まで飲んだ「産山村」のイメージを覆す美味しさだった。最後は、地物の「シャコの焼き物」。小振りでありながら香ばしさと旨味があり、酒のアテとしては良かった。

さあ、そしていよいよ握りに。まずは、2種類のガリと漬物が出てきたが、ガリは九州らしくかなり甘めだ。これは地元客ではない限り、かなり好みが分かれるところ。「ヤリイカ」、「サヨリ」、「ヒラメ」と出てきたが、何れも良かった。「パフンウニ」は海苔なしで、「赤貝」は小振りなものを2枚握って供された。口直しの「溶き玉子の味噌汁」は、店主の言うように握りを邪魔せず良かった。茹でたての「車海老」は甘く香りもあり、非常に美味しかった。脂がのった「本鮪のトロ」は見た目通りの美味しさ。炙った「五島産のあなご」は、塩でいただいたが、これが臭みがなくとろける様に美味しかった。「こはだ」は香り十分で、締め方も丁度良かった。香りをつけるために表面を少し焦がしたという「玉子焼き」は普通。締めの巻物は、ロンドンに移転した「あらきTHE ARAKI」名物の手巻きの鉄火巻き「チョモランマ」を模したような巻き方であるが、若大将曰く、この巻き方は決して「あらき」がオリジナルではないという。この店の手巻きは、マグロ少なめのネグトロスタイルで、これに合うという若大将こだわりの煮切りをつけていただく。

ちなみに、この店は地域に根ざした寿司店なので仕方がないのかもしれないが、店内ではテレビが放映され、ガラスの冷蔵ケースがあるなど、まさに昭和の街の寿司屋のよう。この雰囲気とは裏腹に、こだわりの若大将が作るアテや握りはどれもハイレベルで洗練されている。今回は1つ星としたが、このギャップを解消できるような雰囲気になれば、地方の寿司店としては2つ星にしても良いかも。

●住所：熊本市東区新外1丁目5-47 ●電話番号：096-367-1171 ●定休日：月曜 ●営業時間：11時半～13時半、17時半～22時 ●予算：【昼】握りのみで6,000円、7,000円、8,000円、【夜】つまみと握りで8,000円、10,000円、12,000円 ●アクセス：熊本市電・健軍町電停から2.5km。熊本中心部からタクシーで2,000円～2,500円 ●最寄りのランドマーク：熊本赤十字病院、熊本県立大学 ●お勧めポイント：若き大将が作るこだわりのアテと握り

熊本、
元から、熊本

鮓 いち葉

学会



開店3年目を迎えた上通にある寿司店。店内に入ると、白木で作られたL字型のカウンター席が8席。白木と塗り壁のモノトーンカラーが印象的だ。

ランチタイムには、握りと味噌汁だけのお値打ちのコースが設定されているが、夜に供されるつまみと握りのおまかせコースの方がお勧め。もちろんその理由は、酒のアテがどれも美味しいから。予約時に告げれば、昼でも夜のコースもいただくことができる。

初めて会った大将の印象は、俳優・酒井敏也のように実直そうで口数が少ないこと（別に、顔が似ているわけではなく、あくまでもファーストインプレッションによるイメージ）。そのためなのか、この店は写真撮影が禁止なので、写真のない今回は、夜のおまかせコースについて詳しく述べる。

まず、最初のアテは、「ズワイガニとハマグリの出汁に浸した焼き雲子（真ダラの白子）」、さらに、「薫で燻したサワラと焼いた新筍の芽の盛り合わせ」、「あん肝と生姜の味噌漬」、「自家製カラスミ大根」、「湯引きした地物のトラフグの出汁浸し」、「鳥取産・活ズワイガニの身と内子の一口ご飯」、「生シャコの醤油漬け・柚子胡椒風味」、「荻岐対馬の戻り寒ブリの照り焼き」へと続く。あん肝は、低温で調理されているために箸でつかめないほど柔らかく、スライスされた生姜の味噌漬と一緒にいただくと、旨味の輪郭が際立った。「湯引きした地物のトラフグの出汁浸し」は、大根の鬼おろしと焼き海苔を混ぜていただくと出汁の旨味が増し、さらに厚く切られたトラフグの弾力との相性が抜群。ほんのりと温かい「鳥取産・活ズワイガニの身と内子の一口ご飯」は、茹でたてのズワイガニの濃厚な風味が感じられて最高だった。「生シャコの醤油漬け」は、甘エビの様にネットリとした生シャコの食感と、山芋のシャキッとした食感のコントラストが素晴らしかった。

握りは、「イナダ（幼少のブリ）」、「赤貝」、「車海老」、「アジ」、「ホタテ」、「サバ」、「本マグロの漬け」、「蒸し鮑」、「大トロ」、「新海苔の穴子巻き」の10貫で、これに「新筍の味噌汁」とカリカリに焼いた「車海老の頭」、「卵焼き」が付く。酢飯は赤酢によるもので悪くはない。特に印象的で良かったのは、身が厚く甘味のあった「赤貝」、鮓の香りと深みを感じられた「本マグロの漬け」、これまでに味わったことがないくらいサツと火を通していため、甘味と食感が最高であった「車海老」などである。

それにしても、今回の取材で感じたのは、熊本市の寿司は意外にもレベルが高いということだ。天草に近いということもあるのかもしれないが、素材に甘んじていない店主の努力が評価できる。

●住所：熊本市中央区上通9-16 ●電話番号：096-288-2154 ●定休日：日曜 ●営業時間：【昼】12時、【夜】18時～19時半 ●予算：【昼】5,000円～6,000円（握りと味噌汁）、【夜】10,000円～13,000円（つまみと握り、味噌汁） ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降り、「上通商店街」アーケードを進む。「大谷楽器」、「ココカラファイン」をすぎ、「セブンイレブン」と「ハヤカワスポーツ」のある角を右折する。食料品店「WHOLE SQUARE」を過ぎた交差点を左折すると左側に見える。通町筋電停から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：ホテル日航熊本、上通商店街 ●お勧めポイント：酒のアテと握りの両方が楽しめる寿司店

新刊
天ぷら 蕎麦

天ぷら 鶴八

学会



古いビルの2階にある天ぷら店。店内は、掘りごたつ風のカウンター席と2名様用のテーブル席が1つだけ。お酒のメニューを見ると、日本酒や焼酎など一通り揃ってはいるが、プレミアムのものはない。

カウンターの上には大皿が置かれ、京都のおぼんざい風の料理が並ぶ。この日は「新ゴボウと馬スジの煮物」と「ポテトサラダ」、「つぶ貝の煮物」、「しゃく（熊本でいう穴シャコ）の蒸しもの」など。まずは、大好きな「ポテトサラダ」と熊本らしい「新ゴボウと馬スジの煮物」を注文。「ポテトサラダ」は、人参やキュウリのバランスが良く、店主のセンスを感じさせる。「新ゴボウと馬スジの煮物」は、やや歯ごたえのある馬スジとゴボウとの相性が抜群で、最高に旨かった！「馬刺し」はカチカチの冷凍だったのは残念だが、肉質はなかなか良かった。最初は生姜醤油で、後半はニンニクを加えた醤油で食べると、間違いのない美味しさ。

カウンターの中に目を移すと、短冊に書かれたいろいろな魚貝名が見えるが、値段の表示はない。これらはどれも新鮮なのか、刺身でも、焼いても、単品の天ぷらとしても注文できるらしい。その中から、「真イワシ」と「天草産・岩牡蠣」を刺身で、「五島列島産・ノドグロ」の半身を焼き魚で注文。擦りたての本ワサビが添えられた真イワシの刺身は、脂がのっていて蕩けるような美味しさ。天草産の岩牡蠣は、プリッとしていて旨味十分。五島列島産ノドグロの塩焼きは、皮目がカリッと焼かれ、小ぶりであったが脂がのっていて最高にジューシーだった。

そろそろお腹が一杯になってきたが、せっかくの取材なので、天茶漬け付きの天ぷらおまかせコースを追加注文。天つゆの他に、山椒とパセリ、沖繩の「雪塩」のようなパウダー状の塩が出てきた。この塩は3種類の塩をブレンドして、店主自ら擦って雪塩状態にしているものだという。天鰯は地物にこだわっているらしい。

まず出てきた「車エビの頭」は、カリカリに揚げられてお酒のアテにピッタリ。続く「車エビ」は、ミディアムレアに火が通され、甘さが残る絶妙な揚げ加減。油は綿実油のブレンドらしく、ごま油のように香りに深みがなかったのが残念。「オクラ」、「新蓮根」、「キス」、「甘唐辛子」と続くが、特に、熊本産の「新蓮根」はシャキシャキとしていて、驚くほどの甘みを感じた。「キス」も美味しかったが、もう少し衣が厚く、ふっくらサクリとして欲しかった。さらに、山椒塩でいただく「海老とパンのはさみ揚げ」、「赤茄子」、「熊本県産・モロッコ豆」、「甘鯛」で天ぷらコースは終了となる。とくに、「モロッコ豆」は柔らかにジューシーで、これまで食べた野菜天ぷらとしては、最高の天ネタであった。これに対し、ウロコのついた甘鯛は鱗が硬く、身も何故か塩素臭くてダメだった。「海老のかき揚げの天茶」は煎茶で頂くのだが、ワサビが添えてなく、塩味も足りないのので、塩とワサビを追加でもらってからいただくといい。

それにしても、綿実油を使っていたことが唯一残念であったが、揚げ方は地方店としてはかなり秀逸であり、何よりも良心的でホスピタリティのある素晴らしい店である。

●住所：熊本市中央区新市街1-2 フジモビル2階 ●電話番号：096-352-7708 ●定休日：日曜 ●営業時間：18時～23時半 ●予算：天ぷらおまかせコース4,000円、天ぷらおまかせコース+天茶漬け5,200円 ●アクセス：熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。右に進み、「野村證券」、「大和証券」を過ぎ、「熊本銀行」の角を左折する。「西銀座通り」の看板の右側のビル。花畑町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：花畑町電停、みずほ証券、西銀座通り ●お勧めポイント：天ぷらはもちろん、その他の料理も美味しい優良店

熊形、
元から、熊

鮭 仙八

学会



ミシュラン特別版で星を獲得した人気の寿司店。ビルの地下の通路を進むと、奥に「鮭 仙八」の行灯が見える。扉を開けると、L字型のカウンター席と個室のテーブル席がある。それにしても、店の規模のわりに従業員の数が多いのが印象的だ。お酒は、日本酒も焼酎もあり種類がなく、日本酒は九州のものが中心。ビールは小瓶のみで、アサヒのスーパードライである。

茶懐石の流儀なのか？まず出てきたのは、「潮汁」には酢飯が入った一品。飲み進めて行くに従って酸味が増し、味の変化が面白い。次は、締めた「生ニンシ」と焼きホタテ、海老芋の煮物」に、生姜風味の餡をかけたもの。ホタテは火が通り過ぎていてダメだったが、海老芋は美味しかった。続く「天然ブリ」は、脂ののっていて、水前寺菜（金時草）も旨かった。「焼きカマス」に添えられたクラッカーと安納芋には、花山椒ののっていて、甘さの中にもピリッとしたアクセントがあって良かった。「茶碗蒸し」は、単なる鰹節の味ではなく、しょつろのような濃厚な魚介系の味がした。

最初の握りは、熟成した「アオリイカ」。熟成させ過ぎていてドロドロに溶け、アオリイカ特有の甘みや食感を全て失っていた。「イシガキダイ」は、脂ののっていて最高だった。「連子鯛」は食感、締め具合ともに良かった。大ぶりの天草の「真アジ」は、とても脂ののっていて美味しい。春の「赤貝」は、身が厚く香りもあり、まさに旬の美味しさ。「サワラ」は、身が柔らかく味が繊細。そして、「トロ」、赤身の漬け、「脳天」と本鮓が続く。とくに、スモークされた「脳天」が良かった。ポイントした「車海老」は、香りはそれほどではなかったが、甘みがあっていい。北海道産パフウニ（若い店主はムラサキウニと説明していた）は、やはり美味しい。「トコブシと肝のリゾット」は、酢飯なのか？酸味が微妙。最後は、「赤貝のヒモの巻物」で終了となった。

全体的には良かったが、美味しいものとそうでないものがハッキリしていた。しかしながら、値段を考えればコスパが良く、満足度はそれなりに高いかも。

- 住所：熊本市中央区花畑町13-24 花畑ビル地下1階
- 電話番号：096-322-9955
- 定休日：日曜・祝日
- 営業時間：【月曜～木曜】18時～23時、【金曜・土曜】11時半～13時半、（一部）18時～20時、（二部）20時20分～
- 予算：おまかせで13,000円
- アクセス：熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「福岡銀行」を過ぎた最初の交差点（吉野家）を右折すると左側に見えるビル。花畑町電停から徒歩3分
- 最寄りのランドマーク：銀座通り、福岡銀行熊本営業部
- お勧めポイント：ミシュラン2つ星獲得の人気寿司店

熊形、
元から、熊

手打百藝 中の森



JR水前寺駅前にある人気の十割蕎麦の店。店内に入ると、まず聞こえてきたのは元気のいい店主の声。古民家リニューアルした和モダンの店内は、なかなか風情があっているが、何故かミスマッチなポップミュージックが流れていた。

メニューを見ると、天種はなく、名物は蕎麦の実を発芽させ、独自の手打ち法によって打たれた「発芽そば切り」のようだ。「発芽そば」は、発芽期に発生する糖化酵素によって甘みが増え、餅のような食感と独特のぬめりが出るらしい。

出てきた「発芽そば切り」は、いわゆる挽きぐるみ蕎麦で、確かに蕎麦の香りと甘みが増す代わりに、コシがなくなっている。悪く言えば、細切りの温かい蕎麦を食べている時の後半のような状態なので、好みが分かれるかも。つけ汁は辛さがちょうど良く、本枯節が香って悪くない。一方、「更科そば」は、蕎麦の香りがなくなるものの、コシがあってバランスが良くお勧め。両方を試してみたいという方は、発芽そば切りと更科の「御前二色そば」がいい。「挽きぐるみそば」は、滑らかさがなく、更にコシもない。むしろ、同じ挽きぐるみであれば「発芽そば切り」の方がいいかも。阿蘇の黒豚を使用した「黒豚汁 もりそば」は、生姜焼きくらいに肉が厚いため、食感が良くなく、豚の臭いも僅かに感じられた。蕎麦湯はドロドロとしたクリーミータイプで、実に美味しい。

●住所：熊本市中央区水前寺3丁目6-2 ●電話番号：096-387-6340 ●定休日：月曜 ●営業時間：11時～15時（売り切れ次第閉店） ●予算：御前二色そば1,540円 ●アクセス：熊本市電・新水前寺電停で降り、「コーエイ」、「カラオケのんちゃん」の看板が見える「新水前寺駅入口交差点」を左折し、JR水前寺駅方面へ向かう。「スマイルホテル」、「受験ラ サール」、「youmeマート」を過ぎ、左にJR水前寺駅が見えたら、右斜めに細い通りがあるので、奥に見える。新水前寺電停から徒歩10分。JR水前寺駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク：JR肥後本線・水前寺駅 ●お勧めポイント：蕎麦の実を発芽させ、独自の手打ち法によって打たれた名物の「発芽そば切り」が食べられる

寿司、天ぷら、蕎麦 上乃裏通り 雪花山房



ホテル日航熊本の近くにある自家製粉の手打ち蕎麦店。この辺りを歩いていた時に偶然行列を見つけ、気になったので入ってみた。

引戸を開けて店内に入ると、蕎麦屋としては珍しいオープンキッチンのカウンター席とテーブル席があり、まるで日本料理店のようなのである。メニューを見ると、メニューは昼メニューと夜メニューがあり、夜は酒を飲みながらコース（2名以上）や鍋をいただくこともできる。日本酒は、秋田の「新政」がメインで、他に「乾坤一」、「秋鹿」、「田酒」など。焼酎はメジャーなものが3種類ある。どの蕎麦も価格はかなり高めであるが、蕎麦の他に季節の一品と水菓子付きがセットになっている。

初日のこの日は、「天ぷらざるそば」を注文。すると、薬味や抹茶塩、蕎麦つゆと共に、酢のものが出てきた（「湯葉豆腐と野菜のポン酢ジュレがけ」と勝手に命名）。この湯葉豆腐のジュレがけはかなり美味しかった。続いて出てきた天ぷらは、一見すると衣が薄くて美味しそうだが、実際には衣が硬かった。蕎麦は二八そばで、薬味はネギ、擦り山葵、おろし大根の3つ。蕎麦つゆは、鯉節の香りが良く美味しいが、江戸前のような辛さではない。蕎麦をドップリと浸して食べても良いくらいの濃さである。冷たい蕎麦はコシがあるものの、蕎麦の香りや甘味をそれほど感じさせない。東京の蕎麦店のように蕎麦の量は少なめで、この日の蕎麦湯は今流行りの濃いタイプではなかったが、別の日の蕎麦湯はドロツとして濃かった。そして最後に、寒天と黒蜜で作ったような水菓子が出てきた。

この店の僕のお勧めは、むしろ温かい蕎麦の方で、特に、「鴨南蛮そば」と「長芋とろろそば」がいい。「鴨南蛮そば」のつゆは、京都の蕎麦つゆのように薄い色をしているが、洗練された鯉節の香りに加え、鴨の旨味をしっかりと味わえる美味しさ。蕎麦も伸びてへたることなく、焼いた短冊でないネギも、この汁にマッチしている。また、鴨も焼いたものでなく、日本料理でいう鴨ロースをスライスしたもの。火の通りがミディアムで、味がしっかりと染み込んでいて、オリジナリティ

のある鴨南蛮である。温かい「長芋とろろそば」は、とろろと蕎麦が絡んで美味しさが倍增する。特に、残った汁とドロツとしたとろろが混ざった汁を飲むと、両者が相まって何とも言えない美味しさとなる。「鴨せいろ」は、肉、ネギともに温かい蕎麦と同じであるが、汁は濃いめなので、タップリと2匙くらいの山椒を入れて食べるのがお勧め。残念ながら、冷たい「生湯波そば」は、その日は入荷せず未だ食べられていない。

全てが完璧とは言えないが、美味しい蕎麦屋が少ない熊本市ではお勧めできる店である。ちなみに、この店の予約は平日の予約はどの時間帯でも可能だが、土日の予約は開店時の11時半のみ可能である。また、平日は空いているので、行くなら、特に平日の昼がお勧めである。

●住所：熊本市中央区上通町7-22 ●電話番号：096-327-5078 ●定休日：水曜 ●営業時間：11時半～14時、17時半～21時 ●予算：鴨南蛮そば1,750円、長芋とろろそば1,500円 ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降り、熊本城と反対側(鶴屋百貨店側)へ向かう。ホテル日航熊本の中のタクシー乗降場を過ぎて、裏通りへ向かう。駐車場や駐輪場を左に見ながら進むと、セブンイレブンが見えてくる。更に進むと左側にある。ホテル日航熊本から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク：通町筋電停、ホテル日航熊本 ●お勧めポイント：洗練された美味しい蕎麦が食べられる

日本料理、 居酒屋、 馬肉料理

日本料理、
居酒屋、
馬肉料理

和食 二郎



開店14年目を迎えた日本料理店。L字型のカウンター席が11席という小さな店にもかかわらず、大将の他に見習い料理人2名と女性サービスが2名もあり、「京味(→銀座グルメバイブル・和食の頁を参照)」を彷彿させるとも活気のある店だ。

メニューを見ると、目移りするほど地物食材が目白押しであるが、価格表記がないのでちょっと心許ないかも。10,000円と12,000円のコースがあるものの、もしも予算に余裕があれば、是非アラカルトメニューの中から好きなものを選んで食べることをお勧めしたい。お酒は高級なものこそないものの、ワイン、日本酒、焼酎など、どれもそれなりに揃っている。

料理はどの品も最高レベルの素材を使用しており、火の通り方、塩味ともに申し分なかった。この店の締めとして人気のフィッシュバーガーは、この日は「のど黒バーガー」と「本あらフィッシュバーガー」の2種類があったが、既に売り切れとなっていた。

●住所: 熊本市中央区手取本町3-1 第2くまもとミヤモトビル1階 ●電話番号: 096-359-3693 ●定休日: 日曜・祝日 ●営業時間: 18時~23時 ●予算: アラカルトメニューで15,000円くらい、おまかせコース10,000円と12,000円 ●アクセス: 熊本市電・通町筋電停で降り、下通アーケード側へ渡る。右側の熊本城側へ進み、「三井住友信託銀行」、「熊本信用金庫」を過ぎた角を左折する。最初のT字路を左折すると目の前(熊本信用金庫の裏通り)。熊本城・通町筋電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 熊本信用金庫、熊本市役所 ●お勧めポイント: 熊本トップレベルの旬の食材が味わえる

日本料理、
居酒屋、
馬肉料理

おでん まつむら



熊本ナンバーワンの“おでん割烹店”。というのも、熊本出身の店主は、大阪の日本料理の名店「かが万」で修行した後、大阪北新地の高級おでん店「万ん卵」で経験を積んだ。なので、おでんはもちろんのこと、料理にいたるまでのほとんどが美味しいのだ。しかも、日本酒のセレクトが良く、メニューに載っていないものもいろいろとある。

店内は関西割烹を思わせる和のしつらえて、入口側にL字型のカウンター席が、奥にテーブル席が1つある。メニューを見ると、おでん店としては値段が高めではあるものの、地方の飲食店に埋没したくないという店主の情熱が伝わってくる品々だ。

おでんはネタによって味付けや火の通り方を変える、いわゆる“創作おでん系”であり、関東風

のような濃い色の出汁と薄い関西風の出汁を使い分けている。おでんのお勧めは、「山都町イノシシと九条葱さっと煮」、「和牛すじと葱」、「鯨のさえずり」、「蓮根まんじゅう」など。この他に、「本日のお造り」や「熊本産・ノドグロの塩焼き」、「ナマコ酢」なども良かった。締めのご飯は「おでん出汁で炊いた釜飯」がこの店の名物であるが、今回いただいた「鯛と生姜の釜飯」も良かった。しかし、「自家製ガンモ」は九州らしく甘めで、「サクサク揚げコンニャク」は食感が、揚げ物のカツは衣が硬くてダメだった。しかし、これ以外は文句なしの出来だった。おでん屋としては値段が高めなので、コスパを考えて2つ星にしようかと思ったが、おでん割烹ということで3つ星とした。

●住所:熊本市中央区南坪井町5-18 サウスファイブセカンドビル1階 ●電話番号:096-356-6825 ●定休日:日曜・祝日 ●営業時間:18時~21時半(おでんのお出汁が終わり次第閉店) ●予算:山都町イノシシと九条葱さっと煮830円、和牛すじと葱730円、鯨のさえずり1,550円、蓮根まんじゅう520円 ●アクセス:熊本市電・通町筋電停で降り、上通アーケードを進む。肥後銀行、吉野家を通ると、アーケードの屋根がなくなる。「カガクの自転車」、「ALLIQUオーリック」を過ぎたすぐの交差点を右折し、1つ目の交差点を左折すると左側にある(旅館の台所・久鶴の1階)。通町筋電停から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:上通アーケード、熊本電鉄本線「藤崎宮前駅」 ●お勧めポイント:おでんだけでなく、料理全てが満足できる素晴らしい店

日本料理
居酒屋
高円料理

新屋敷 幸福論



谷原先生から店が移転したと聞き、今回は5年ぶりの訪問。新店舗は旧店舗から歩いて10分くらいの表通りにある。店は2階建ての白い一軒家で、ビルの1階にあったガラス張りの旧店舗に比べると、外から全く見えないようになった。移転の理由を大將に伺ったところ、家から店に通うのが大変になってきたため、店舗兼住宅にしたのだという。

また、5年前に比べると、変わった点がいくつかある。まずは、昼の営業がなくなり、ディナータイムのみの営業と

なったこと。さらに、コースの値段が上がって、店内の写真撮影が禁止となり、そして生ビールから瓶ビールとなったことなどである。生ビールに関しては、品質管理が大変だったからというのが、実際の理由らしい。

店内に入ると、左側に個室があり、右側にオープンキッチンのカウンター席が8席ある。カウンター席側のインテリアに関しては、基本的に前店と変わらないが、有名寿司屋にありがちな氷冷庫があった。また、この日は2席毎に1席分の間隔が空けられ、ゆったりと座れた。

写真撮影が禁止となってしまったので、今回いただいた12,500円のコースについて説明すると、まずはトロトロの「焼き胡麻豆腐」からスタートし、「ワタリガニと春菊・もって菊のおひたし」、「秋刀魚の有馬山椒焼き」、「八寸(本ししゃも焼き、水前寺菜のお浸し。柿の白和え、長イモと酒盗)」、「ハモと松茸の椀」、「戻りカツオの薫焼き、ブリ、アオリイカの刺身」、「甘鯛の油焼き(松皮焼き)」、「イクラの飯蒸し」、「酒肴(カラスミ大根、味噌漬け、あん肝のワサビ添え)」、「海老芋と鮑、下仁田ネギの煮物」、「シャラン産鴨焼き 黒酢・オレンジ・ブルーベリーソース」、「松茸の炊き込みご飯、赤出汁、香の物」、「お汁粉」で終了となった。イクラの醤油漬けが少し酒が効きすぎていたこと、鴨に火が通り過ぎていたこと、ハモが泥臭かった点を除けば、どれも美味しく良かった。

東京や京都、大阪の店として考えれば2つ星くらいだと思うが、地方にある日本料理店としては非常にクオリティーが高く、料理、雰囲気、コスパともに傑出していたため、3つ星とした。また、一部のネット上でサービスの不備などについての記載があったが、今回は全く問題なく、

むしろサービスの評価としては良かった。ちなみに、調理は多くを大将一人で行っているので、コースを食べ終えるには多少時間がかかるが、その分味にブレがない。

●住所:熊本市中央区新屋敷3丁目8-6 ●電話番号:096-366-6566 ●定休日:不定休 ●営業時間:18時半～21時 ●予算:コース10,000円と12,500円(税別)の2コース ●アクセス:中心部から車で5分くらい ●最寄りのランドマーク:熊本新屋敷郵便局、熊本県民テレビ ●お勧めポイント:料理と価格のバランスが優れたクオリティの高い名店

日本料理
居酒屋
馬肉料理

青柳(仮店舗にて営業中)

学会



予約必須の熊本トップクラスの郷土料理店。先の熊本地震で旧店舗が使えなくなったため、現在は仮店舗にて営業している。来年には元の場所に新店舗が完成する予定である。

仮店舗である現在の店は、ビルの手前にカウンター席専用の店舗、そして奥に個室の店舗があり、少し離れているため、使い勝手が悪そうだ。僕のお勧めは、個室ではなく、板さんと会話ができるカウンター席。個室では水曜日の夜に、花

童(はなわらべ)による肥後の曲による日本舞踊のおもてなしサービスが行われているらしい(→ ホームページで確認。水曜日以外に希望の場合は要相談)。

ビルの奥にある個室店舗で名前を告げると、ビルの手前の入口に案内された。L字型のカウンター内では、二人の熟練料理人が個室用のコース料理を準備していた。この店では、コースメニューよりも、できれば豊富なアラカルトメニューを楽しみたい。特に、「料理長本日のおすすめ」がいい。日本酒では、この日は熊本の人気地酒「香露」の大吟醸が入荷していた。熊本の米焼酎では、「川辺」がおすすめで、熊本ワインは「菊鹿シャルドネ」がいい。微発泡であったが、日本のワインとは思えないくらい洗練されていた。

食事の途中で挨拶に来た社長の倉橋さんは、実は札幌の北郷出身であり、しかも北大出身であるとのことで、思わず、札幌談義には花が咲いた。

まず出てきた突き出しの「真イカの醤油漬け」は、イカがコリコリとしていて鮮度抜群。甘めの醤油とも合っていた。初夏までが旬なシャク(シャクは穴シャコの仲間)を生のまますり潰して味噌を加えた「しゃくみそ」は、言われなければ味はコノワタのようで、まさに珍味の王様である。出てきたのは6匹分らしいが、イカ刺しと共にいただくと最高。味噌と甘い醤油で作られた馬肉のクック「桜なめろう」は、海苔とよく合う。「のどぐろ」の塩焼きは、小ぶりながらとろけるように旨い。「馬ヒモ串炭火焼」は、馬のサガリだけあって馬肉とは思えないくらい凝縮した旨味が味わえ、お勧めだ！レモンを絞らない方が、馬肉本来の味を楽しめると思う。「馬のホルモン煮込み」は、サッパリとしていて全く臭みが無いが、それほど特徴のあるものではなかった。「高森産有精卵出汁巻卵」は、九州らしくかなり甘めの味付けなので、お勧めできない。また、今回は一人飯だったので頼まなかったが、他の客が注文していた「活イカの活造り」は実に美味しそうだったので、次回は是非注文してみたい。それにしても、この店は食事が美味しいだけでなく、また行きたくなるようなホスピタリティが感じられ、とてもいい店である。

●住所:熊本市中央区下通1丁目4-26 リンクプレイスビル1階 ●電話番号:096-353-0311 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●営業時間:11時半～14時、17時～21時半 ●予算:馬ヒモ串炭火焼き600円、桜なめろう1,000円、のどぐろ2,500円、しゃくみそ1,000円、郷土料理会席(活造り付き)7,000円～ ●アクセス:熊本市電・熊本城・市役所前電停で降り、市役所側に渡る。市役所と市役所別館の間の交差点を左折し、市役所通りを進む。最初の交差点

(ファミリーマートがある)を右折し、「天草研究所」のある交差点を渡ると左側にある。熊本城・市役所前電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:熊本市役所、市役所通り ●お勧めポイント:洗練された美味しい郷土料理が味わえる

日本料理
居酒屋
和食料理

日本料理 瑠璃紺



ミシュランガイド特別版で星を獲得した日本料理店。ドアを開けると、レイアウトがやや変則的になっており、手前にテーブル席が一つあり、真ん中にはオープンキッチンのカウンター席が3席、さらに奥にはゆったりとしたテーブル席が2つある。

コースは、夜は6,000円、8,000円、10,000円の3コースで、希望なら1万円以上のコースも用意できとのこと。今回は取材なので、1万円のコースを予約。メニューを見る

と、酒のリストがイマイチで、日本酒、ワイン、焼酎、どれをとってもそれほど高いレベルのものはない。グラスワイン(600円)は赤白1種ずつで、焼酎は米の「川辺」、芋の「九十九」と「鶴見」のみ。さらに、ミネラルウォーターはなく、ノンアルコールのメニューも脆弱ぶりも問題。

コースの最初は、「ウルの信田巻きとフキノトウの煮もの」。ウルの信田巻きは薄味で、揚げで巻かれたウルのシャキシャキ感が良かった。逆に、フキノトウは塩辛く、酒のアテにピッタリ。続く「天草の沖スズキとモンゴウイカのお造り」は、明石鯛かと思うくらい沖スズキには弾力があり、しかも脂がのっていて素晴らしかった。モンゴウイカは予想通りの美味しさだった。「蕪のすり流し 焼いた下仁田ネギ 自家製ガラスミ」は、味がかなり薄めでぼやけた印象。蕪の甘味は感じられたが、下仁田ネギの必要性は疑問だ。剥いて甲羅に詰められた「茹で毛蟹」は、はずれなく美味しい。「宮崎牛のヒレ 岩塩とローズマリーの香り」は、肉が見事にメディアムに焼かれ、柔らかくて旨味十分。「白甘鯛と新筍、菜の花の炊き合わせ」は、新筍が柔らかく炊かれていて、香りも最高。また、甘鯛は皮目がカリッと焼かれていて良かったが、全体的な汁の味は薄めだった。熊本産の米を使った「炊きたての土鍋ご飯」は、まあまあの出来。「アオサの味噌汁」は、山椒が効いていてピリ辛。水菓子「シャルドネの白ワインゼリー」で、普通に美味しかった。

店主はまだ若く、料理に若干の迷いがあるように見受けられた。しかしながら、非常に研究熱心であり、今後さらに美味しくなるような予感がする。熊本に来たなら、またぜひ訪れてみたいと思う。

●住所:熊本市中央区船場町1丁目17-16 アルテハイム熊本1階 ●電話番号:096-355-3900 ●定休日:水曜 ●営業時間:18時~20時半(完全予約で火曜と金曜にはランチタイムも営業。12時~13時半) ●予算:夜6,000円、8,000円、10,000円(昼はさらに4,000円のコースもある) ●アクセス:熊本市電・熊本城・慶徳校前電停で降り、信号角にある「出田洋食店」と「コアマンション辛島公園セクス」の間の通りを進む。「慶徳小学校」、「慶徳加来病院」を過ぎ、更に進むと右角にある。慶徳校前電停より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:慶徳小学校、慶徳加来病院 ●お勧めポイント:ミシュランで星を獲得した日本料理店

日本料理、
居酒屋、
馬肉料理

草喰 常(つね)

学会



並木坂にひっそりと佇む小さな日本料理店。入口を入ると、オープンキッチンのカウンター席が6席とテーブル席があり、さらに奥にもテーブル席が1つと個室がある。見てはいないが、2階には20名まだ対応できる座敷もあるようだ。今回はランチタイムの訪問であったが、折角なので、7,000円の懐石コースで予約。昼の食事の場合には、前日までの予約が必要とのこと。

先付は「柿の白和え」。キノコと野菜の食感に加え、ほんのりと甘い柿ソースがいい。「八寸」は、辛子レンコン、車麩の牡蠣フライ見立て、ホシメジの天ぷら、茄子田楽、甘鯛焼き、子持ち鮎の南蛮漬、トウモロコシの素揚げ、あん肝、ツブ、鯛の酒盗、トウモロコシ豆腐など。そして、「松茸とハモの土瓶蒸し」、「お造り」へと続く。お造りは、ホタテ、地物の真ダコ酢味噌、アラとアラの胃袋、赤貝、戻り鰹と長ボン酢芋干切りなどで、どれも素材の質が良かった。そして、この店のスペシャルティ「柚子釜のグラタン」には、チーズやバターが入っているのか？とてもオイリーで美味しかった。さらに、「海老芋と蟹の餡かけ」、「蒸し鮑」、「穴子寿司」、「はったい粉のうどん」と続き、「わらび餅」で終了となった。

正直な評価としては、1～1.5つ星くらいというところであるが、地方店ということやコスバがいいこと、さらに店主の料理に取り組む実直な姿勢なども踏まえ、今回は2つ星とした。それにしても、女将さんのホスピタリティーのあるおもてなしは、一人飯の僕にとって非常にありがたかった。

●住所：熊本市中央区南坪井町6-4 ●電話番号：096-353-0817 ●定休日：不定休 ●営業時間：11時半～13時半、18時～22時 ●予算：懐石料理5,500円、7,500円、9,500円(昼夜ともに同じ価格) ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降り、上通アーケードを進む。しばらく進むと、アーケードの屋根がなくなる並木坂に出る。並木坂を道なりに進むと、広い通り(県道1号)に出る手前の右側にある。通町筋電停から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク：上通アーケード、並木坂 ●お勧めポイント：コスバが良い実直な日本料理店

日本料理、
居酒屋、
馬肉料理

熊本旬処 五郎八 離れ

学会



熊本で2店舗を展開する郷土料理店。本店と離れがあるが、雰囲気を見ると、離れの方がお勧めである。但し、この店はコース料理のみとなる。

エレベーターで5階まで上がり、まずは靴を下駄箱に。正面にゴージャスなカウンター席があったが、一人飯ながら、今回は個室に案内された。店内は廊下を挟むように個室が並び、かなりの大箱店のような。個室には掘りごたつと座椅子があり、とても居心地がいい。そのためか、予約必須の人気

店のようである。

飲み物のメニューを見ると、日本酒、焼酎、ワインと豊富。日本酒こそそれほどではないが、焼酎はプレミアムなものまで揃っている。今回は郷土料理コースで最も安い6,480円のコースで予約。

突き出しの「白和え」は美味しい。前菜の「合鴨のスモーク」と「甘エビの揚げもの」、「トウモロコシのさつま揚げ」、「胡麻豆腐」はまあまあ。「馬刺し」は冷凍なので少し待って食べたが、ニンニ

ク生姜に甘めの醤油、これで不味いはずがないという鉄板の美味しさ。「ハマグリと鶏つみれのお椀」は、出汁が深く僕好み。焼き物は「鮭の西京味噌漬け」で悪くない。「辛子蓮根」は他店に比べて美味しい。「人文字ぐるぐる」は、シャキシャキ感がいい。「豆腐の味噌漬け(山ウニ豆腐)」甘めであるが美味しい。「オクラの胡麻和え」は、塩加減が絶妙。「カボチャの鶏そぼろ煮」は普通。「トマトグラタン・カゴメソース掛け」は、どこかで見たことがあると思ったら、「浜料理 侍(今は掲載されず)」のスペシャリティ「トマトの天ぷら」とそっくりではないか。くり抜いたトマトの中にはモッツアレラチーズとカニ、イカなどが入り、ケチャップベースのソースが掛かっている。少し衣が硬めなのが残念だった。「赤牛のシチュー」は、悪くはないが、もう少しデミグラスのkokが欲しい。「ジャクの天ぷら」は、椎茸の天ぷらも含めて火の通し方が良かった。更に、「茄子と毛ガニの酢の物」、「トウモロコシのご飯」、デザート「のびろろ芋とマンゴーゼリー」で終了となる。「トウモロコシのご飯」だけは、まとめて炊いているせいか、パサついていてダメだった。

それにしても、この値段でこの雰囲気、どの料理も大箱店とは思えない平均点以上のレベルであった。しかも、盛り付けも工夫されており、ボリュームもあってコスパも良かった。おそらく、今回頼んだ最も安いコースでも十分満足できるであろう。

-
- 住所: 熊本市中央区花畑町13-26 第一銀杏ビル5階
 - 電話番号: 096-321-8880
 - 定休日: 不定休(年末年始休み)
 - 営業時間: 17時半~22時半
 - 予算: 郷土料理コース6,480円、7,560円、8,640円、10,800円、12,960円
 - アクセス: 熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「吉野家」のある最初の交差点を右折すると左側にある。花畑町電停から徒歩3分
 - 最寄りのランドマーク: 花畑町電停、みずほ証券、銀座通り
 - お勧めポイント: コスパの良い大型店
-

日本料理
居酒屋
高岡料理

日本料理 ねね



繁華街のビルの1階にある日本料理店。畳み敷きの廊下を進むと、両側を挟むように個室がある。今回は一人飯にもかかわらず個室ということは、全室個室なのであるうか。個室は掘りごたつになっており、座椅子もあっていい。BGMにはジャズが流れている。飲み物のメニューを見ると、日本酒と焼酎が意外に充実している。とくに、熊本でもなかなか飲めない「香露」の大吟醸や「千代園」の大吟醸エクセルなどもあった。日本酒は基本的に一合売りだが、ワインのようなコルク栓のエクセルはボトル売りのみ。僕的には「香露」の大吟醸の方が、フルボディでありながらバランスがよく好みである。「霊峰」は、華やかでやや甘めながら悪くはない。今回は初めてなので、1万円のコースで予約。

まず出てきた「ヒラメの肝 苺の白和えキャビア添え」は、あん肝かと思うほど濃厚で美味しい。苺の白和えも意外にサッパリとしていて舌をリセットするにはちょうど良い。「スッポンのお吸い物」は、僅かに生姜が効いていて洗練された味だ。「お造り」は、ヤイトガツオ(スマ)の薫焼きとトラフグ、白子。どちらも厚切りで、ヤイトガツオは皮目が香ばしくカリッとしていて脂がのっていた。トラフグは、ナタデココを硬くしたような凄い弾力で、これはこれで美味しいが、こちらはもう少し薄くても良いかも。焼物は「寒ブリとトラフグの白子の自家製カラスミがけ」で、脂がのった寒ブリにスダチを絞って味わうと、自家製カラスミのアミノ酸と絡み合って絶妙にマッチする。「ノドグロのたたき」は、熊本らしくやや甘めの醤油を使っていたが、刻んだ長芋、ミョウガ、紫蘇の葉の香りと食感がマッチしていた。ほんのり甘く炊かれた丹波の黒豆の炙りは、口直しとして良かった。「丹波の天然イノシシとセリの炊き合わせ」は、ほんのり柚子が香り、

ネギの食感と相まって最高だった。「シラスと下仁田ネギの炊き込みご飯」は、シャキシャキとした下仁田ネギと三つ葉の食感が絶妙だった。水菓子の「栗のプリン」は、モチッとした食感と、きな粉や栗の香りがして上出来だった。

●住所:熊本市中央区花畑町11-23 銀杏北通りビル1階 ●電話番号:096-356-2330 ●定休日:不定休 ●営業時間:17時半~22時(昼は完全予約制で営業) ●予算:会席料理5,000円、7,000円、10,000円、15,000円 ●アクセス:熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「吉野家」のある最初の交差点を左折すると右側にあるビル。花畑町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:花畑町電停、みずほ証券、銀座通り、吉野家 ●お勧めポイント:個室でハイレベルな日本料理が楽しめる

日本料理、
居酒屋、
馬肉料理

日本料理 とみた



開店12年目を迎えた上通町にある有名日本料理店。靴を脱いで階段を上がり、2階へ向かうと、4席だけのカウンター席がある。この他に個室が4つあり、3階の個室は25名まで対応できるという。お酒のメニューを見ると、日本酒は半分が熊本を中心に選んで、焼酎は「魔王」、「森伊蔵」、「村尾」、「佐藤の黒」といった人気焼酎が揃っている。今回は13,000円のコースで予約。

まずは八寸のような「前菜」が出てきた。この日は「こどもの日」であったが、菖蒲が手に入らなかったようで、代わりにアイリスが鎮座している。「サザエの里芋焼き」を兜に見立て、「鰹をオカラと紫蘇で巻いた海苔巻き」は勝男にちなんだもの。さらに、「ウズラの卵の田楽」、「茄子の煮浸し」、「新茶豆腐」、「ほうれん草とエノキ茸のおひたし」、「鰻の粽寿司」が盛り付けられていた。年代物塗り椀に入ったお椀は、「新玉ねぎのしんじょうのお椀」。出汁の引き方が濃くて僕好み。備前焼に入れられたお造りは、「スズキのお造り」。生湯葉と紫蘇の花が添えられ、身に弾力がある。「天草の鰻の落とし」は、昭和初期の柿右衛門の器に入られて出てきた。胡麻豆腐の上にせられた「初鰹」は、新生姜やミョウガ、ネギなどと共に供される。「アオサ海苔の佃煮」は味が濃く、アテにピッタリ。「イサキとバフソウニ」は、醤油とワサビでシンプルにいただく。「黒アワビのヴィシソワーズ焼き」は、ジャガイモと甘い新生姜が相乗効果を発揮しておらず、黒アワビの磯の香りが残るようなシンプルな調理法の方が良かった。「ヨモギ団子と焼き豆腐の餡掛け」はまあまあで、「鯛の白子の磯辺揚げ」には、紫蘇の葉が巻かれていた。「甘夏のカリフラワー酢」や「新生姜の飯蒸し」は、悪くないが微妙な味だった。「温かい柏餅」の小豆の漉し餡は香らず、「薄茶」で終了となった。

全体の感想としては、前半は良かったが、後半は徐々に尻すぼみといったような印象である。ちなみに、夜はカードを使えるが、ランチタイムの支払いは現金のみとなるのでご注意ください。

●住所:熊本市中央区上通町8-16 ●電話番号:096-351-0103 ●定休日:日曜 ●営業時間:11時半~14時、18時~22時 ●予算:[昼]2,700円、4,500円、6,500円、8,500円、13,000円、[夜]6,500円、8,500円、13,000円、20,000円 ●アクセス:熊本市電・通町筋電停で降り、「ダイコク」、「JINS」、「アバマンショップ」側に渡る。左(熊本城側)へ進み、最初の交差点(BEAMS)を右折してオークス通りを進む。「上通駐車場」、「熊本キャッスルホテル」を過ぎ、更に細い「数の内通り」を進むと右側にある。通町筋電停から徒歩8分 ●最寄りのランドマーク:通町筋電停、オークス通り、上通駐車場、熊本キャッスルホテル、数の内通り ●お勧めポイント:上通町にある有名日本料理店

日本料理、
居酒屋、
焼肉料理

北海道 とときき

学会



ミシュラン特別版にも掲載された地元客に人気の居酒屋。古いビルの1階にある通路を進み、引き戸を開けると、手前にカウンター席、そして奥にテーブル席がある。開店して25年目を迎え、この場所に移転してきて3年目になるという。客のほとんどは、顔見知りの常連客のようだ。この日は真冬の寒い日だったが、暖房が十分ではなかったため、カウンター席での食事は隙間風を感じて寒かった。

お酒のメニューを見ると、日本酒は純米酒が7種あるが地酒はなく、ワインは赤白1種類ずつ。また、焼酎はなく、お酒の種類が少ないのがこの店の問題点であろう。そのためか、自分でお酒を持ち込んでいる常連客も見受けられた。さらに、食べ物のメニューも食材がかなり絞り込まれており、こちらも少なめだ。

まずは、突き出しに「粕汁」と「ヒラメの南蛮漬け」、「空豆の素揚げ」が出された。注文した天草産「あこうの昆布締め」は、自家製カラスミが添えられ、アラのようなネツリとした旨味があった。同じく天草産の「青ナマコ酢」は、程よい歯ごたえと磯の香りがいい。このシーズンの赤ナマコは堅いので、青ナマコを使っているという。鹿児島産の「蒸しあわび」はマヨネーズのような黄身酢でいただくが、これはサッパリし過ぎていて、ちょっと物足りない気がした。「白魚の春巻き（普段はフカヒレの春巻きらしい）」は塩コショウでいただいたが、これは美味しくお勧めである。「うずらのもろみ漬け」は柔らかく、鉄分を感じる肉も美味しかったが、味付けは薄めだった。

それにしても、初めて訪れた店であったが、店主も女将さんもとても良い方で、実に居心地の良い店であった。

- 住所：熊本市中央区花畑町10-10 中山ビル1階 ● 電話番号：096-355-3253 ● 定休日：毎月9日（不定休あり）
- 営業時間：18時～22時半 ● 予算：あこう昆布締め1,000円、甘鯛塩焼き1,000円、湯葉あんかけ800円
- アクセス：熊本市電・熊本城・市役所前電停で降り、熊本城と反対側の中央区役所側へ渡る。電車通り沿いにある「十八銀行」とローソンの間の通りを左折し、1つ目のT字路を右折すると右側にある。熊本城・市役所前電停より徒歩5分
- 最寄りのランドマーク：中央区役所、十八銀行熊本支店 ● お勧めポイント：地物の魚貝が味わえるアットホームな店

日本料理、
居酒屋、
焼肉料理

むつ五郎

学会



熊本グリーンホテル地下にある人気の居酒屋。ホテルの地下とはいっても、実質、ホテルとは独立したエリアにある。店内に入ると、右手にオープンキッチンのカウンター席があり、左手に掘りごたつのテーブル席がある。それにしてもこの店は、店員がキビキビと動いて活気があり、一目で良い店だと思わせる雰囲気漂っている。

まず、突き出しに「馬スジの筑前煮」が出てきた。いつも思うのだが、良い店というものは、突き出しからして美味しい。注文してすぐに出てきた「ポテトサラダ」は、豊かなジャガイモの香りが感じられた。刻みハムやキュウリの食感に加え、揚げワタラン皮のカリカリとしたコントラストもいい。「馬刺し」は、まさに絵に描いたような霜降り肉で、薄けるように美味しい。九州特有の甘い醤油に、擦り生姜やニンニクを溶かしてそのまま食べても、スライスタマネギを巻いて食べても美味しい。「馬

肉のたたき」は、ボン酢と辛子でいただく。炙っているためにとてもジューシーで、タマネギスライスや揚げニンニクとも良く合う。人気の「(馬肉の)メンチカツ」は、残念ながら売り切れだったので、「(馬肉の)にぎり」を半分の2貫にしてもらった。甘めの醤油で食べると、マグロの赤身のように美味い。海鮮ものは値段表示がないのが気になったが、試しにいくつか注文してみた。ウチワエビやオコゼなど、目移りするくらい種類が豊富だったが、この日お勧めだった「石垣鯛の刺身」を注文。色の薄い醤油(少し甘い)かうニ塩でいただくと、脂ののりといい、食感といい、この店は海鮮ものも旨いと実感!「赤ムツ(ノドグロ)」は、塩焼きか煮付けを選択できたので、塩焼きをチョイス。鮮度がよく、脂がのっていてトロトロ状態。塩の振り方は多めなので、醤油は不要だった。「キピナゴの天ぷら」は、イワシのような青魚のような風味と苦味がある。天つゆよりもスダチを絞ってウニ塩で食べると最高だった。

この店は決してコスパがいいとは言えないが、素材の質と鮮度は熊本トップレベルで、居酒屋の中では頭一つ抜けている秀逸店である。

●住所:熊本市中央区花畑町12-11 熊本グリーンホテル地下1階 ●電話番号:096-356-6256 ●定休日:日曜 ●営業時間:17時半~22時 ●予算:馬刺し2,400円、ポテトサラダ500円、(馬の)メンチカツ1,000円、馬一口カツ1,200円 ●アクセス:熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「吉野家」のある最初の交差点を右折すると右側にある。花畑町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:花畑町電停、みずほ証券、銀座通り ●お勧めポイント:馬肉料理はもちろん、魚料理も美味しい秀逸な居酒屋

日本料理、
居酒屋、
馬肉料理

菅乃屋 上通店



熊本市内に5店舗を展開する人気の馬肉料理店。ビルの2階にあるこの店は、入口側にオープンキッチンのカウンター席があり、さらに奥にもカウンター席のあるかなりの大箱店である。また、この店のメインは半個室なので、子連れでも問題はない。

今回はアラカルトメニューで注文したが、コースの方が色々な料理を楽しめてお得なようだ。まずは、「馬刺し4種」を注文。薬味として擦りニンニクはなく、擦り生姜と浅葱でいただく。馬刺しの醤油は、甘口(赤い方)と辛口(青い方)の2つあるが、辛口と言っても通常の醤油よりも甘め。でもやっぱり、馬刺しには甘口の方が合う。「コウネ刺し(タテガミ)」はほぼコラーゲンなので、赤身に包んでいただく。「フタエゴ(バラ肉の一種)」は、赤身と脂肪のバランスが良く、霜降りの「上馬刺し」は脂がきつめ。「桜納豆」は、馬肉の赤身の叩いた肉に、納豆やネギ、刻み海苔、甘口醤油を入れて混ぜたもの。決して悪くはないが、想像した通りの味。「辛子蓮根」は味が単調なので、マヨネーズをもらって食べたほうがいい。「人文字グルグル」はネギ酢味噌であるが、ヌタとは異なり、酢味噌が甘めで酸味が少ない。また、細い青ネギをグルグルに巻いて縛っているの、食感がなんとも言えずいい。期間限定メニューの「馬ホルモン炒め」は、ホルモンの食感が良くて美味しいが、中華風の味付け自体は新鮮味がない。ミディアムレアに焼かれた「馬肉ヒレステーキ」は、甘めの醤油おろしソースよりも、塩とニンニクチップで食べた方が旨い。

それにしても、馬刺しは確かに美味しいが、他に感動するメニューがあまりなく、ギリギリ一星レベルである。ちなみに、「菅乃屋ネットショップ」からも馬肉の購入ができるが、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場(→ショッピングの63頁を参照)」にも支店がある。

●住所:熊本市中央区城東町2-12 アンピールパーキング上通り2階 ●電話番号:096-355-3558 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●営業時間:11時半~14時、17時~21時半(金曜・土曜は22時まで) ●予算:コース5,800

円、7,800円、9,800円、15,000円(要予約) ●アクセス:熊本市電・通町筋電停で降り、「ダイコク」、「JINS」、「アバマンショップ」側に渡る。左(熊本城側)へ進み、最初の交差点を右折すると、すぐ左側に見えるビル。通町筋電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:通町筋電停 ●お勧めポイント:熊本で人気の馬肉料理専門店

日本料理
馬肉料理

菅乃屋 ホルモン



熊本市内に5店舗を展開する人気の馬肉料理店。馬の刺身はほぼ全店共通のメニューで値段も同じらしいが、馬肉の焼肉は「菅乃屋 上通店(→馬肉の30頁を参照)」だと石焼きになってしまい、店舗によって異なる。特に、ホルモン系の焼肉に関しては、この店の方がいい。また、馬は食べてみたいけど、生はちょっとという方にもお勧めしたい。

スタイリッシュな店内は、入って左にカウンター席があり、右手前にテーブル席と奥に小上がりがある。馬肉はどれも生で食べられるくらいなので、火を通し過ぎるとすぐに硬くなってしまふ。なので、レアかミディアムレアに焼いて食べるのがお勧め。焼肉には塩とタレが出てくるが、タレは甘めなので、塩の方が肉の味がよく分かる。

「フタエゴ(バラ肉の一種)」は、硬いが最も旨味がある。「バラ」は「フタエゴ」よりも柔らかいが、その分旨味が薄くなる。「肩ロース」は、カルビのように脂身の甘さと肉の旨味の両方が味わえる。「ハツ」は歯ごたえがあり、肉の濃厚さに欠けるのでお勧めではない。「ヒモ」は、ハラミのような赤身の旨味があるものの、「フタエゴ」ほどの力強さはない。それにしても、どの肉も全く臭みがなく、馬の脂身は熊の脂身と共通する香りと甘味があることに、今回焼くことで初めて気付かされた。

ちなみに、「菅乃屋ネットショップ」からも馬肉の購入ができ、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場(→ショッピングの63頁を参照)」にも支店がある。

●住所:熊本市中央区新市街2-10 コンフォートホテル熊本1階 ●電話番号:096-312-8345 ●定休日:日曜(月曜が祝日の時は月曜が休み) ●営業時間:17時~23時 ●予算:本日の桜焼肉盛り合わせ五種1,600円、本日の桜焼肉盛り合わせ三種900円 ●アクセス:熊本市電・辛島町電停で降り、サンロード・新市街アーケードへ進む。2つ目の交差点を左折するとすぐ左側にある。辛島町電停より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:サンロード・新市街アーケード、コンフォートホテル熊本 ●お勧めポイント:馬肉刺身と馬肉焼肉の専門店

中華料理、 カレー、 エスニック料理

中華料理、
カレー、
エスニック料理

桃花源



熊本キャッスルホテル内にある熊本を代表する中華料理店。地方の有名店がそうである様に、この店も東京の銀座に支店(→銀座グルメバイブル・中華の頁を参照)をもつ。

ロビーの前を歩いて地下への階段を下りると、店の入口の前に出る。店内に入ると、銀座店よりも箱が狭い印象。細長い空間にテーブルがひしめき、奥には宴会ができる個室スペースもあるようだが、ホテルのメインレストランとしては狭い部類に入るだろう。

銀座店が美味しかっただけに、当然本店であるこの店の方が更に美味しいだろうと思いきや、決してそうではなかった。レギュラーメニューは両店とも共通で、よくある四川飯店系のメニューそのもの。レギュラーメニューに関しても銀座店の方が美味しいが、更に季節のメニューにおいても銀座店の方が美味しい。言い換えれば、銀座店の方が創作性が高く、工夫がみられるのである。しかしながら、唯一「フカヒレの姿煮」に関しては、こちらの店の方が遙かに美味しい。つまり、この店に来たのなら、「フカヒレの姿煮」を食べずして帰るべからずとも言えるのである。銀座店よりも甘さが抑えられた、完璧な湯(スープ)だ。フカヒレも柔らかく戻されており、乾物特有の嫌な臭みなど一切ない。昨今の店では、工場でボイルして真空パックした硬く風味のないものを出す店が増えているが、それらとは全く異なる本格的な素晴らしいフカヒレだ。香港や北京、食の広州でも、この値段でこのレベルの「フカヒレの姿煮」にはお目にかかったことがないくらい。先ずはそのまま食べ、残り1/3をスープと共に白米にかけ、スープごとレンジですくって食べるともう至福となること間違いなし。予算の関係でそれはちょっとという方は、「フカヒレ湯麺」を食べればその片鱗をうかがうことができるであろう。湯麺のフカヒレは、1万円の「フカヒレの姿煮」のような乾物特有の深みのある味ではないが、値段を考えれば十分ボリュームもあり、中細ストレート麺とスープが美味しくお勧めである。

もう一つこの店の特筆すべき点は、中華料理店では珍しくサービスが良いことだ。赤いチャイナ服姿の女性サービス陣はどの方も微笑みを絶やさず、キビキビとしていて心地よい。また、一人客にはハーフサイズを用意してくれるという点も良かった。

- 住所: 熊本市中央区城東町4-2 熊本ホテルキャッスル地下1階
- 電話番号: 096-326-3368
- 定休日: 無休
- 営業時間: 11時半~21時
- 予算: 白油鶏(小)1,600円、乾焼蝦仁(小エビのチリソース煮込み、小2,200円)、紅焼魚翅(フカヒレの姿煮込み)10,000円、フカヒレ湯麺2,500円
- アクセス: 熊本市電・通町筋電停で降り、「ダイコク」、「JINS」、「アバマンショップ」側に渡る。左(熊本城側)へ進み、最初の交差点を過ぎ、「熊本城東郵便局」、「日本郵便株式会社九州支社」の角を右折すると、すぐ右側に見えるビル。通町筋電停から徒歩10分
- 最寄りのランドマーク: 熊本城東郵便局
- お勧めポイント: 四川飯店の創業者・陳建民の味を受け継ぐ有名店

中華
グルメ
マップ

中華旬菜 燕燕

学会



辛島町電停近くにある要予約の人気四川料理店。自動ドアを抜け、手動の扉を開けて店内に入ると、テーブル席が並んでいる。カウンター席はなく、外観から想像したよりもちょっと狭めた。まず、最初に気になったのは、床やメニューが油でベタベタしていること。元は何の店だったのだろう？中途半端に厨房が丸見えで、中華料理店の造りとは思えない。客席と調理場が仕切りなしにそのまま繋がっているため、換気が良くないのだ。

しかしながら、料理はどれも平均点以上のレベルで美味しい。特に、「四川麻婆豆腐」や「海老チリ(干焼蝦仁)」などがお勧め。「四川麻婆豆腐」は、花山椒と唐辛子がほどよく効いており、豆豉のバランスも良く、洗練された味に仕上がっている。「海老チリ」は、海老がふっくらとした食感となるよう火が通されていて、シェフのスキルが高いことをうかがわれる。「チャイニーズカフェ&バー リンシャンRIN SYAN(→中華料理の34頁を参照)」の海老チリを彷彿させる美味しさ。「太平燕」は美味しいが、「紅蘭亭(今回は掲載されず)」のようなスタンダードタイプの太平燕であり、特にまた食べたいと思うほどのものではない。さらに、この店は極細麺を使用しているため、食感に欠けて物足りなさを否めない。また、この店オリジナルの太平燕の四川版「麻辣湯燕」は、酸辣湯のようにほんのりとした酸味と辛味があるが、むしろ「太平燕」の方が良かった。

ちなみに、ランチとディナではメニューが異なっており、ランチタイムにはランチメニューしか注文できない。また、今回は食べることができなかったが、ディナータイムの熊本らしいメニューとして「馬肉のガーリック炒飯」や「赤牛のニンニクソース」などがある。また、大人数であれば、この店のスペシャルティ「鯛の山椒塩釜焼(時価、3日前までの要予約)」や「フカヒレの姿煮(前日までの予約)」、「ナマコのオイスター煮(前日までの予約)」などもいただける。

●住所:熊本市中央区練兵町54-4 松崎ビル1階 ●電話番号:096-353-3913 ●定休日:日曜 ●営業時間:11時半~14時、18時~21時半 ●予算:四川麻婆豆腐800円、海老チリ950円 ●アクセス:熊本市電・辛島町電停で降り、サンロード新市街アーケードと反対側へ渡って左へ電車通りを進む。線路に沿って交差点を右折し、次の交差点をファミリーマート側へ渡る。さらに「肥後銀行・本店」を左に見ながら進むと右側にある。辛島町電停から徒歩7分 ●最寄りのランドマーク:辛島町電停、肥後銀行・本店 ●お勧めポイント:コスバの良い四川料理店

中華
グルメ
マップ

鼎泰豊(ディンタイフォン)熊本店

学会



鶴屋百貨店のレストラン街にある台湾・台北の中華料理店。国内ではこの店他に、九州に博多店があり、関東に13店舗、関西に3店舗、さらには名古屋店と仙台店がある。日本国外では、中国各地に多数ある他、オーストラリア、インドネシア、シンガポール、マレーシア、アメリカなどにも支店がある。

店内は、国内全ての店舗と共通する明るめで落ち着いたインテリア。キャバは、地方百貨店にある飲食店としてはかなり大箱である。

メニューを見ると、名物である小籠包などの点心類をはじめとして、前菜から炒め物、麺類、ご飯もの、デザートに至るまでいろいろとある。取材した時期の小籠包は、通常の豚肉の「小籠包」

の他、「ホタテ入り小籠包」、「ずわい蟹入り小籠包」、「蟹ミソ入り小籠包」、「ウニ入り小籠包」、そして季節メニューの「トリュフ入り小籠包」と「辛子明太子入り小籠包」の計7種類であった。この店の小籠包はサッパリとしていて、上海の「南翔饅頭店」(→銀座グルメバイブル・小籠包の頁を参照)ほどの濃厚な旨味はない。多少の物足りなさを感じない訳ではないが、モチッとした薄皮に包まれた餡はとてもジューシーで、台湾で食べた小籠包そのもの。僕のお勧めは、通常の豚肉の「小籠包」と「蟹ミソ入り小籠包」の2つで、もう一つのお勧めは「えび入り棒春巻き」である。細長いスティック状なので、歯切れがよく、濃厚な海老のテイストとも合っている。

前菜の「豆腐干と昆布のあえ物」は、シャキシャキとした歯ごたえが特徴的。サッパリとした味付けに加え、刻み昆布、春雨、モヤシ、干し豆腐が複雑な食感を作り出している。粗挽きソーセージのような「チョウヅメ(腸詰め)」は、そのまま食べると何てことのない味だが、辛子味噌をつけてネギと一緒に食べると、ビールのアテにピッタリ。「鶏肉の紹興酒漬け」は、残念ながら丸鶏から切られたものではなかったが、老酒の風味が抑えられた味は塩加減がちょうど良く、洗練された味だった。「えびと豚肉入り焼き餃子」は、いわゆる羽根つき餃子で、表面がカリッと焼かれており、豚肉と海老の餡も美味しいが、焼き面以外の部分がベチャッとしていてお勧めできない。「海鮮と野菜の塩炒め」は美味しいが、レベルとしては平均をちょっと超えた程度。デザートは「マンゴ杏仁豆腐」がお勧めだが、より台湾っぽいものを求めるなら、「愛玉ゼリー」か「仙草ゼリー」であろう。しかし、「仙草ゼリー」は、漢方薬のような独特の香りがあるので微妙だ。

●住所: 熊本市中央区手取本町6-1 ●電話番号: 096-211-0667 ●定休日: 無休(年末年始を除く) ●営業時間: 11時~20時半 ●予算: 小籠包(4個)605円、(6個)908円、蟹みそ入り小籠包(4個)1,037円、(6個)1,556円 ●アクセス: 熊本市電・通町電停を降りたら目の前。通町電停から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク: 通町電停、ホテル日航熊本 ●お勧めポイント: 小籠包が美味しい世界的な中華料理チェーン店

熊本市
中央区
手取本町

チャイニーズカフェ&バー リンシャンRIN SYAN



銀座通り沿いに開店した新しい中華料理店。散歩の途中で偶然通りがかったので調べてみると、食べログでは未だ点数が付いていないくらい新しい。更に調べてみると、シェフは熊本の某有名ホテルで修行したという(訳あって明らかにしていないようだが、後に料理を食べてみると「桃花源」(→中華料理の32頁を参照)の味…あくまでも推測です)。

チャイニーズカフェ&バーというネーミングが少し気になり、店内に入ってみると、カウンター席とテーブル席があり、インテリアも含めてほぼカフェのよう。奥には4名用テーブル席が2つ並んだ半個室もある。人は見た目で判断するのはいけないことだが、天草出身の若い店長も料理を作るシェフも、一見するとチャラ男感満載で、思わず失敗したかなあと後悔しつつもメニューを眺めると…男性2,500円で飲み放題、しかも、料理を頼むと更に200円引きとなるという。しかも、料理のラインナップは、特に気をそらされるものはなく、オーソドックスなメニューが並ぶ。面白いのは、カフェなのでパフェメニューもあり、食事後に札幌名物の締めパフェが体験できることだ。

まずは、店の実力を計るために、前菜の「パンパンジー(棒棒鶏)」を注文。タレはまさに四川飯店系そのものの味で、鶏はシットリとしていて、ソースも含めてなかなか美味しい。むしろ、「桃花源」のものより美味しく感じられ、お勧めだ! 「神のエビチリ」というネーミングが気になったので、追加注文。大振りの海老がブリっとしていて、ご飯にかけて食べたいくらい美味しい。なか

なかこのレベルのエビチリには出会えないだけに、上にかけるチーズは不要だと思う。美味しいので、さらに追加注文。「蒸しナスとイカの特製生姜ソース」は、サッパリとしていて普通に美味しい。「本場四川の麻婆豆腐」は、辛さが物足りないものの、これくらいの方が豆豉の風味が感じられ、誰もが美味しいと思ってよいかも。辛いもの好きな方は、予め「花山椒を多めに」と注文すればいい。締め麺は、敢えてこの店の名物「リンシャン担々麺」ではなく、熊本名物の「太平燕」を注文。春雨は細麺でコシがなく量も少なめなので、この点は不満だ。しかし、野菜がタッブリと入った鶏ガラスープは、野菜の甘みがあって抜群に美味しい。現時点で、「いぶくラーメン(→ラーメンの41頁を参照)」に次いで、熊本ナンバーツの太平燕である。太平燕お約束の玉子が入っていなかったものの、これはこれで美味しいので、あまり深く考えないことにしよう。「杏仁豆腐」は独特なフルーツソースが微妙だが、杏仁豆腐自体はプルプルと香りがあって美味しい。

この店の料理は、価格設定が安い割にはボリュームがあって、熊本のコスパの良い中華料理店だ。また、どの品も旨味調味料が控えられており、火の通し方も含めて、シェフのセンスを感じられる素晴らしい中華料理店である。ただ、カフェの雰囲気を残したいのか？喫煙可能である点が唯一不満である。

●住所:熊本市中央区花畑町12-5 Amaizig8ビル1階 ●電話番号:096-312-0929 ●定休日:不定休 ●営業時間:18時~翌2時 ●予算:バンバンジー680円、神のエビチリ980円、太平燕880円 ●アクセス:熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「福岡銀行」が見えたらすぐ右側にある。花畑町電停から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:銀座通り、福岡銀行熊本営業部 ●お勧めポイント:コスパ抜群の優良中華料理店

熊本の
グルメ

ヨダレ



車の通行量の多い南熊本エリアにある大人気のカレー店。店内に置かれたお祝い品を見ると、昨年で2周年を迎えたようだ。実は、この店のカレーは、今、福岡や大阪などで流行っているサラサラの南インド・スリランカ系「スパイシーカレー」なのである。

この日は月曜の昼の開店10分前に到着したが、平日にもかかわらず既に30人くらいの行列ができていた。結局、開店1回転目には入れず、2回転目で食べることに。1回転目に入れなければ結局40分くらい待つことになるので、出かけるときは時間の余裕のあるときにしたい。

店内は、Tシャツなどがごちゃごちゃとディスプレイされた不思議なインテリア。奥に狭いカウンター席があり、4人がけのテーブル席が3つだけしかない。ご夫婦なのか？若い男性がカレーを作り、若い女性がサービスを担当している。客のほとんどは20代の学生風であるが、連客客というよりは、食べログを見て初めて来たような客が多い。

メニューは黒板に書かれ、日によって変わるようだ。この日のカレーは、ポークの旨味とバターたっぷりの甘口「バターポークカレー」と辛口の「ゴマ香る ポークキーマカレー」、山椒と唐辛子の辛さ痺れる辛口の「よだれ鶏キーマカレー」、エビをたっぷり使用した旨味たっぷりの中辛「海老アンドピースカレー」の4つ。これを単品、2種のあいかけ、3種の混ざりにすることができる。ライスは並盛りが200g、大盛りが300g、レディース・キッズ盛りが150g。辛さはカレーによって決まっているので、辛さの足りない方は、卓上にあるカイエンペッパーを追加して調整する。

今回は3種の混盛りを注文。まず出てきたのは「サラダ」。オニオンドレッシングが少し甘めで、上にのった干し肉のようなものがカリカリとしてアクセントになっている。「ゴマ香る ポークキーマカレー」はかなりマイルドで、スパイシーさもなく極普通。「海老アンドピースカレー」は、海老の頭の旨味たっぷりで美味しいが、全体的にはホールスパイス感に乏しく、辛さも実にマイルド。今回最も良かったのは、「よだれ鶏キーマカレー」。スパイス、辛味、コクなど全てのバランスが良くお勧めだ。「ラッシー」は、カルピスのような濃厚な甘さで、お勧め出来ない。

ちなみに、待ってまでも食べたくないという方には、裏技として開店前に電話予約すれば、待たずにカレーをテイクアウトできる。

●住所：熊本市南区田井島2丁目3-1 タイハウビル1階 ●電話番号：096-200-5608 ●定休日：火曜（不定休あり）
●営業時間：12時～15時、18時半～21時（売り切れ次第終了） ●予算：単品カレー850円～、あいがけカレー（2種）+100円、混盛りカレー+200円 ●アクセス：豊肥本線・南熊本駅から2.2km ●最寄りのランドマーク：平成とうや病院 ●お勧めポイント：福岡や大阪で流行っているスパイシーカレーが食べられる

中略
カレー
エスニック

スリランカ くまもと2nd



スリランカカレーは、スープのようにサラサラとした南インドカレーに近く、鯉節のようなモルディブフィッシュやココナッツミルクなどを使い、ライスや豆煎餅（パバダン）と共にいただくのが基本。この店は、下通商店街と駕籠通りの間にある人気のスリランカカレー店である。近くには、この店も含めて3店舗のグループ店がある。

階段を上って2階の店内に入ると、多くのテーブル席がひしめき、思っていたよりもずっと大箱店である。カウンター席は椅子が低すぎと言おうか、カウンターのテーブルが高すぎて食べづらいのが難点。店内には長粒米が香り、エスニック感が漂う。店員は日本人もいるが、圧倒的にスリランカ人が多い。

ランチメニューを見ると、ベーシックな「スリランカ カリー」、炒めたスリランカ風ピラフが入った「ドライ カリー」、ピーフンと野菜を炒めた「スリランカヌードル カリー」、辛さを抑えた「イングランド カリー」、日替わり野菜の「ベジタリアン カリー」の他、3種類のお子様ランチがある。ディナータイムにはアラカルトメニューの他、「スリランカコース」や「とくとかコース」、「ペアコース（2名分）」など3コースがある。メニューには、辛さを示す星（3つ星は辛口）の表示があるが、これはあくまでも基本であり、注文時に告げれば辛さは変更できるようだ。

僕のお勧めは「スリランカ カリー」で、チキンとジャガイモだけのシンプルなカレー。神田の名店「インドカレー・カーマ（→ 銀座グルメバイブル・カレーの頁を参照）」を彷彿とさせるビジュアルだ。スープカレーのようなサラサラとしたルーは、円やかなココナッツミルクの風味にピリッとした唐辛子の辛さを感じて美味しい。長粒米と日本米とのブレンド米（勝手に推測）は、実に香りが良い。「ドライ カリー」は、「スリランカ カリー」のターメリックライスを炒めてドライカレーにしたものだが、やはり通常のターメリックライスの方がカレーの輪郭をハッキリと感じとれる。

ちなみに、サイドメニューの「マンゴーラッシー」は、プレーンよりも甘めだが美味しい。

●住所：熊本市中央区安政町5-8 天神寺番館2階 ●電話番号：096-355-8055 ●定休日：無休（不定休あり）
●営業時間：11時半～17時、18時～23時半 ●予算：スリランカ カリー800円、スリランカコース2,000円、とくとかコース3,000円、ペアコース（2名分）5,000円 ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降りて「下通・新天街」アーケードを進む。2つ目の交差点（COCOSAと工事中の紅蘭亭ビルのある交差点）を左折してすぐの右側のビル。熊本市

電・通町筋電停から徒歩4分 ● お勧めポイント: サラサの斯里兰卡カレーが味わえる


中野区
カネ
ビル1F

スパイス食堂BONGA



初日は、開店10分前の11時20分に店に到着。しかし、既にドアには「open」の札が掛かっていた。公式には11時半からとなっているが、「open」の札がかかっているだけで入っても大丈夫なようだ。店内に入ると、手前にカウンター席が3つ、右奥にテーブル席が3つある。ほぼ喫茶店くらいのスペースで、カレー店としては狭めだ。

人気の「BONGA流チキンカレー」を注文し、紙コップにウォーターサーバーから水を注いで待っていると、次々とデリバリーやテイクアウトの電話がかかってくる。どうやらこの店は、デリバリーやテイクアウトで人気の店らしい。この店のカレーは、甘口あるいは中辛～激辛までの辛さを選ぶことができる。どのカレーも全く辛くないので、辛さが苦手な人でも「大辛」、普通の人は「激辛」を注文するのがお勧めである。

出てきた「BONGA流チキンカレー」は、酸味があって実に個性的で、人気があるのも分かるような気がする。ルーはサラサラタイプなので、ターメリックライスをつくって、スープに浸すようにして食べる。「インド風ポークカレー」は、「BONGA流チキンカレー」の酸味を抑えてココナツミルクを加えたような感じだ。僕の一押しは「キーマ茄子カレー」の激辛。キーマカレーなのにココナツミルクが効いており、実にマイルドで美味しい。一番人気の「バターチキンカレー」は、欧風カレーのようにクリーミーで食べやすいが、お勧めというほどではない。

それにしても、この店の通常サイズのカレールーはかなり少なめなので、ルー大盛り(+110円)にするか、別なカレールーをもう1種類追加注文して食べるのがお勧めである。

●住所: 熊本市中央区河原町2 ●電話番号: 096-352-6005 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 11時半～20時(カレーが売り切れ次第終了となる) ●予算: キーマ茄子カレー650円(大盛りのLサイズ850円)、BONGA流チキンカレー700円(Lサイズ900円) ●アクセス: 熊本市電・河原町電停で降りて「アイズリフォーム・i's Reform」側に渡り、線路に沿って右へ進む。最初の交差点を左折して進むと、右角にある。河原町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 河原町電停 ●お勧めポイント: サラサでマイルドなオリジナルカレーが味わえる


中野区
カネ
ビル1F

吾ノ倉庫



上熊本の居酒屋が、昼間に限定営業しているスパイシーカレー店。今回の1つ星はあくまでもカレー店の評価であり、居酒屋の評価ではない。なんでも、この店のオーナーが、大阪で流行っているスパイシーカレーにハマリ、自ら作るようになったという。

中に入ると、天井が高くて広く、まさに倉庫のような店内。左側に椅子のテーブル席が、右側には小上がりのテーブル席がある。カレーには、サラダを含めたお惣菜バイキングとソフトドリンクが1杯付いてくる。カレーは南インド風のサラサラカレーで、辛さは、マイルド、中辛、辛口、激辛の4段階から選べる。中辛は程よい辛さではあるが、ホールスパイシー感

なく、僕のお勧めは辛口である。

お勧めは、熊本産黒毛和牛A5ランクの牛スジとネックを使っているという「くまもと黒毛和牛ビーフカレー」。1日5食の限定である。焙煎されたスパイスの香りに加え、肉がとろけるように美味しく、添えられた生野菜や揚げ野菜と一緒に食べると、味に複雑さ加わってさらに美味しく感じられる。「馬肉のキーマカレー」は、ビーフに比べるとスパイスバランスは良いが、馬肉は全くクセがないので、逆に特徴がない。さらに、ホールスパイスというよりも唐辛子の辛さが前面に出てしまっていて、ビーフに比べるとトマトの酸味を感じる。

食べ放題であるこの日の日替わりお惣菜は、アスパラソテー、ポテトサラダ、ゴーヤチャンプル、ワラビサラダ、塩ダレ人参、ひじき煮、味玉、激辛高菜、春菊サラダ、漬物各種、ワカメサラダ、激辛一味コンニャク、揚げ餃子のアオサ塩などの他、スープが2種類と豊富。

●住所：熊本市西区上熊本1丁目3-17 ●電話番号：096-355-5292 ●定休日：木曜 ●営業時間：11時半～13時半 ●予算：くまもと黒毛和牛ビーフカレー-1,280円 ●アクセス：熊本市電・県立体育館前電停で降り、「ソフトバンク」と「マツモトキヨシ」の間の通を進む。熊本県立総合体育館側へ渡り、右に進むと「ジョリーパスタ」が見えるのでその向かい(左側)。県立体育館前電停より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：熊本県立総合体育館 ●お勧めポイント：熊本で少ないスパイシーカレー店

熊本市
西区
上熊本

スパイス ラボ



北海道の本格的スープカレーを売りにしているスープカレー専門店。熊本市内には、この店の他に、この店の店主が以前勤めていたという「イエロースパイス」と、鹿児島から進出してきた「スープカレー専門店 ごうや」がある。「スープカレー専門店 ごうや」は味に今一つパンチがなく、「イエロースパイス」はイタリアンレストランを借りての昼営業のみなので、今回はこの店を掲載することに。

店内は入口側にカウンター席があり、奥にはテーブル席が3つと、カレー店としては狭めだ。店員は全て女性で、オーダーシートや野菜を串に刺して素揚げにするスタイルに至るまで、「イエロースパイス」と全く同じである。

まずは、オーダーシートに記入して、自分好みのカレーを決める。スープは、「ベーシック」、「トマト(+100円)」、「िकासミ(+100円)」の3種類。味は「こってり」と「あっさり」の2つ。メインの具材は、「チキン」、「豚しゃぶ」、「ハンバーグ」のレギュラーの他に、この日はディナータイム10食限定の「馬キーマ」もあった。辛さは1～15までの15段階あり、僕のお勧めは4～5で、6からは有料となる。

この日は、スープを「ベーシック」、味は「こってり」、メインは「馬のキーマ」、辛さ「4」、ご飯「小」、トッピング「豚しゃぶ」で注文。スープの4番は北海道で食べる中辛程度であったが、思っていたよりもスパイシー。既成スパイスのような後味は残るものの、全体的には良かった。具材的には、「豚しゃぶ」よりも赤身旨味を感じる「馬キーマ」の方が良かった。野菜は全て素揚げにされ、種類が豊富。ブロッコリー、人参、ズッキーニ、ピーマン、パプリカ、ゴボウ、レンコン、カボチャ、サツマイモ、じゃがいもなど全て良かったが、ナスだけは油っぽくてダメだった。ラーメン的な発想なのだろうか？何故か、北海道では見かけないバターが入っていたが、バターは不要だろう。

それにしても、深夜まで営業しているので、とても使い勝手が良い店だ。

-
- 住所:熊本市中央区花畑町10-13 やぼ天ビル1階 ●電話番号:096-355-2100 ●定休日:無休(不定休あり)
●営業時間:11時~14時(土日・祝日はランチ営業なし)、18時~翌2時 ●予算:1,280円~ ●アクセス:熊本市電・
花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」を進み、「福岡銀行」を過ぎて「吉野家」と「リカーマウンテン」の
ある交差点を左折するとすぐ左側にある。花畑町電停から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:銀座通り、福岡銀行熊
本営業部 ●お勧めポイント:深夜まで本格的なスープカレーが食べられる
-

ラーメン、 太平燕

熊本ラーメンと太平燕（たいびんえん）

「熊本ラーメン」のルーツは久留米ラーメンなので、スープは博多ラーメンと同様、混濁したトンコツスープである。しかし、それに鶏ガラが加わり、博多ラーメンよりも臭みがなく、マイルドに仕上がっているのが特徴。

また、昭和30年に創業した「桂花」で調理を担当し、後に独立して「味千ラーメン」を創業した劉壇祥が、ラーメンにニンニクを入れることを思いついたとされている。このため、熊本ラーメンでは、ニンニクを揚げて作ったマー油やニンニクチップ、ニンニクパウダーが入れられている。もちろん、生ニンニクは使わず、博多ラーメンのような紅ショウガも入れない。また、麺は低加水のストレート細麺が一般的で、博多ラーメンのような低加水の極細麺よりもやや太めとなっている。しかし最近では、博多ラーメンの影響を強く受けたラーメン店が続々と開店し、鶏ガラを使わなかったり、博多ラーメンと同じ極細麺を使うなど、その境界線は薄れつつある。

「太平燕」とは、明治時代に華僑が伝えた福建省の郷土料理を、後に日本風にアレンジした麺料理である。本来の「太平燕」は、アヒルのゆで卵（圧乱と読み方が同音＝太平と同意）とワンタンの皮みたいなパスタ（燕）を入れたスープ料理。燕の代わりに春雨を用い、アヒルの卵の代わりに鶏の揚げ卵を用い、熊本で独自の進化を遂げた。元祖は「中華園（熊本市の県民百貨店にあったが2015年に閉店）」とされるが、「会楽園」や「紅蘭亭」を発祥とする説もあり、詳細は不明である。

ラーメン
太平燕

天外天 熊本駅店



熊本駅構内の「肥後よかモン市場」にある人気のラーメン店。それもそのはず、本店は熊本ラーメントップ3の一角を占める人気ラーメン店なのである。「天外天」の特徴は、何と言ってもスープの上にタツプリとかけられたガーリックパウダー。インパクトのある個性的な味は、一度食べたら忘れられないほど。店内には本店と同様に長いL型のカウンター席があるが、本店とは異なり、ゆったりと清潔感溢れるモダンなインテリアである。テーブル上には、ニンニク醤油漬と紅生姜、そして替え玉(150円)用のラーメンのタレが置かれており、博多ラーメン寄りの熊本ラーメンである。

メニューは、ベーシックな「ラーメン」と、それに辛味を加えた「辛口ラーメン」の2つがあり、「辛口ラーメン」は、小辛、中辛、激辛の3つの辛さから選べる。僕のお勧めは「ラーメン」であるが、この店はチャーシューが美味しいので、「チャーシューメン」もお勧めである。「辛口ラーメン」は、飲んだ後なら良いが、「ラーメン」の方がこの店の個性を堪能できる。また、この熊本駅店のサイドメニューには「焼ギョーザ」もあり、プラス250円でライスと半ギョーザのセットにすることもできる。

「ラーメン」が目の前に運ばれて来ると、ニンニクの香りがプーンと漂う。揚げニンニクが香るオリジナリティの高いスープだ。スープはそれほど混濁の強くない豚骨スープで、系統は違おうが、札幌の「担担(→札幌グルメバイブル・ラーメンの頁を参照)」を彷彿とさせる。麺は博多ラーメンのような低加水のストレート細麺で、「製麺屋 慶史」によるもの。バラ肉のチャーシューは美味しく、刻みキクラゲや青ネギもい。

ちなみに、常連の多くは替え玉を注文していたが、僕的にはニンニクパウダー風味のスープがどうしても胃にもたれるため、多く食べられない。なので、人によってかなり好みが分かれるか

も知れない。ちなみに、この店は11時～22時半までの営業であるが、もしも飲んだ後の深夜に食てくたなったら、「天外天 本店(→ ラーメンの43頁を参照)」へ行けばいい。

●住所:熊本市西区春日3丁目15-30 肥後よかモン市場 ●電話番号:096-354-8458 ●定休日:無休 ●営業時間:11時～22時半 ●予算:ラーメン700円、チャーシューメン1,050円 ●アクセス:熊本市電・熊本駅前電停で降りて徒歩1分(JR熊本駅構内) ●最寄りのランドマーク:JR熊本駅 ●お勧めポイント:ガーリックパウダーが印象的な超個性的熊本ラーメン

ラーメン
太平燕

いっぷくラーメン



熊本市郊外にある有名ラーメン店。この店は、トンコツの「(熊本)ラーメン」だけでなく、天草大王100%の鶏ガラスープで作った熊本名物「太平燕(たいびーえん)」や「天草大王塩ラーメン」も美味しい。中でも「太平燕」は、僕がこれまで味わった中でナンバーワンの太平燕であり、一押しである。

ファミレスのような外観の店内に入ると、中もファミレスのようなインテリア。手前にカウンター席があり、左側にテーブル席がある。メニューを見ると、前述の麺類の他、トンコツ系では「チャーシューメン」、熊本ラーメンの醤油味版である「醤油麺」、マー油を使用しないラーメン「昭和ラーメン」、野菜タップリで肉味噌の入った「炒菜ラーメン」、ニンニクの芽が入った味噌味の「スタミナラーメン」、ピリ辛の「ピリ辛みそソバ」、「つけ麺」、そしてガッツリ二郎系の「山・マー・醤 麺」などがある。鶏ガラスープには、酸っぱくピリ辛の「酸辣湯麺」などもある。また、ランチタイムには、いろいろなセットメニューが用意されている。

一押しの「太平燕」は、天草大王から抽出された塩味のスープが秀逸である。ゴマ油が香り、サッパリとしているだけでなく深いコクがある。タップリの白菜とピンク色のカマボコ、そして少量の豚肉やイカ、エビなどの具材が入っている。「太平燕」に必須の玉子は、通常の火の通ったゆで卵ではなく、半熟の味玉が使われている点もいい。春雨の麺は、細麺ながら独特のコシがある。「太平燕」を食べる度に、やり方によってはもう少し美味しくなるのでは？といつも思っていたが、初めて僕の理想に近い進化形の太平燕に出会えた。

実はこの店では、下通・新天街アーケード近くに「天草大王塩ラーメン」の専門店「マルイチ食堂(→ラーメンの44頁を参照)」をプロデュースしているが、この店の「天草大王塩ラーメン」の方がスープに旨味があって美味しい。

「ラーメン」は、いわゆるマー油の入った熊本ラーメンである。混濁した豚骨スープをそのまま啜ると、久留米ラーメンのような豚の臭みを感じるが、マー油を混ぜて食べると、クリーミーで逆に後引く味に変化する。麺は無添加の自家製玉子麺で、マルイチ食堂と同じストレートの細麺だ。チャーシューは通常の豚バラか肩ロースから選べるが、肩ロースの方が肉の旨味が感じられる。他の具材は、甘めのメンマと海苔、青ネギなどで、キクラゲは入っていない。

美味しい太平燕を食べてみたいと思っている方は、是非一度この店の太平燕を味わってみて欲しい。

●住所:熊本市南区田迎町大字田井島221-1 ●電話番号:096-378-7934 ●定休日:不定休 ●営業時間:[平日] 11時～16時、18時～21時半、[日曜・祝日] 11時～21時半 ●予算:太平燕720円、ラーメン570円、天草大王塩ラーメン750円 ●アクセス:熊本中心部から3.5km、JR南熊本駅から2.2km ●最寄りのランドマーク:東バイパス沿田井島交差点、洋服の青山・熊本はません店、熊本第一病院 ●お勧めポイント:熊本ナンバーワンの進化形・太平燕が食

べられる

ラーメン
太平洋

熊本ラーメン 黒亭 下通店

学会



下通・新天街アーケードにある人気のラーメン店。本店は、昭和32年創業で、「こむらさき（→ラーメンの42頁を参照）」と並ぶ熊本ラーメンの老舗である。10年以上前にJR熊本駅近くの本店へ伺ったことがあるが、この新しい下通店は初めて。こちらの支店の方が遙かにアクセスが良くて便利だ。

地下へ向かう階段を降りて店内に入ると、左側にテーブル席、右側にオープンキッチンのカウンター席がある。まずは、自動券売機で食券を購入。迷った末に、店一押しの「玉子入ラーメン」と「餃子」、さらに生ビールが付いている「黒亭ビールセット1,600円」をチョイス。第一印象としては、店員の接客が良く、非常に活気のある店だ。見渡してみると、中国人や韓国入らしき外国人が多く見受けられる。

生卵の黄身が2つ入った「玉子入ラーメン」を、まずはそのまま食べ、後で黄身を潰して食べてみた。その結果、黄身を加えたことによる月見蕎麦ほどの相乗効果は感じられなかった。また、モヤシも特に不要なので、通常の「ラーメン」で十分と思われた。具材のチャージューは普通で、刻みキクラゲは食感にアクセントが加わっていい。自家製マー油が入らない部分のスープを味わうと、非常にマイルドであり、あまり化学調味料を感じない。近くにある人気店「麺屋 宗運」の豚骨スープに比べると、臭みがなくていい。しかし、自家製マー油を混ぜると、最近のカップラーメンのスープにありがちな独特の焦がしニンニクの風味が加わる。僕はこの香りを好まないが、これにコショウをかけて食べると、不思議なことにこの風味とのバランスがとれ、さらに味に立体感が出るので、是非コショウをかけて食べることをお勧めしたい。麺は低加水のストレートの細麺であるが、博多ラーメンの麺ほど低加水ではない。

それにしても、実に熊本らしい豚骨ラーメンであり、僕の基準となるスタンダードな熊本ラーメンである。

●住所：熊本市中央区下通1丁目7-14 ノグチビル地下1階 ●電話番号：096-321-6202 ●定休日：第3水曜 ●営業時間：【木曜～月曜】10時半～22時、【金曜～土曜】10時半～23時、【日曜】10時半～19時 ●予算：ラーメン700円、玉子入りラーメン900円 ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降りて「下通・新天街」アーケードを進む。「ビックエコー」を過ぎ、左に「カラオケ館」見えたら、右角のビル。熊本市電・通町筋電停から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク：通町筋電停、下通・新天街アーケード ●お勧めポイント：最もスタンダードな熊本ラーメンを味わえる

ラーメン
太平洋

こむらさき

学会



上通アーケードにある元祖熊本ラーメンを標榜するラーメン店。昭和29年の創業で、今年で64年目を迎えるという。僕は20年以上前に一度来店しているが、今回はそれ以来の久々の訪問。店内にはオープンキッチンのカウンター席とテーブル席があり、ラーメン店としては比較的大箱店である。カウンター席の上の壁には、人気店お約束のサイン色紙が貼られている。さすがは老舗店だけあって、店員のキ

ビキビとしたサービスが気持ちいい。

メニューを見ると、意外なことに、トンコツスープだけでなく鶏ガラスープもあるようだ。トンコツスープには、「ラーメン」、「チャーシューメン」、「王様ラーメン」、「コーンラーメン」、「納豆ラーメン」の5種類があり、鶏ガラスープは、「淡鶏麺」、「和風ラーメン」、「ピザ風ラーメン」、「みそラーメン」の4種類がある。僕のお勧めは、この店のスタンダードである「ラーメン」か、柔らかい豚バラチャーシューがのった「チャーシューメン」。

今回は取材なので、ベーシックな「ラーメン」を注文。白濁した豚骨スープは全く臭みがなくサッパリしているため、飲んだ後にも最高な一杯となるであろう。この店のラーメンは、熊本ラーメンでポピュラーな黒いマー油が入っていないが、それに代わるのがこの店秘伝のロースト製法で作られた「にんにくチップ(お土産に購入できる)」なのである。これを入れて食べると、スープに深みと香ばしさが増すので、前半はそのまま食べ、後半に入れて食べるとその違いが味える。自家製の中細ストレート麺は、博多ラーメンほどではないが、ほぼ似たような低加水麺だ。具材はチャーシューと細モヤシの他、キクラゲ、ネギ、メンマと、どれもスープを邪魔せずマッチしている。

今回食べてみて、僕が熊本ラーメンを評価する上での基準となる美味しいラーメンだという思いを、改めて確認した。

●住所: 熊本市中央区上通町8-16 ●電話番号: 096-325-8972 ●定休日: 無休(年末年始を除く) ●営業時間: 11時~15時半、18時~21時半 ●予算: ラーメン600円、特製チャーシューメン1,030円 ●アクセス: 熊本市電・通町筋電停でおり、上通アーケードを進む。しばらく進むと、アーケードの屋根がなくなる手前左側にある(吉野家の隣)。通町筋電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 上通アーケード ●お勧めポイント: これぞ熊本ラーメンと呼びたい元祖熊本ラーメン店

ラーメン 天外天 本店



平成元年創業の熊本ラーメントップ3の一角を占める人気ラーメン店。この店は夜間のみの営業のため、深夜に食べるならこの本店で、日中食べるなら「天外天 熊本駅店(→ラーメンの40頁を参照)」である。「天外天」の特徴は、何と言ってもスープの上にタッブリとかけられたガーリックパウダー。その個性的な味は、一度食べたら忘れられないほどのインパクト。

店内は本店とは思えないくらい狭く、長いL型のカウンターのみ。お世辞にも綺麗とは言えないが、常に連客で混み合っている。テーブル上には、ニンニク醤油漬と紅生姜、そして替え玉(150円)用のラーメンのタレが置かれており、博多ラーメン寄りの熊本ラーメンである。

ラーメンは、ベーシックな「ラーメン」と、それに辛味を加えた「辛口ラーメン」の2つ。「辛口ラーメン」は、小辛、中辛、激辛の3つの辛さから選べる。僕のお勧めは「ラーメン」であるが、この店はチャーシューが美味しいので、「チャーシューメン」もお勧めである。「辛口ラーメン」は、飲んだ後ならいいかもしれないが、「ラーメン」の方がこの店の個性を堪能できる。

「ラーメン」が目の前に運ばれて来ると、ニンニクの香りがプーンと漂う。揚げニンニクが香るオリジナリティの高いスープだ。スープはそれほど混濁の強くない豚骨スープで、系統は違うが、札幌の「担担(→札幌グルメバイブル・ラーメンの頁を参照)」を彷彿とさせる。麺は博多ラーメンのような低加水のストレート細麺で、「製麺屋 慶史」によるもの。バラ肉のチャーシューは

美味しく、刻みキクラゲや青ネギもいい。

ちなみに、常連の多くは替え玉を注文していたが、僕的にはニンニクパウダー風味のスープがどうしても胃にもたれるため、たくさんは食べられない。なので、人によっては、かなり好みが分かれるかも知れない。

●住所：熊本市中央区安政町2-15 ●電話番号：096-354-8458 ●定休日：日曜 ●営業時間：18時～翌2時 ●予算：ラーメン700円、チャーシューメン1,050円 ●アクセス：熊本市電・水道町電停で降り、テトリア熊本・鶴屋百貨店東館側へ向かう。テトリア熊本・鶴屋百貨店東館側と鶴屋百貨店本館の間の通りを左折する。すぐ右側に蓮政寺公園が見えるので、それに隣接したビルの1階。水道町電停から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：テトリア熊本・鶴屋百貨店東館、鶴屋百貨店本館、蓮政寺公園 ●お勧めポイント：ガーリックパウダーが印象的な超個性的熊本ラーメン

ラーメン
太平燕

マルイチ食堂



「いっぽくラーメン(→ラーメンの41頁を参照)」が経営するセカンドブランド店。繁華街にあるこの店は、何と熊本初の塩ラーメン専門店なのである。店内はカウンター席が7席と2人掛けテーブルが2卓だけしかなく、かなり狭い。この店の売りは何と言っても熊本の高級地鶏「天草大王」を100%使ったスープで、弱火で4時間煮込んで旨味を出しているという。

ラーメンは「天草大王塩ラーメン」1種類のみで、チャーシューメンすらない。麺は「手もみ太麺(実際食べてみると中太縮れ平麺)」か「ストレート中太麺(実際には中細ストレート麺)」から選ぶことができるが、手もみ太麺の方がスープによく絡んでいる。

出てきたラーメンは、これぞ、ザ・塩ラーメンというようなビジュアル。濁った豚骨スープが人気の熊本では珍しく透明な清湯スープである。口を含むと旨味がある。初めは物足りない感じもするが、食べ進めていくうちに不思議と丁度良く感じられる。もう少し鶏の濃厚な旨味が魚介の旨味があっても良いような気もするが、飲んだ後に食べることを考えればこのくらいが丁度良いのかもしれない。スープは僅かにゴマ油の香りがするが、ゴマ油の他に、鶏油と玉葱の香味油も入っているのだという。チャーシューはトロツとして美味しく、店内が禁煙である点もマルだ！サイドメニューとして、餡から皮まで全て手作りである「(自家製)餃子」があるが、お勧めではない。ちなみに、18時～22時には、お得な「まんぷく夜ご飯セット(天草大王塩ラーメン+餃子4個+小ライス+漬け物)」が、限定20食で食べられる。

●住所：熊本市中央区下通1丁目5-21 有楽ビル1階 ●電話番号：096-355-1109 ●定休日：不定休 ●営業時間：19時～翌3時 ●予算：天草大王塩ラーメン780円 ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降りて「下通・新天街」アーケードを進み、「COCOSA SHIMOTORI」の三年坂通、さらにクラブ通を過ぎ、次の酒場通を右折するとすぐ右側。熊本市電・通町筋電停から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク：通町筋電停、下通・新天街アーケード、酒場通り ●お勧めポイント：熊本初の塩ラーメン専門店



ラーメン 太宰店 桂花 新幹線口店



熊本県と東京に多店舗展開する昭和30年創業の熊本を代表するラーメン店。実は、桂花には直営店とフランチャイズ店があり、この「桂花 新幹線口店」は、フランチャイズ店である。今でこそ、数多の豚骨ラーメン店があるが、35年前の新宿で「太肉麺・ターローメン(後述)」を初めて食べたとき、初めて経験する独特な麺とその味に衝撃を受けたものである。

店舗はJR熊本駅の「肥後よかモン市場」内にある。店内は右側にカウンター席、そして左側にテーブル席がある。この店の名物は、キャベツと豚の角煮の入った「太肉麺」であるが、僕のお勧めはスタンダードな熊本ラーメン「桂花ラーメン」の方。本店とフランチャイズ店では、若干ではあるが価格が異なっている。

出てきた「桂花ラーメン」は、白濁したトンコツスープにマー油が浮かんでいる。トンコツスープは、マイルドで臭みがなく美味しい。具材は、キクラゲでなく茎ワカメ、チャーシュー、シナチク、煮卵、ネギ。スープはトンコツ臭さなど一切なく、以前食べた僕の記憶よりもサッパリと感じる。低加水の中細ストレート麺は、コシがあって僕好み。薄く切られたバラ肉のチャーシューも美味しく、飲んだ後の締めにもいい。

「太肉麺」のキャベツは、「茹で」か「生」かのどちらかを選べる。具材はキャベツの他、豚角煮、煮卵、ネギ、シナチク、茎ワカメ。トロトロの豚の角煮は、甘くない分、塩分が濃いめであるが美味しい。ちなみに、クレジットカードは使えないのでご注意ください。

●住所: 熊本県西市区春日3丁目15-1 ●電話番号: 096-355-7288 ●定休日: 無休(不定休あり) ●営業時間: 11時~22時半 ●予算: 桂花ラーメン700円 ●アクセス: JR熊本駅「肥後よかモン市場」内 ●最寄りのランドマーク: JR熊本駅 ●お勧めポイント: 新幹線に乗る前に有名熊本ラーメンが食べられる

ラーメン 太宰店 熊本ラーメン 桂花本店



熊本県と東京に多店舗展開する昭和30年創業の熊本を代表するラーメン店。2010年に倒産し、現在は「味千ラーメン」を展開する重光産業が支援している。実は、桂花には直営店とフランチャイズ店があり、こちらはもちろんな直営店であるが、熊本グルメバイブルに掲載したもう一つの「桂花 新幹線口店」は、フランチャイズ店である。今でこそ、数多の豚骨ラーメン店があるが、35年前の新宿で「太肉麺・ターローメン(後述)」を初めて食べたとき、初めて経験する

独特な麺とその味に衝撃を受けたものである。

入口を入ると、手前にカウンター席、そして奥にテーブル席がある。入口から想像したよりも遙かに大箱店である。まずは、自動券売機で食券を購入。この店の名物は、キャベツと豚の角煮の入った「太肉麺」であるが、僕のお勧めはスタンダードな熊本ラーメン「桂花ラーメン」の方。本店とフランチャイズ店では、若干ではあるが価格が異なっている。

出てきた「桂花ラーメン」は、白濁したトンコツスープにマー油が浮かんでいる。トンコツスープは、マイルドで臭みがなく美味しい。具材は、キクラゲでなく茎ワカメ、チャーシュー、シナチク、煮卵、ネギ。スープはトンコツ臭さなど一切なく、以前食べた僕の記憶よりもサッパリと感じ

る。低加水の中細ストレート麺は、コシがあって僕好み。薄く切られたバラ肉のチャーシューも美味しく、飲んだ後の締めにもいい。

「太肉麺」のキャベツは、「茹で」か「生」かのどちらかを選べる。具材はキャベツの他、豚角煮、煮卵、ネギ、シナチク、茎ワカメ。トロトロの豚の角煮は、甘くない分、塩分が濃いめであるが美味しい。ちなみに、熊本ラーメン 桂花 ホームページから通信販売も行っている。

●住所：熊本市西区春日3丁目15-30 肥後よかモン市場 ●電話番号：096-354-8458 ●定休日：無休 ●営業時間：11時～22時半 ●予算：ラーメン700円、チャーシューメン1,050円 ●アクセス：熊本市電・熊本駅前電停で降りて徒歩1分(JR熊本駅構内) ●最寄りのランドマーク：JR熊本駅 ●お勧めポイント：ガーリックパウダーが印象的な超個性的熊本ラーメン

ラーメン
太平燕

魚雷



藤崎宮にある若者に人気のつけ麺店。左にオープンキッチンの長いカウンター席があり、右側には中で待つためのベンチシートがある。

まずは、自動券売機で食券を購入。レギュラーのつけ麺は、濃厚な「つけ麺」と辛い「魚雷つけ麺」の2種類で、この時にはこの他に「梅つけ麺」と「炎の激辛つけ麺」があった。麺の量は、大(300g)、中(250g)、小(200g)から選べる。さらに、有料となる大盛りは400gである。また、「つけ麺」には、唐辛子入りのカレールーが無料で付いている。サイドメニューの締めご飯は、カレールーが付く「つけ麺」には「インド飯」、「魚雷つけ麺」には「魚雷飯」と、それぞれのつけ麺に合うようなご飯になっている。

食券を購入後、食券を店員に渡してカウンター席後ろの椅子で順番を待ち、順番が来たら着席となる。出てきた「つけ麺」を、まずはそのまま食べてみる。麺はブリッとした太麺で美味しい。しかし、そのままでも十分美味しい濃厚魚介スープに、何故か柚子皮が入っている。柚子皮が入るとどうしても苦くなってバランスが悪くなるので、ぜひ取り除いて食べてほしい。チャーシューは柔らかくて美味しい、四角く薄めのシナチクも独特で美味しい。後半に、カレールーと絡めた麺で食べると味が変化して美味しいが、入れずにそのまま食べた方が美味しいような気がする。「魚雷つけ麺」はスープのバランスが悪く、通常の「つけ麺」ほどお勧めではない。また、締めご飯は通常、スープの中にご飯を入れてリゾットのようにして食べるが、この店のスタイルは違っている。スープに入れるのではなく、逆にご飯にスープをかけて食べるのだ。どちらのご飯も生卵の黄身と刻みチャーシューが入っているが、「インド飯」にはカレーパウダーがかかっている点が異なっている。

行けないけど是非食べてみたいという方は、魚雷ホームページのオンラインショップからも購入できる。

●住所：熊本市中央区坪井2丁目3-37 ●電話番号：096-344-0611 ●定休日：無休(不定休あり) ●営業時間：11時半～14時45分、18時半～21時45分 ●予算：つけ麺(カレールー付き)850円 ●アクセス：熊本市電・通町筋電停で降り、上通アーケードを進む。しばらく進むと、アーケードの屋根がなくなり並木坂に出る。並木坂を進み、広い通り(県道1号)に出たら右折する。なだらかに左に曲がっていく道を進むと、藤崎宮前駅の看板が見え、「ホワイエ急便」が見えたらその隣にある。通町筋電停から徒歩8分 ●最寄りのランドマーク：上通アーケード、並木坂、藤崎宮駅 ●お勧めポイント：藤崎宮にある濃厚魚介のつけ麺店

ラーメン
太字

らあ麺 紬TSUMUGI



ホテルのビル地下にある深夜営業のラーメン店。店内はカウンター席で、メニューを見ると、ラーメンは「鶏白湯らめめん」、「あっさり塩らめめん」、「醤油らめめん」の3種類。サイドメニューには「餃子」や「チャーシュー口口井」の他、つまみ用に「キムチ」、「塩タン」、「ハツ」、「ホルモン煮込み」、「チャーシュー盛り合わせ(キムチ付き)」などもある。確かに、深夜営業のためか、ラーメン店にはお酒が充実している。

僕のお勧めは、この店お勧めの「あっさり塩らめめん」ではなく、数量限定の「鶏白湯らめめん」。スープは意外にも薄めでサッパリとしていて物足りないが、飲んだ時の締めラーメンとしては良さそうだ。中細ストレート麺との相性も良く、チャーシューは美味しいが、シナチクや味玉は普通。「醤油らめめん」は、表面に鶏油が浮かぶサッパリとした清湯スープ。店お勧めの「あっさり塩らめめん」は、鶏ガラや生姜、ネギなどが香る。スープは、これはこれでかなり美味しいスープだと思うが、それでも物足りない気がするの、やはり魚介の旨味が足りないためだと思う。これは鶏白湯にも醤油にも共通することである。

●住所: 熊本市中央区花畑町12-11 グリーンホテル地下1階 ●電話番号: 096-342-4966 ●定休日: 日曜 ●営業時間: 20時～翌3時 ●予算: 鶏白湯らめめん880円、あっさり塩らめめん780円 ●アクセス: 熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「吉野家」のある最初の交差点を右折すると右側にある。花畑町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 花畑町電停、みずほ証券、銀座通り ●お勧めポイント: 深夜に食べられるサッパリとした鶏ガララーメン

ラーメン
太字

麺屋サキマサ



自転車で近くを走っていたときに気になった店。調べてみると、福岡の渡辺通にあった有名つけ麺店「つけめん 咲きまさ」が移転してきたのだという。熊本へ移転してきてからも相変わらずの人気店で、土日には行列ができるほど。

店内は今時のスタイリッシュなラーメン店というよりも、昭和の雰囲気を感じさせるチープめの造り。入って右奥がカウンター席で、手前と左窓側にテーブル席がある。つけ麺には必須の紙エプロンサービスもある。

まずは、自動券売機で食券を購入。メニューは通常のつけ麺の他に、「辛つけ麺」や「台湾まぜそば」もある。麺の量は、小盛200g、並盛300g、中盛450g、大盛600gの4種類。今回は「味玉つけ麺」の並盛りで注文。

この店の麺は、「中華そば」とみ田で使用している専用小麦粉「鳳麟」を使用しているらしい。全粒粉の極太麺はモチっとした食感で、コシがしっかりとっている。柚子皮と魚粉が浮かぶスープは、濃厚な魚介豚骨スープ。豚骨臭さは一切なく、魚介には鰹節や鯖節、煮干しなどを使用し、動物系には豚骨を使用しているという(実際には鶏ガラも入っているらしい?)。濃厚なだけに、つじ田のようなスダチが欲しいところだ。豚バラチャーシューは柔らかくて美味しいが、味玉は普通。魚粉が多過ぎるのか、舌にざらつくのが気になった。最後は煮干の出汁のスープ割りで締める。

ちなみに、人手不足により、最近夜の営業は行わなくなった。

●住所：熊本市南区田迎6-2-20 ●電話番号：096-370-9011 ●定休日：不定休 ●営業時間：11時～15時 ●予算：つけ麺(小盛200g)730円、(並盛300g)760円、(中盛450g)780円、(大盛600g)880円 ●アクセス：熊本中心部から直線距離で2.5km ●最寄りのランドマーク：浜線バイパス、JR南熊本駅、まるみつ浜線店 ●お勧めポイント：福岡にあった伝説のつけ麺店「つけめん 咲きまさ」が熊本へ

ラーメン
太平洋

伝統熊本豚骨 伝



「味仙拉麺」が経営している深夜営業のラーメン店。メニューを見ると、「伝(オーソドックスな熊本ラーメン)」、「完(コッテリな熊本ラーメン)」、「薫(マー油が香る進化形熊本ラーメン)」というレギュラーメニューの他に、「春」、「金」、「進」、「辛」という季節のラーメンがある。通常のラーメン店にしてはかなりアグレッシブであり、恐らく、この店は「味仙拉麺」のアンテナショップ的な側面を持つであろう。

まずは自動券売機で食券を購入。店内はオープンキッチンのL字のカウンター席と丸いテーブル席が2つある。雰囲気は、明るいインテリアの最近のラーメン店である。

最もオーソドックスな「伝」のスープは、白濁しており、とてもクリーミーで臭みがない。マー油とニンニクチップもくどくなく、むしろ、サッパリとしていて洗練されている。酔っ払っていたら、テーブルに備えられたニンニクチップを追加しても良いくらい。極細麺は博多ラーメンほどの低加水ではなく、程よいコシがあって刻みキクラゲとの食感の相乗効果がある。マーラーマー油が入っている「辛」は、辛口であるが、四川麻婆豆腐ほど辛いわけではない。食べるに連れて徐々に辛さが増していき、ジンワリ汗が噴き出す程度。豚バラ肉とモヤシなどの具材には、八角のような独特のスパイスが入っている。担々麺のようではあるが、胡麻ペーストの味はしない。

今回の取材ではレギュラー全々と季節のラーメン2種類を食べたが、さすが、大チェーン店がやっているだけあって、どれを食べてもそこそこ美味しい。また、中心街にあり、深夜まで営業しているので、とても使い勝手が良い店だ。

●住所：熊本市中央区花畑町13-4 ●電話番号：096-354-9822 ●定休日：無休(年末年始を除く) ●営業時間：11時半～翌2時半 ●予算：伝700円、伝DX1,000円 ●アクセス：熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「吉野家」を過ぎた次の交差点の右角にある。花畑町電停から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：花畑町電停、みずほ証券、銀座通り、吉野家 ●お勧めポイント：創作的な熊本ラーメンが味わえる


ラーメン
太千郎

つけ麺 炎馬



唐人町にある人気のつけ麺店。店内に入ると、長いカウンターがあり、奥に大きなテーブル席がある。つけ麺は、「白つけ麺」と「赤つけ麺」、鶏ガラを使った「白湯つけ麺」の3種。麺の量は、200g、250g、300gの3つから選べるが、250gと300gは値段が変わらない。

今回はオーソドックスな「白つけ麺」を注文。出てきた「白つけ麺」のスープはマイルドな魚介豚骨スープで、魚介が抑えられている分食べやすいが、その反面、個性がなくなっている。個性的な「麵屋サキマサ(→ラーメンの47頁を参照)」とは、対極をなすスープである。スープは少しぬるめで量が少ないのが欠点であるが、変な化学調味料の味がしないのがいい。ツルツルと表面が滑らかな極太麺は、小麦は香らないものの、レモンを絞って食べるとキリッと味が締まっていい。厚めのチャーシューはやや脱水気味だった。

●住所: 熊本市中央区鍛冶屋町4 ●電話番号: 096-297-9037 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 11時半~14時半、18時~21時半 ●予算: 白つけ麺・のーまる(250g、300g)850円 ●アクセス: 熊本市電・呉服町電停で降り、電車通りがカーブするところにある「出田眼科病院・呉服町診療所(洋館のような建物)」前を通る。「秤屋」の先にある信号を左折して進むと、次の交差点(セブンイレブン)の右側にある。呉服町電停から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク: 呉服町電停、出田眼科病院・呉服町診療所 ●お勧めポイント: オーソドックスながら美味しいつけ麺が食べられる

ラーメン
太千郎

心生 麵商人



熊本で話題の津軽ラーメンの専門店。実はこの店、昼は津軽ラーメンの店「心生 麵商人」として、夜はまぜそば専門店「夜の麵商人」として営業する二毛作店なのである。コンクリートの打ちっ放しの店内は、2人用のテーブル席とカウンター席しかなく、ラーメン店としては箱が小さめ。

「津軽(青森)ラーメン(→ その他日本の旨い店・青森県の頁を参照)」とは、青森市や弘前市を中心とした青森県各地で食べられている醤油ラーメンのこと。その特徴は、何と

言っても「煮干し」や「焼き干し」を使用していることであろう。「焼き干し」とは、むつ湾で捕れた良質なイワシのハラワタを取って素焼きにし、それを干して作ったもの。煮干しに比べるとエグ味が少なく、上品な味がする。「日本蕎麦の汁にラーメンを入れているのでは？」と思うくらいスープが澄んでサッパリとした魚介系ラーメンであり、老舗ラーメン店はこのタイプのスープが多い。その一方、最近増えてきたのは、「煮干し」をふんだんに使用したニューウェーブ系である。これらのスープは多量の煮干しを使用しているため、麺が見えないくらいに濁っている。「鬼にぼし」とか「こいくち」などと呼ばれ、マニア向けの超濃厚煮干しスープなのである。サッパリ系には細麺あるいは中細麺が使用されることが多いが、これら濃厚系の煮干しスープには、太麺が使用されることが多い。

この店では両方のスープを味わえるが、煮干しマニアではない限り、濁った「極濃厚煮干し」ではなく、清湯系の「煮干し中華そば(きほん)」か「背脂煮干し」をお勧めしたい。出汁を味わって欲しいという店主が作るスープは、単に無化学調味料というだけでなく、青森でもなかなか味わったことがないほどの洗練された清湯スープに仕上がっている。自家製麺なのか？モチモチで弾力

のある麺は、僅かに縮れていて、太麺にしてはやや細め、中太麺にしてはちょっと太めといったところ。その食感は、津軽ラーメンの太麺と共通する食感がある。また、「背脂煮干し」は今回食べていないが、恐らく津軽ラーメンでいう「パラそば」をイメージしたものと思われる。むしろ、こちらの方が、「煮干し中華そば(きほん)」で感じた物足りなさを補ってくれるものと思われ、よりお勧めできるかも。ちなみに、トッピングでいただいた煮卵も抜群に美味しかった。

今回は時間の関係上、夜のまぜそばの方は取材していないが、まぜそばに興味のある方はこちらでも是非試してみて欲しい。

●住所: 熊本市中央区出水3丁目4-18 ●電話番号: 096-364-6377 ●定休日: 木曜(不定休あり) ●営業時間: 11時~14時半 ●予算: 煮干し中華そば(きほん)680円 ●アクセス: 熊本市電・水前寺公園電停で降り、「出水一丁目交差点」を「松永歯科」の看板が見える斜め通りを進む。道なりに進み、右に熊野坐神社を見ながら更に進むと、セブンイレブンが見えるので、その交差点にある。水前寺公園電停から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク: 出水一丁目交差点、熊野坐神社 ●お勧めポイント: 熊本では珍しい津軽ラーメンが食べられる

焼鳥、焼肉、 肉料理、 ハンバーガー

熊本グルメ
バイブル

焼肉すどう



熊本の中心街にある有名焼肉店。福岡取材時に支店である「焼肉すどう 春吉(→ 福岡グルメバイブル・焼肉の頁を参照)」へ行って以来、ずっと行きたいと思っていた店だ。エレベーターで上がり、3階にある店に入ると、福岡のようなカウンター席はなく、パーティションで仕切られたシンプルなテーブル席のみ。福岡の様なシックな高級感こそないものの、焼肉店の雰囲気としては悪くない。

メニューを見ると、コースは6,500円、8,000円、10,000円の3つ。福岡はコースのみであったが、本店では「肉の盛り合わせ」に加えて単品メニューもある。コースのボリュームに関しては基本的に同じで、値段の違いは肉の違いである。ちなみに、10,000円のコースにはシャトーブリアンのミニステーキが付くので、予算が許せば是非高いコースでいただきたい。グラスワインは、赤が700円と900円、白が700円で、イタリア赤の「ランゲ・ネッピオーロ」は未だ若くタンニンを感じたが、果実味とアフターが素晴らしい。

折角なので、福岡店と比較するために、今回は10,000円のコースをいただくことに。まずは、サラダとキムチ盛り合わせが出てきた。続いて焼肉となるが、薬味はワサビと玉ねぎである。この店では客が焼くのではなく、炭火の炉に置かれた網で店員が焼いてくれるのだ。

まず、熊本産の「塩タンシン」と「ハラミ」、そして鹿児島産の「シンシン(しんたま芯あるいは亀の子)」と「シャトーブリアン」が皿に盛られ出てきたが、これら全てを塩と薬味でいただく。白ネギペーストをのせられた「塩タンシン」は、タンの中心の部を使っているせいか、柔らかくとろけるように美味しかった。「シンシン」は脂の甘みが口いっぱいに広がり、「ハラミ」は玉葱をのせられて供されたが、実に濃厚だ。ミディアムレアに焼かれた「シャトーブリアン」は、柔らかく肉の旨みたっぷりである。そして、途中で「焼き野菜」を挟み、福岡産「サーロインのしゃぶしゃぶ」が出てきた。ピンク色のサーロインはもちろんのこと、一緒に煮込まれた蕪がまた旨い。

続く3種類の肉はタレでいただく。さっと焼いて巻かれて供された「サーロイン」は、重層にされたことによるフワッとした食感が、ジューシーさを増幅させて良かった。そのまま食べると甘いいので、つけダレに付けて食べるのがベスト。「外モモ」は、甘めの濃いタレをかけたご飯と共にいただく。「ヒレ」は、生姜とゴマ、黄身でいただくのだが、これが意外にもインパクトがあって良かった。締めのご飯は、「冷麺」、「クッパ」、「スープカレー」の3つから選択できる。今回食べた「クッパ」は、意外にも塩味が普通だったので、締めには「スープカレー」の方が良いだろう。最後のデザート「バニラアイス」は硬く、味も普通。店員情報によると、近々東京にも出店する予定とのことである。

●住所: 熊本市中央区上通町4-10 トラヤビル3階 ●電話番号: 050-5596-9107 ●定休日: 日曜 ●営業時間: 17時~23時 ●予算: 肉のコース6,500円、8,000円、10,000円 ●アクセス: 熊本市電・通町筋電停で降り、「ダイコク」、「JINS」、「アバマンショップ」側に渡る。左(熊本城側)へ進み、最初の交差点(BEAMS手前)を右に曲がる。「上通駐車場」と「熊本キャッスルホテル」の交差点にあるビル。通町筋電停から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク: 上通駐車場

熊本の地鶏・天草大王専門店 とさか

熊本の地鶏・天草大王専門店 とさか



熊本市唯一の「天草大王」専門の焼き鳥店。今年で開店10周年を迎えたようだが、ここに移転してからは6年目だそう。 「天草大王」とは、明治時代に長崎・島原経由で中国から輸入されたランシャン種を、天草地方で大型に改良したもの。昭和の時代に絶滅したが、その後、熊本県農業研究センターでランシャン種とシャモ、熊本コーチンなどを掛け合わせて復元に成功し、2004年に地鶏と認定された。

ジャズが流れる店内は、カウンター席のみで、木の温もりを感じるアーティスティックなデザイン。聞くとところによると、旅館の倉庫だったところをデザイナーに依頼してリノベーションしたという。奥の椅子だけ異質なベンチタイプのソファになっており、予約の段階で空いていれば是非座ってみてほしい。

メニューを見ると、店主のこだわりが感じられる品々が並んでいる。焼き鳥はコースだけでなく、アラカルトでも注文できるようだが、値段の表示がない(300~600円)。なので、まずはコースでいただき、気に入ったものや未だ食べていないものを、追加注文すれば良いだろう。この日のアラカルトは、「ももみ」、「つくね」、「ささみ」、「手羽先」、「ふりそで」、「げんこつ」、「ぺた」、「ちぎも(レバー)」、「せぎも(腎臓)」、「すなぎも」、「ちょうちん」、「しいたけ」、「ナス」、「ネギ」、「うずら玉」など。アルコール類はいろいろとバラエティに富んでおり、ワインは日本人バイヤーが買い付けたという自然派ワイン(ボトル価格3,600~8,300円)がラインナップ。グラスワインは赤白3種ずつあり、テーブルチャージは350円となる。

まず、コースの最初に出てきたのは「野菜サラダ」で、ドレッシングがサッパリとしていて美味しい。「ふりそで」は弾力がありながら柔らかく、脂がのって肩肉のよう(お勧め)。「せぎも」は鶏の腎臓であるが、レバーのような苦みがなく、とろけるように美味しい(お勧め)。甘さ控えめのタレともよく合うが、一味をかけて食べれば更に美味しくいただける。「ささみ」は真ん中にシソを挟んでいるが、レアな食感も含めて文句なしの美味しさ(お勧め)。「ももみ」は意外にジューシーさがなく、味に深みもなかった。「つくね」は軟骨入りで、ジューシーさこそないが、前述のタレが全体を上手くまとめている。「芽キャベツ」はそのままの味。「げんこつ」はいわゆる膝軟骨。軟骨の食感とポンボチの脂が一体となったような感じで、あまりに美味しかったので再度注文した。そして、サッパリとしたスープでコースは終了となる。

一品メニューの中では、「骨付き肩肉の燻製」は人気のため、売り切れだった。「とりわさ」は、醤油が甘い九州醤油なので好みが分かれるかも。「とろ皮味噌煮込み」は、皮はトロトロで柔らかいが、味噌と合っているかと問われれば、悪くはないが「とろ皮トマト煮込み」の方が良いかも。また、本来ならば、カシ米尔風の「ベカレー」で締めるのが定番らしいが、今回は売り切れだったため、熊本米を使用したという「そばろごはん」を注文。意外にも、甘じょっぱい醤油味ではなく、鶏の風味と旨味が感じられる薄醤油味だった。一味を入れて食べたら、さらに美味しかった。店主によると、現在はキーマカレーを研究中とのことなので、その完成が楽しみである。「自家製とろけるプリン」は、甘さ控えめで、デザートにふさわしいトロトロプリンだった。

店主は一見すると寡黙そうに見えるが、実によくしゃべってくれて親しみやすかった。そのせいののか、この店の半分以上の客は常連客である。ちなみに、この店の支払い現金のみなのでご注意を。

●住所:熊本市中央区上通町7-35 ●電話番号:050-5596-8088 ●定休日:日曜(月曜が祝日の場合には営業し、月曜が休み) ●営業時間:18時~22時 ●予算:焼き鳥コース(焼き物7種+スープ)2,700円 ●アクセス:熊本市電・通町筋電停で降り、上通アーケードを進む。大谷楽器のある交差点を右折すると、左側に「和数寄 司館」があるので、そこの1階の飲食街にある。通町筋電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:上通アーケード ●お勧めポイント:熊本のブランド地鶏・天草大王の焼き鳥が食べられる

熊本グルメ
バイブル

ヒョゴハナレ



古いビルの1階にある小さな焼き鳥店。実はこの店、近くにある人気の焼き鳥店「ひよご鳥(→焼き鳥の54頁を参照)」の支店である。店内はカウンター席がわずか15席だけと狭く、本店に比べるとインテリアも店員もカジュアルな感じだ。恐らく、より若者向けにターゲットを絞った戦略なのであろう。

メニューは基本的に本店と同じ「焼き鳥おまかせのコース」と焼き鳥のアラカルト、そして一品料理であるが、飲み物も含めて価格やメニュー構成が若干異なっている。例えば、本店の生ビールは「プレミアムモルツ・香るエール」650円なのに対し、この店は「サッポロ黒ラベル」600円、本店のコースが「肥後のうまか赤鶏」を使った2,500円のワンコースなのに対し、こちらは「肥後のうまか赤鶏」の5本コース1,400円、「肥後のうまか赤鶏」に「天草大王」が加わったコース2,000円、さらにこれに「天草大王の刺身」が付いた2,800円の3種類のコースがある。焼き鳥のアラカルトメニューは本店同様、価格表示がされていないが、恐らく本店(1本Max 350円)を上回ることはないものと思われる。

本店と同様、僕のお勧めは、ササミに本わさびののった「さびやき」、手羽と胸肉の間の肉「ふりそで」、首の肉「せせり」、モモの付け根の筋肉「そり」、心臓「はつ」、「合鴨(青森県産バルバリ種)」、「ぼんじり」、「やげん軟骨」など。酒の品揃えは焼き鳥店としてはごく平均的ではあるが、セレクトは悪くないと思う。

●住所:熊本市中央区下通1-6-4 武蔵ビル1階 ●電話番号:096-354-8600 ●定休日:不定休 ●営業時間:17時半~23時 ●予算:肥後のうまか赤鶏の5本コース1,400円、肥後のうまか赤鶏に天草大王が加わったコース2,000円、さらに天草大王の刺身が付いたコース2,800円 ●アクセス:熊本市電・通町筋電停で降りて「下通・新天街」アーケードを進み、3つ目の交差点(ZARAとカラオケビックエコーの交差点)を左折した右側のビル(肉寿司の看板のあるビル)。熊本市電・通町筋電停から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク:通町筋電停、下通・新天街アーケード ●お勧めポイント:クオリティとコスパのバランスがとれたカジュアル焼き鳥店

熊本グルメ
バイブル

勝烈亭 新市街本店



名古屋の「とんかつ あさくら(→名古屋グルメバイブル・トンカツの頁を参照)」や秋葉原の「丸山吉平(閉店)」を訪れて以来、久々に出会った素晴らしいトンカツ店である。熊本市の「サンロード新市街」のアーケードにほど近いこの新市街本店は、トンカツ店としてはかなりの大箱である。2017年に店内を全面改装したようだが、インテリアは以前とさほど変わっておらず、シックでモダンな感じだ。柱を囲むようにカウンター席があり、その周りにテーブル席が

ある。以前と大きく変わった点は、入店後すぐに、自動発券機で順番の番号をプリントアウトしてから順番を待つことである。もともと人気があった店だが、以前よりも外国人客がかなり増えており、その対策なのかも。

メニューを見ると、通常グランドメニューの他に、昼は割安なランチメニューがある。中でも僕がお勧めしたいのは、グランドメニューにある超特選・鹿児島県産六白黒豚を使用した「厚揚げ 六白黒豚ロースかつ膳」だ。お勧めは、あくまでもロースであり、同じ超特選・鹿児島県産六白黒豚を使用した「厚揚げ 六白黒豚ひれかつ膳」は、棒状に揚げられてスライスされた衣と肉の一体感に欠けるため、それほどお勧めではない。これ以外にも、特選指定農場の黒豚を使った「厚揚げ ロースかつ膳」などもあり、これはランチメニューの中にもある。さらに、特筆すべきは1つから注文可能な「追加メニュー」であり、「特製ミンチかつ380円」、「海老フライ(小)380円」、「特製海老フライ(大)650円」、「ひれかつ(40g)380円」、「クリームコロッケ320円」、「チキンかつ(50g)280円」などがある。中でもお勧めは、「特製ミンチかつ」と「特選海老フライ(大)」である。

テーブルには「洋風ソース」と「和風ソース」、そして食べ放題の「高菜」やドレッシングが2種類置かれている。「洋風ソース」は創業以来の伝統的ソースで、ドロソースのように濃厚だ。「和風ソース」はサラッとした醤油入りのソースで、自分で搗ったゴマと合わせるとサッパリとしているながら深みがある。この他に大根おろしが付いてくるが、これはポン酢を入れて使うようだ。

六白黒豚のロース肉は全く臭みがなく、しかも旨味十分である。しかも、火の通り方はほんのりとピンク色でとてもジューシー。また、衣も剥けることなくパン粉も美味しくサクツとしていて、塩だけでいただけるくらいの非常にスキルの高い揚げ方である。全国各地でいるいるなトンカツを食べてきたが、これほど高いレベルのトンカツにはなかなか出会えることは少ない。おかわり自由な艶々のご飯や赤だしも美味しい。また、追加注文した「特製ミンチかつ」を洋風ソースで、そして「特選海老フライ」にレモンを絞り、塩をもらって少し振り掛け、その上にタルタルソースをのせて食べたら、すこぶる美味しかった。また熊本に来たなら、是非寄って食べてみたいと思わせる素晴らしいトンカツ店である。ちなみに、割安のランチタイムメニューは16時までである。

●住所：熊本市中央区新市街8-18 林ビル1階 ●電話番号：096-322-8771 ●定休日：無休(年末年始を除く)
●営業時間：11時半～21時半 ●予算：厚揚げ・六白黒豚ロースかつ膳2,700円(180g、16時までのランチタイムは2,500円)、厚揚げ・ロースかつ膳1,944円(180g、16時までのランチタイムは1,650円)、特製ミンチかつ380円、特選海老フライ(大)650円 ●アクセス：熊本市電・辛島町電停を降り、「サンロード新市街」のアーケードを進み、最初の角を右折するとすぐすぐ左側。熊本市電・辛島町電停から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：サンロード新市街、辛島町電停 ●お勧めポイント：日本トップレベルのトンカツ店

ひよご鳥 本店



繁華街のビルの1階にある人気の焼き鳥店。熊本市内にはこの店の他に、カジュアルスタイルの焼き鳥店「ヒョゴハナレ(→焼き鳥の53頁を参照)」がある。

日本料理店のような薄暗いアプローチを抜けると入り口が見える。扉を開けて店内に入ると、左側に下駄箱があるので、靴を入れて上がる。店内は白を基調とした和風のインテリアで、BGMにジャズが流れる。座席は白木のカウンター席のみで、低反発マットの座布団の座り心地がいい。また、

比較的ゆったりと作られたスペースと掘りごたつスタイルなのもマルだ！

メニューを見ると、「ひよこ鳥のおまかせコース」は、お通し付きで2,500円ととてもリーズナブル。焼き鳥のアラカルトメニューは、通常の焼き鳥メニューの他に、希少部位メニューもある。値段の表示こそないが、1本170~350円だという。この店で使用している鶏肉は「肥後のうまか赤鶏」で、地鶏系のような深みや濃厚さはないが、旨味があって柔らかい。観光客に人気の地元のブランド鶏「天草大王」は、焼き鳥でなくタタキ三種盛り(スネ、ムネ、モモ)でいただける。

開店以来、焼き鳥は若手の方が焼いているのだが、以前に比べると多少焼き方が雑になったような気がする。しかし、それでも熊本の他店に比べると、塩加減や火の通し方が良かった。僕のお勧めは、ササミに本わさびののった「さびやき」、手羽と胸肉の間の肉「ふりそで」、首の肉「せせり」、モモの付け根の筋肉「そり」、心臓「はつ」、「合鴨(青森県産バルバリー種)」、「ぼんじり」、「やげん軟骨」など。酒の品揃えは焼き鳥店としてはごく平均的ではあるが、セレクトは悪くないと思う。この雰囲気と焼き鳥の質を考えれば、地方にある焼き鳥店としては十分秀でている。

●住所: 熊本市中央区安政町6-3 TM11ビル1階 ●電話番号: 096-325-8772 ●定休日: 不定休 ●営業時間: 17時半~23時 ●予算: ひよこ鳥のおまかせコース2,500円 ●アクセス: 熊本市電・通町筋電停で降りて下通・新天街アーケードを進み、2つ目の交差点(COCOSAと工事中の紅蘭亭ビルのある交差点)を左折し、1つ目の交差点を過ぎた右側のビル。熊本市電・通町筋電停から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク: 通町筋電停、下通・新天街アーケード ●お勧めポイント: 雰囲気が良く質の高い焼き鳥を供する優良焼き鳥店

熊本市
のグルメ

佐世保バーガーC&B 熊本並木坂店



佐世保から進出してきた並木坂にある佐世保バーガー専門店。佐世保バーガーとは、作り置きせず、注文ごとに鉄板上で焼き上げて作られるハンバーガーの総称であり、近年アメリカから上陸して流行している高級ハンドメイドハンバーガーと同じスタイル。1950年頃に米軍関係者からレシビを教わり、米軍基地近くで販売されるようになったという。分厚くてパンズの大きいハンドメイドハンバーガーが佐世保バーガーである、と僕も勘違いしていたが、実は店

ごとに大きさや具材が異なり、バリエーションがかなりあるようだ。また、この店のパティ(肉)は、クラシックな佐世保バーガースタイル。つまり、牛と豚の合い挽きであり、厚さは薄めなのである。

スタイリッシュな店内は、奥に注文カウンターがあり、手前の右側にテーブル席がある。今回注文したのは、僕の佐世保バーガーのイメージに近い分厚い「スペシャルバーガー」ではなく、店名を冠したベーシックな「C & Bバーガー」。何故なら、さらにこの後にもう一軒屋の取材があるからである。

出てきたハンバーガーは、熱々のパンズに挟まれ、レタスがシャキシャキしているのが印象的。味は塩胡椒とマヨネーズだけでシンプルで、酸味のあるケチャップが入っていないのがいい。目玉焼きとベーコン、スライストマト、スライスオニオンなどの具材バランスもいい。最近流行りのメジャー系高級路線ハンバーガーとも異なる、こだわりのハンバーガーである。

●住所: 熊本市中央区上林町1-30 マーケットプレイス1階 ●電話番号: 096-288-0301 ●定休日: 火曜 ●営業時間: 【平日】11時~21時、【土日・祝日】10時~21時 ●予算: C & Bバーガー700円、スペシャルバーガー1,000円 ●アクセス: 熊本市電・通町筋電停で降り、上通アーケードを進む。しばらく進むと、アーケードの屋根がなくなる並木坂に出る。左に黄色い「Step」が見えたらその隣にある。通町筋電停から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 上通アーケード、並木坂 ●お勧めポイント: 熊本唯一の佐世保ハンバーガー専門店

バー、 ダイニングバー

バー、
ダイニングバー

バー・ベスパ 熊本 Bar Vespa Kumamoto



ビルの地下にある熊本を代表するオーセンティックバー。実はこの店、札幌の他、銀座や福岡、京都なども支店を持つバーなのである。地下の入口の扉を開けると、タバコの臭いが少し気になった。中は、円卓のテーブル席が一つだけとカウンター10席の小さなバーである。雰囲気は街場のオーセンティックバーそのもので、まさにバーの王道を行くクラシカルなバーである。

カウンター内では、マスター1人で全ての作業を行っている。蒸留酒が充実しているようだが、いつものように「ギムレット」を注文。ギムレットは「Noilly Prat Dry」を使用し、小振りのグラスにて供された。氷片がほとんど浮いておらず、甘さもほどほど。ジンの風味が突出しておらず、円やかな舌ざわりと絶妙なバランスで、洗練された味に仕上がっていた。チャームのピーナッツが出されたので、次に「マティーニ」を注文。ドライ、柔らかい、その中間のどれが良いか？ジンの好みを聞かれたので、柔らかいをチョイス。英国皇室御用達の「Boodles British London Dry Gin」が使用されたが、こちらは舌にアルコール刺激を感じた。しかしながら、ドライかつスムーズなテクスチャーで悪くなかった。オリーブは別盛りにして、何故か氷漬けに供された。その理由は、オリーブはそのままだと塩分が強いので、ベルモットで一度洗い、冷やして供しているのだという。

それにしても、ウンチクを語るマスターの話が正しいかどうかは別として、全てにこだわりを感じる素晴らしい店である。

- 住所: 熊本市中央区花畑町13-26 第一銀杏ビル地下1階 ●電話番号: 096-325-9735 ●定休日: 無休(年末年始を除く)
- 営業時間: 【月曜～土曜】17時～翌1時、【日曜・祝日】17時～24時 ●予算: チャージ料は男性1,000円、女性500円(19時までではチャージなし)、サービス料10%
- アクセス: 熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「吉野家」のある最初の交差点を右折すると左側にある。花畑町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 花畑町電停、みずほ証券、銀座通り
- お勧めポイント: こだわりを感じるオーセンティックバー

バー
& ステイツ

バー ステイツ BAR STATES

学会



開店して35周年を迎える老舗オーセンティックバー。現在はご夫婦と若い店員の3人でやられているようだ。入って右側にカウンター席があり、左側にテーブル席がある。

もちろんお勧めは洗練されたスタンダードカクテルだが、季節のフルーツカクテルも色々ある。この他にワインが7種とシェリーが10種類あった。

「タンカレー・ロンドン・ドライ・ジン」を使った「ギムレット」は、ほんのりと甘く、バランスが絶妙。「マティーニ」はトロツとした舌触りで、キレが最高。「XYZ」は、甘さとアルコールのバランスが最高で、これもお勧め。この日いただいた季節のフルーツカクテルは、デコボンとジンのカクテル「オレンジブロッサム」と「ザクロのカクテル」。「ザクロのカクテル」はトニックウォーターを注いだロングカクテルで、サッパリとしていて、ほんのりとした苦味が良かった。これらに対して、「フロズンダイキリ」は、ドライ過ぎてイマイチだった。

それにしても、この店は通常のオードブルの他に、ナチュラルチーズやサンドイッチ、パスタなどの軽食もあり、さらには焼き上がりに20分かかる「焼き立てパイ」などのフードもあってユーティリティが高い。加えて、初めての客でも非常に対応が良く、一度来店した客を覚えていなど、とてもホスピタリティのある店だ。

●住所：熊本市中央区花畑町13-23 久保田ビル4階 ●電話番号：096-324-9778 ●休休日：日曜 ●営業時間：18時～翌2時 ●予算：カクテル900円～1,500円（ノージャージ）、グラスワイン赤白共に1,000円 ●アクセス：熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「吉野家」のある最初の交差点を右折すると左側にある。花畑町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：花畑町電停、みずほ証券、銀座通り ●お勧めポイント：熊本ナンバーワンのオーセンティックバー

バー
& アモシ

アモシ Amoshi

学会



シャワー通りからの階段を上がると、うっすらと灯りの点る店がある。そこが、今年で7年目を迎えるイタリアン「アモシAmoshi」である。いや、僕のイメージでは、イタリアンというよりもイタリアンダイニングバーと言った方がピンとくる様な気がする。

コースは2名からの予約制で、一人様だと基本的にアラカルトメニューとなってしまう。しかし、イタリアンというにはアラカルトメニューがあまりにも少なく、やはりイタリアンダイニングバーといった方が正しいと思う。シェフもその辺のことをよくわきまえていて、客の好みを聞いて創作的な料理を作ってくれる。客のリクエストがあれば、パスタであれば自家製生麺でも乾麺でもOKで、味も客の好みに合わせてくれる。22時からバートタイムとなり、フードメニューはおつまみ程度のもとなるが、実際には24時まで料理の注文が可能とのことである。

それにしても、客のほとんどは常連客のようだが、一人客でもホスピタリティを感じさせてくれる対応が良かった。本格的なイタリアンではないものの、2軒目にふらっと立ち寄って一杯

飲みたくなるようなとても居心地のいい店である。

- 住所:熊本市中央区下通2-7-32 シャワーヴァレービル2階 ●電話番号:050-5595-9978 ●定休日:日曜(連休の場合には最終日が休み、翌日が祝日の場合には日曜営業) ●営業時間:18時~24時 ●予算:おまかせコース(2名から)6,000円~ ●アクセス:熊本市電・辛島町電停を降り、「サンロード新市街」のアーケードを進み、「ベスト電器・熊本本店」、「スターバックス」の角を右折してシャワー通りを進む。2つ目の交差点を左折すると「理容かなやま」の看板が見えるのでその隣。熊本市電・辛島町電停から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク:辛島町電停、サンロード新市街、ベスト電器・熊本本店、シャワー通り ●お勧めポイント:ワインバーとしても使えるイタリアン

バー マーノBAR MANO



ミシュランガイドにも掲載されたイタリアン「イル カジノ IL CASINO(→イタリアンの8頁を参照)」のシェフから教えてもらったオーセンティックバー。店主は「バー・ベスパ 熊本(→バーの56頁を参照)出身とのこと。

店内に入ると、カウンター席の他に、ソファのボックス席が1つあり、この種のバーとしてはモダンでシックなインテリアがいい。今回飲んだカクテルはどちらも平均点以上のレベルではあったが、あまり味にキレは感じられな

かった。

しかしながら、店主や店員の対応は非常に良く、近くに住んでいたらフラリと訪れたい居心地の良いホスピタリティを感じるバーである。

- 住所:熊本市中央区花畑町9-6 森苑ビル5階 ●電話番号:096-352-7027 ●定休日:不定休 ●営業時間:17時~翌2時半(金曜と土曜は翌3時まで) ●予算:4,000円位 ●アクセス:熊本市電・熊本城・市役所前電停を降り、市役所側に渡る。市役所と市役所別館の間の交差点を左折し、市役所通りを進む。最初の交差点(ファミリーマートがある)を右折したらすぐ右側(ファミリーマートの隣)。熊本城・市役所前電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:熊本市役所、市役所通り ●お勧めポイント:居心地の良いオーセンティックバー

スイーツ、 カフェ

スイーツ
カフェ

幸せのパンケーキ熊本店



2018年4月にオープンした大人気のパンケーキ専門店。かつて大阪グルメバイブル作成時に、「南船場店(→ 大阪グルメバイブル・スイーツの頁を参照)」を初めて取材した。その後も店舗数を増やし、今や関東エリアに11店舗、関西エリアに6店舗、札幌店など他のエリアを含めると、計26店舗も展開している。九州エリアは、福岡に次いでこの店で2店舗目となる。店舗は若者が多い下通のアーケードにあるが、現在のところ現地での認知度が低いせいか、行列ができる

ほど混み合っているわけではないの。平日限定で2週間前からのオンライン予約が可能であるが、これはあくまでも席のみの予約であり、注文の優先提供は受け付けていない。

階段で2階まで上がると、店内はウッディーで明るい女子受けしそうなインテリア。まずは自動発券機で順番が印刷されたチケットを発行して待つ(開店前でも発行が可能)。番号が呼ばれ、店員に券を渡すと席に案内される。メニューを見ると、パンケーキメニューには通常のスイートパンケーキと食事のミールパンケーキがある。スイーツパンケーキは、レギュラーメニューが7種類、そして季節限定メニューが1種類ある。プラス200円でドリンクとセットにすることができる。スイーツパンケーキのソースやクリームはパンケーキ毎に予め決まっているが、ホイップクリームとアイスクリームだけは、プラス100円で追加できる。

パンケーキのお勧めは、何と言っても店名を冠した「幸せのパンケーキ」。これにホイップクリームをトッピングすることをお勧めする。パンケーキの生地は、最近流行のメレンゲが入ったフワフワタイプのパンケーキ。しかし、それらパンケーキとの決定的な違いは、カステラのような玉子感と小麦の風味が感じられることだ。スフレタイプのパンケーキは食感が良くなる一方、小麦の香りが乏しくなってしまう、どうしても味が単調になってしまう。ベーキングパウダーを加えず、これほどまでにシットリフワフワで味に深みのあるパンケーキはありそうでなかなかない。加えて、「幸せのパンケーキ」に添えられたアイスクリームのような姿のホイップバターが最高に美味しい。このホイップバターは、ニュージーランド産のマヌカハニーと北海道産の発酵バターを使用して作られているというが、このパンケーキとの相性が抜群である。しかしながら、ビターテイストのカaramelシロップとの相性は微妙で、何故メイプルシロップにしなかったのか?という疑問が残る。

●住所: 熊本市中央区下通1丁目3-6 フタバビル2階 ●電話番号: 096-326-3333 ●定休日: 不定休(基本的に無休) ●営業時間: 【平日】10時～19時15分、【土日・祝日】10時～19時40分 ●予算: 幸せのパンケーキ1,100円(ドリンクセットはプラス200円、ホイップクリームや果物、アイスクリームのトッピングはプラス100円) ●アクセス: 熊本市電・通町筋電停で降りて「下通・新天街」アーケードを進み、1つ目の交差点の右角のビル。熊本市電・通町筋電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 通町筋電停、下通・新天街アーケード ●お勧めポイント: 最高に美味しいシットリフワフワのパンケーキ

スイーツ
カフェ

ViTO. 熊本下通店

学会



「ViTO JAPAN 株式会社」が多店舗展開するジェラートカフェ。九州のみならず、現在では関東や海外(台湾、オーストラリア、フィリピンなど)にも店舗がある。僕は福岡グルメバイブル作成時に、天神でこの店のジェラートを食べて以来のファンで、その滑らかな味わいは、イタリアで食べたジェラートと遜色ないレベルだ。福岡空港の荷物検査場通過後の搭乗口近くにもできたので、最近ではそちらを利用している。

この「熊本下通店」は、「下通・新天街」アーケード内にある。1階には簡単な席とジェラートのショーケースがあり、2階にテーブル席がある。あくまでも僕のお勧めはジェラートであるが、ドリング類やクレープ、ピザなどもやっている。ジェラートは、通常のものでプレミアム2種類があり、緑色で表示されたプレミアムは100円の追加料金が必要。また、カップとコーンを選ぶが、コーンは1種類のみである。季節によってフレーバーは異なっているの完璧とはいえないが、ほぼ全種類を食べた。中でもお勧めは、「ベリーベリーベリー」「ライカ」、「マローネバニラ」、「アールグレイラテ」、「ビスタチオ」、「ブルーベリーヨーグルト」など。シャーベットで唯一良かったのは「マンゴー」で、フィレンツェで食べたジェラートに近かった。

レアチーズと6種類のベリーで作られた「ベリーベリーベリー」は、爽やかな酸味と甘さがい。 「ライカ」はいわゆるラムレーズンで、サッパリとリッチにまとまっている。「マローネバニラ」は安納芋とラム酒が入っているので、マロングラッセのような重厚な味わいが楽しめる。「アールグレイラテ」は、ほどよいミルクーな味わいとアールグレイの香りが心地よい。シシリア産を使用した「ビスタチオ」は、塩味が効いた濃厚なビスタチオアイスが味わえる。「ブルーベリーヨーグルト」は、サッパリとした甘さとブルーベリーの果実がピッタリと合っている。

●住所: 熊本市中心区下通1丁目4-15 ●電話番号: 096-312-3223 ●定休日: 不定休 ●営業時間: 11時~24時
(金曜、土曜、祝日の前日は翌1時まで) ●予算: シングル420円、ダブル420円、トリプル470円 ●アクセス: 熊本
市電・通町筋電停で降りて「下通・新天街」アーケードを進み、「COCOSA SHIMOTORI」を過ぎたら右側にある。熊本
市電・通町筋電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 通町筋電停、下通・新天街アーケード ●お勧めポイント:
本格的なイタリアンジェラートが味わえる

スイーツ
カフェ

LIB CAFE

学会



「もこもこソフト」で有名なソフトクリーム店。「もこもこソフト」とは、見た目がまるでオモチャのようなソフトクリームのこと。インスタ映えするというので、今大人気なのである。僕は東京広尾の「メルティングインザマウス」で初めて体験したが、まさか熊本にもあるとは思っていなかった。

ビルの2階へ上がると、不思議な細長い店舗がある。元々マッサージ店舗だったところを改装したらしく、そのためこんな形なのだという。

初回なので、レギュラー・ソフトクリームを注文。ビジュアル重視のせいか、カップはなくコーンのみ。出てきたソフトクリームは、「メルティングインザマウス」ほどの美しいビジュアルではなかったが、

確かに「もこもこソフト」であった。岩手県の岩泉酪農の牛乳を使用しているらしく、ミルクーな牛乳の風味を感じる。脂肪分はほどほどで、サッパリとしている。甘さ控えめなので、飲んだ後に食べるにもちょうどいいかも。これにも少しリッチな深みが加われば、2つ星にしてもいいと思う。

ちなみに、狭いカウンター席ではあるが、いちおうイトインスペースがある。

●住所：熊本市中央区新市街3-19 ●電話番号：096-273-6533 ●定休日：不定休 ●営業時間：11時～20時or 22時or 24時（営業時間は曜日によって異なるので、電話による確認が必要） ●予算：ソフトクリーム：レギュラー380円、ラージ500円、エクストララージ800円 ●アクセス：熊本市電・辛島町電停を降り、「サンロード新市街」のアーケードを進み、2つ目の角を左折する。「東横INN熊本新市街」の角を右折すると左側に見える。熊本市電・辛島町電停から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：辛島町電停、サンロード新市街、東横INN熊本新市街 ●お勧めポイント：インスタ映えだけでなく味も美味しいソフトクリーム店

スイーツ
カフェ

フラベド パー リゼッタFlavédo par Lisette



いつも女性客で賑わうスイーツの専門店。以前、この向かいにあるラーメン店（「赤組」グルメバイブルには掲載せず）を取材していた時に、偶然見つけた店である。

地下への階段を下りて重たい扉を開けると、スタイリッシュな空間が広がる。店内は天井が高く開放感があり、コンクリート打ちっ放しのロフト風インテリア。春から秋までの期間は、屋外にあるテラス席も利用できるようだ。店内のショップでは、様々な魅力的なジャムが販売されている。また、奥の厨房では、ガラス越しにスイーツを作っているところを見ることができる。

メニューを見ると、パフェの他にもフルーツサンドやスコーンなどいろいろとあるが、僕のお勧めは2種類ある季節のパフェで、この時は「熊本いちごとエルダーフラワーのパフェ」と「パール柑のパフェ」。2つのパフェに共通するのは、季節のフルーツをふんだんに使用しているだけではなく、食感や味覚（苦み、酸味、甘味）などが複雑かつ絶妙なハーモニーを奏でていることである。まさに、大人のパフェと言って過言でない上質な高級パフェである。ちなみに、休日には行列ができるので、土日・祝日のランチタイムは避けた方が良さそう。

●住所：熊本市中央区水道町4-2 T-Brio地下1階 ●電話番号：096-327-8444 ●定休日：火曜と第1第3月曜 ●営業時間：【平日】12時～17時半、【土日・祝日】12時～18時半 ●予算：季節のパフェ1,550円～1,650円（食材によって変動する） ●アクセス：熊本市電・通町筋電停を降り、熊本城と反対側（鶴屋百貨店側）へ向かう。ホテル日航熊本の中のタクシー乗降場を過ぎて、裏通りへ向かう。駐車場や駐輪場を左に見ながら進むと、セブンイレブンが見えてくる。更に進むと右角にある。ホテル日航熊本から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：ホテル日航熊本 ●お勧めポイント：大人のパフェと言って過言でない上質な高級パフェが食べられる

眼科秘書のお勧め土産、 ショッピング

お土産
ショッピング

ひごまるのふるさとショップ



下通アーケードにある熊本市物産振興協会が運営するアンテナショップ。市内のあらゆるショップを見て回ったが、この店が最もくまモングッズが充実している。それは、エコバッグやトランプからTシャツ、子供用リュック、トートバッグ、ベビーエプロン、手ぬぐい、タオル、ステッカーなどまで目移りするほど。

- 住所：熊本市中央区新市街3-101 ニューフロンティアビル1階、2階
- 電話番号：096-352-7700
- 定休日：不定休
- 営業時間：10時半～21時
- 予算：熊本方言トランプ540円、エコバッグ734円
- アクセス：熊本市電・辛島町電停で降り、サンロード・新市街アーケードへ進む。「ベスト電器」、「マクドナルド」の交差点を左折してアーケードを進む。「ミスタードーナツ」、「ABC-MART」を過ぎると左角にある。辛島町電停より徒歩5分
- 最寄りのランドマーク：サンロード・新市街アーケード、ベスト電器
- お勧めポイント：くまモングッズを買いたければこの店で

お土産
ショッピング

フジバンビの「黒糖ドーナツ棒」



株式会社・フジバンビのお菓子である。ドーナツ棒のシリーズは、黒糖のほか、「紅芋」や「阿蘇ジャージー牛乳」、「ひとくち蜂蜜」など、いろいろとある。この他に、九州各地の名産品を使った九州ドーナツ棒シリーズ(福岡県あまおう、熊本県デコボン、宮崎県マンゴー、佐賀県嬉野茶、長崎県びわ、大分県かぼす、鹿児島県さつまいも、沖縄県紅芋)もある。

「黒糖ドーナツ棒」は、一見すると大きめのかりんとうの様だが、食べてみると、確かに食感はいちごだ。しかも、まるで凝縮された味がする。口を含むと黒糖の風味が口一杯に広がり、ちょっと甘い気もするが、強すぎず、コーヒーやお茶などと一緒にいただくといい。これで、もう少し甘さ控えめであれば完璧なのだが。

「紅芋」も、しっかりとした紅芋の香りと、かすかな焼き芋のような香りが悪くない。黒糖ほどではないが1つ星としてもいいかも。これに対し、「阿蘇ジャージー牛乳」は特に特徴がなく、甘さを強く感じすぎずお勧めではない。

ちなみに、熊本市内の各種お土産店の他、楽天市場やフジバンビのオンラインショップからも購入できる。それにしても、この商品はくまモンなど、様々なパッケージで発売されているため、この点も含めていろいろと楽しめる。

お土産 ショッピング 肥後よかモン市場



「肥後よかモン市場」は、新しくなったJR熊本駅構内にできたお土産ショップとレストランエリアがあるフロア。僕が見て回った中では、恐らく熊本市内最大規模の品揃えだと思われる。今回、この頁で紹介したお土産品はもちろん、「天外天 熊本駅店(→ラーメンの40頁を参照)」や「桂花 新幹線口店(→ラーメンの45頁を参照)」などといった有名ラーメン店も入っている。

●住所:熊本市西区春日3丁目15-30 ●電話番号:096-356-5015 ●定休日:無休(不定休あり) ●営業時間:【お土産品】8時~21時、【飲食店】11時~23時(一部店舗は営業時間が異なる) ●アクセス:JR熊本駅構内 ●最寄りのランドマーク:JR熊本駅 ●お勧めポイント:熊本市内最大のお土産ショップ

お土産 ショッピング 地酒処 たちばな酒店



うどん屋(今回は掲載ボツ)を取材するために、レンタサイクルで向かっていたときに偶然見つけた酒店。店内に入ると、空調管理されたエリアと通常のエリアの2つに分かれている。ワインセラーと同じように空調管理されたエリアでは通常の日本酒が保管され、さらにデリケートな日本酒は冷蔵庫で管理されている。また、通常のエリアには焼酎をメインとした蒸留酒が置かれている。日本酒は、而今(抽選で購入可能)、香露(「雫大吟醸」もある)、日高見、住ノ江、

写楽、雪中梅、め張、越乃寒梅金無垢、黒龍(「龍」もある)、久保田(「洗心」もある)、梵、鳳凰美田、琵琶の長寿、紀土、出羽桜などがあり、特に写楽の充実ぶりがいい。

この店の凄いところは、日本酒全てが冷蔵されていることだけではなく、焼酎の品揃えも素晴らしいことだ。百年の孤独(抽選で購入可能)、村尾(抽選で購入可能)、森伊蔵(抽選で購入可能)などのプレミアム焼酎の他、獺祭の焼酎や九州の焼酎なども充実ぶりもいい。

今までいろいろな全国の酒屋さん見てきたが、地方でこれほどまでの酒店は見たことがない。酒に対する店主の愛情を感じる素晴らしい店であり、日本酒好きなら一度は訪れてみたい店だ。近くに、太平燕の熊本ナンバーワン「いっぶくラーメン(→ラーメンの41頁を参照)」があるので、食べに行ったらついでに寄ってみるのもいい。

●住所:熊本市南区田井島3丁目9-7 ●電話番号:096-379-0787 ●定休日:第2、第4木曜 ●営業時間:10時~20時 ●アクセス:熊本中心部から3.8km、JR南熊本駅から2.5km ●最寄りのランドマーク:東バイパス沿田井島交差点、洋服の青山・熊本はません店、熊本第一病院 ●お勧めポイント:全国トップレベルの酒店

お土産
ショッピング

ひなたまこっこの「超とろけるプリン」

学会



鶴屋百貨店を探索していたときに見つけたプリン。調べてみると、熊本郊外の城南町にあるたまご牧場「サン・ファーム」が運営する店で、安心安全な玉子を使った無添加スイーツをいろいろと販売しているらしい。特に「プリン」は、世界的にも有名な三ツ星ミルク「ASO MILK」を使用しているという。

販売されているプリンは、高い順に「プレミアム超とろけるプリン」、「なめらかプリン」、「プレミアムレトロプリン」の3種類。値段が高くなるにつれて、食感が少しずつ違ってくる。「なめらかプリン」と「プレミアムレトロプリン」の食感はほぼ同じであるが、全般的に値段が高くなるにつれて牛乳の割合が多くなり、滑らかになっていくように感じられた。また、この「なめらかプリン」と「プレミアムレトロプリン」に関しては、玉子の風味が感じられるが、「超とろけるプリン」の方は、かなりトロトロで生クリームの風味を感じるが、玉子の風味はあまり感じられない。好みかもしれないが、今回の2つ星はトロトロの「超とろけるプリン」の方である。プリンはどれも甘さが絶妙で、カラメルも香ばしい。とくに「プレミアム超とろけるプリン」は、そのまま食べると生クリームの風味が強いだけに、是非カラメルと一緒にいただきたい。

ちなみに、プリンは楽天市場サイトからも購入できるようだ。

- 住所: 熊本市南区城南町今吉野1000-1 (現在のところ、鶴屋百貨店でも購入可能)
- 電話番号: 0964-28-8811
- 定休日: 無休
- 営業時間: 10時～18時
- 予算: プレミアムレトロプリン194円、なめらかプリン270円、プレミアム超とろけるプリン319円
- アクセス: 熊本中心部から直線距離で約10km
- 最寄りのランドマーク: 城南バス・今吉野交差点
- お勧めポイント: ASO MILKとサン・ファームの玉子を使用したトロロプリン

お土産
ショッピング

熊本電鉄アンテナショップ

学会



銀座通りを歩いていたときに見つけた「熊本電鉄」のアンテナショップ。黄色と赤のくまモン電車が目印である。このショップでは、熊本電鉄の情報だけでなく、各種熊電グッズや熊本電鉄カレー（熊本県産あかあ牛を使用したビーフカレー、九州産うまか赤どりの手羽元を使用したチキンカレー、熊本県産ブランド豚・りんどうポークを使用したキーマカレー）の他、くまモングッズなども販売している。

なお、熊本電鉄のオンラインショップからも購入が可能である。

- 住所: 熊本市中央区下通1丁目9-11 ライズ銀座通り1階 (三信衣料さん横)
- 電話番号: 096-342-5122
- 定休日: 火曜 (年末年始)
- 営業時間: 10時～18時
- 予算: 熊本電鉄ビーフカレー648円、熊本電鉄チキンカレー540円、熊本電鉄キーマカレー540円
- アクセス: 熊本市電・花畑町電停で降り、「みずほ証券」側へ渡る。「銀座通り」へ進み、「福岡銀行」、「吉野家」、「伝統熊本豚骨 伝」、「肥後銀行」を過ぎたらすぐ右側にある。花畑町電停から徒歩3分
- 最寄りのランドマーク: 銀座通り、福岡銀行熊本営業部、肥後銀行銀座通支店
- お勧めポイント: 鉄道マニアには堪らないくまモンショップ

お土産
ショッピング

グロッサリー&レストラン WHOLE SQUARE

学会



上通近辺を歩いていたら見つけた店。何でも、「世界中、そして日本各地のおいしさに出会えるクオリティフードストア」をコンセプトに、福岡と熊本に展開している店のようだ。そのため、店内では「ホールスクエア・アカデミー」なる食のセミナーも開催されている。

ホームページを見ると、この店は「赤身肉」と「シャルキュトリー（ハム・ソーセージ・パテ・テリーヌ）」、「チーズ」、「野菜」の4つに、こだわりを持っているらしい。確かに、併設されたレストラン「SQUARE's TABLE」奥の冷蔵ケースには、様々なチーズやシャルキュトリーが並んでいる。しかし、この店の特徴は、何と言っても地方店としては珍しく製菓アイテムが充実していることだろう。チョコレート素材ではフランスの「ヴァローナ社」のものや、一般のチョコレート菓

子ではイタリア・トリノの「カファレル社」のものであり、ナッツや粉物商品なども揃っている。特に、業務用の「カルピスバター」が安く買えるのがいい。しかも、有塩、無塩、発酵の3種類が揃っており、お勧めである。また、WHOLE SQUAREホームページにはオンラインショップもある。

- 住所：熊本市中央区上通町9-13 トーカンマンション1階
- 電話番号：096-353-3441
- 定休日：月曜（変更の場合もあり）
- 営業時間：10時～19時
- アクセス：熊本市電・通町筋電停でおり、上通アーケードを進む。しばらく進むと、セブンイレブンと「ハヤカスポーツ」があるので、その交差点を右折折する。少し進んで次の交差点を左折すると左側にある。通町筋電停から徒歩5分
- 最寄りのランドマーク：上通アーケード
- お勧めポイント：製菓アイテムが充実しているグロッサリー

お土産
ショッピング

デジタルプリントショップ アミグ

学会



新市街にあるオリジナルTシャツ専門店。この店は、Tシャツ製作だけでなく、お気に入りの写真を背景にした置き時計「キャンパス時計」や「ガラス時計」、更には、好みのお酒のボトルやグラスに記念ラベルや彫刻ができる「ボトル彫刻」、「グラス彫刻」、「ラベル製作」、「マグカッププリント」などの製作も行っている。

特に圧巻なのは、リアルな3Dフィギュアを製作できることである。テレビ番組で見たことがあったが、実際に作れる店を訪れたのは初めて。フィギュアを製作するには、店内にあるスタジオの特殊カメラで撮影を行うという。

- 住所：熊本市中央区新市街10-8
- 電話番号：096-326-3377
- 定休日：土日・祝日
- 営業時間：13時～20時
- 予算：ハイクオリティコットンTシャツ（ホワイト）胸ワンポイントの場合 1枚：3,000円（税別）、10枚：15,450円（税別）（1枚当たり1,545円）※プリント箇所数や面積によって料金が変化する
- アクセス：熊本市電・辛島町電停を降り、「サンロード新市街」のアーケードを進み、「ベスト電器・熊本本店」、「スターバックス」の角を右折してシャワー通りを進むと右側にある。熊本市電・辛島町電停から徒歩4分
- 最寄りのランドマーク：辛島町電停、サンロード新市街、ベスト電器・熊本本店、シャワー通り
- お勧めポイント：オリジナルTシャツからリアルな3Dフィギュアまでを製作できる

お土産
ショッピング 鶴屋百貨店

熊本では誰もが知っている有名デパート。店内では各種くまモングッズが購入できるが、1階のバカラショップでは、鶴屋百貨店限定で販売されている「くまモングラス」が購入できる。

地下にある「熊本キャッスルホテル」の売り場では、「桃花源（→中華料理の32頁を参照）」の「棒々鶏ソース（予約した方が確実）」が購入できる。ゆでた鶏肉にかけても、ゆでた豚肉にかけて食べても、家庭の料理がワンランク上の料理に変身する。「ひなたまこっこ（→お土産の64頁を参照）」では、世界的にも有名な三つ星ミルク「ASO MILK」を使用した「超とろけるプリン」が購入できる。熊本特産品を販売している「ふるさと家」では、「あか牛肉みそ」、「蓮根たかな」、「山うにと豆腐」などの熊本商品を購入できる。「きくもとや」では、「あずき煎餅」と秋～冬季限定の「釜焼き芋ようかん」が勧め。「あずき煎餅」は、煎餅とは言っても、ぬれ煎餅よりも柔らかくて極薄。大納言小豆を煎餅でサンドしており、僅かに塩分も感じられる。これだけ極薄でありながらしっかりと小豆の食感と風味を感じることができ、ありそうでなかなかない煎餅である。「釜焼き芋ようかん」は、ネットリとした食感と優しい甘さが絶妙。スイートポテトよりもサッパリしており、和菓子として十分に仕上がっている。「福寿園」では、熊本県産のお茶が限定販売されている。

レストラン街には、世界的な中華料理のチェーン店「鼎泰豊 熊本店（→中華料理の33頁を参照）」があり、美味しい小籠包が食べられる。また、鶴屋百貨店ホームページからも商品をネット購入できる。

●住所：熊本市中央区手取本町6-1 ●電話番号：096-356-2111 ●定休日：無休（年末年始を除く） ●営業時間：【本館・東館・WING館】月曜～木曜・日曜：10時～19時、金曜・土曜：10時～19時半、【本館7階レストランベニユー】11時～21時 ●予算：バカラ・くまモングラス9,720円、桃花源・棒々鶏ソース594円 ●アクセス：熊本市電・通町電停を降りたら目の前。通町電停から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク：通町電停、ホテル日航熊本 ●お勧めポイント：熊本では誰もが知っている有名デパート

お土産
ショッピング

くまもと銀彩庵の「銀彩庵Plus ラングドシャ」



この商品を作っている「くまもと銀彩庵」は、実は福岡市の会社であり、ムラサキ芋やサツマイモの商品が人気。その中でも、唯一異彩を放っているのがこの商品である。阿蘇ジャージー牛乳を使用したというラングドシャは、サクッとした軽い食感で、それに塩味の効いたチーズがサンドされている。

食べてみると、まずは、チーズのガツンとした濃厚な塩味が来て、その後にラングドシャの甘さが広がっていく。甘くてしょっぱいので、ブランデーや赤ワインなどのお酒にも合いそうだ。

これら商品は、銀彩庵ホームページの他、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場（→お土産の63頁を参照）」や熊本空港でも購入できる。

8枚入 648円(税込)、16枚入 1,188円(税込)


お土産
ショッピング

くまもと銀彩庵の「銀彩庵ラングドシャ」



全国各地の土産としてよくあるのがラングドシャ。この商品を作っている「くまもと銀彩庵」は、実は福岡市の会社であり、ムラサキ芋やサツマイモの商品が人気。その中でも、九州産アヤマラサキ芋を使用したこの商品がお勧めである。

ラングドシャのサクッとした軽さと、挟まれたサツマイモチョコレートの濃厚な味や食感のコントラストが絶妙にいい。しっかりと紫芋の香りを感じることができ、甘さも

ちょうどいい。

これら商品は、銀彩庵ホームページの他、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場（→お土産の63頁を参照）」や熊本空港でも購入できる。

10枚入 810円(税込)、20枚入 1,512円(税込)、30枚入 2,160円(税込)


お土産
ショッピング

くまもと銀彩庵の「彩わらび」



この商品を作っている「くまもと銀彩庵」は、実は福岡市の会社であり、ムラサキ芋やサツマイモの商品が人気である。

この塩わらび餅の「彩わらび」は、天草産塩の塩分が効いている分、粒あんの甘さが際立っている。きな粉も香ばしく、冷やして食べた方が一層美味しくなる。それにしても、くまもと銀彩庵のお菓子は、どんな商品も一定レベル以上に仕上げてくるのが凄い。

これら商品は、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場（→お土産の63頁を参照）」や熊本空港でも購入できる。

6個入 756円(税込)、12個入 1,296円(税込)


お土産
ショッピング

くまもと銀彩庵の「肥後三彩」



この商品を作っている「くまもと銀彩庵」は、実は福岡市の会社であり、ムラサキ芋やサツマイモの商品が人気。このお菓子はアヤマラサキ芋と小豆を使ったお饅頭だが、皮のケーキ生地がしっかりと滑らかに仕上がっている。アヤマラサキ芋の香りに乏しいのが欠点だが、中の大津産の唐芋餡はバター風味がして、小豆餡ともマッチしている。

これら商品は、銀彩庵ホームページの他、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場（→お土産の63頁を参照）」や熊本

空港でも購入できる。

4個入 594円(税込)、8個入 1,080円(税込)、12個入 1,620円(税込)

お土産
ショッピング

くまもと菓房の「芦北のデコポンゼリー」

学会



熊本県・芦北特産のデコポンを使用したゼリー。瑞々しく柔らかなゼリーの食感とナタデココのコントラストが実にいい。サッパリと甘さが控えめなので、大きめではあるがペロリと食べられてしまう。冷やして食べるといっそう美味しさが増す。ちなみに、別メーカーの芦北デコポンゼリーもあるので、間違えないように注意していただきたい。

これら商品は、くまもと菓房ホームページの他、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場(→お土産の63頁を参照)」や「鶴屋百貨店(→お土産の66頁を参照)」でも購入できる。

1個 421円(税込)、3個入 1,458円(税込)、4個入 2,808円(税込)

お土産
ショッピング

ほがやの「天草車えびせんべい」



天草産活車海老を使用して作られる「天草車えびせんべい」。薄いタイプの煎餅でありながら、よく売られている海老満月よりもサクツとした歯ごたえになっている。食べると、口いっぱいには車海老の香りが広がる。塩分は強めだが、逆に塩味がしっかりとしている分、次々と手がのびてしまうノンストップな美味しさ。

これに対して、類似商品である「車えび焼煎餅」は、ツブツブを固めたような煎餅で、より食感が硬めとなっている。海老の香りに乏しい醤油あられに近い感じで、お勧めではない。真っ赤なパッケージの「天草車えびせんべい」の方がお勧めなので、間違わないよう注意していただきたい。

16枚入 648円(税込)、30枚入 1,080円(税込)、40枚入 1,512円(税込)

お土産
ショッピング

五木屋本舗の「スモーク豆腐チーズ」



球磨川上流部の五木村にある「五木屋本舗」が販売しているのが、熊本伝統の「山うにと豆腐」。言い伝えによると、源氏との戦いに敗れた平家の落人が、たどり着き住み着いたのが約800年前のこと。源氏の目を逃れながらの貧しい生活で、保存食として作られたのが「豆腐の味噌漬」らしい。豆腐を水切りした後、布に包んで味噌に漬けこんで作るという。

五木屋本舗の「山うにと豆腐」は、九州産大豆100%とこだわりの製法で作った逸品。「うに」を想わせる食感という表現はともかく、柔らかく、ほんのりと甘い深みのある味だ。プレーンにあたる「オリジナル山うにと豆腐」の他、「ゆず味」、「しょうが味」、「唐がらし味」、「黒ごま味」、「しそ味」、そして金賞を受賞した「スモーク豆腐チーズ」などがある。「スモーク豆腐チーズ」は、「山うにと豆腐」をスモークしたことで甘みが押さえられ、バランスが良く、2つ星である。

ちなみに、この店のもう一つの名物・手作り油揚げ「かりふわ」は、食感が悪くお勧めできない。

なお、この商品は五木屋本舗ホームページの他、「肥後よかモン市場（→お土産の63頁を参照）」内にある熊本駅店や「桜の馬場 城彩苑（→熊本を見るの75頁を参照）」内にある熊本城店で購入できる。

648円（税込）

お土産
ショッピング

あんたがたどこさの「黒糖金胡麻太鼓」と「海鮮胡麻太鼓」

学会



全国菓子博覧会で菓子博栄誉大賞を受賞した「肥後太鼓」で有名な「あんたがたどこさ」が販売している薄煎餅。実は「肥後太鼓」が受賞した翌年、この胡麻太鼓シリーズもおなじ賞を獲得しているのである。現在のところ、「黒糖金胡麻太鼓」と「海鮮胡麻太鼓」、「黒胡麻太鼓」、「白胡麻太鼓」が発売されている。今回の熊本グルメバイブルで選ばれた商品は、「黒糖金胡麻太鼓」と「海鮮胡麻太鼓」の2つで、分厚くて硬い「肥後太鼓」は含まれていない。

「黒糖金胡麻太鼓」は、沖縄産黒糖で練り込まれた香ばしい金胡麻と黒糖の風味が見事にマッチしている。厚さも硬さもちょうど良く、味は甘塩っぱいので、つつい食べ過ぎてしまう。「海鮮胡麻太鼓」は、三年熟成木樽醤油を使用したという醤油胡麻と国産イリコとの相性が抜群で、実はこちらが秘書の一番人気。

これら商品は、「肥後よかモン市場（→お土産の63頁を参照）」内にあるJR熊本駅店の他、「桜の馬場 城彩苑（→熊本を見るの75頁を参照）」内にある熊本城 城彩苑店、「鶴屋百貨店（→ショッピングの66頁を参照）」、熊本空港店などで購入できる。

3枚入 421円（税込）、10枚入 1,404円（税込）

お土産
ショッピング

旬彩館の「恋する甘夏チーズケーキタルト」

学会



JR熊本駅、熊本空港、熊本城にある「旬彩館」で限定発売されているお菓子。熊本県産の甘夏ジャムを使用しており、サクッとしたタルト生地 of 食感に加えて、爽やかな甘夏ジャムの甘さがちょうどいい。くまモンのイラストパッケージもとても可愛らしく、もらった人も思わず微笑んでしまいそうなお土産だ。

8個入 648円（税込）、12個入 972円（税込）、16個入 1,296円（税込）

お土産
ショッピング

福田屋の「栗千里」

学会



福田屋の「栗千里」は、「第9回ニッポン全国ご当地おやつランキング」で第1位を獲得したお菓子。2口サイズの練り菓子で、和風の焼きモンブランといった感じ。熊本県産の栗だけを使用しているというが、残念なことに、白インゲン豆の食感はあるが、栗の香りはあまりしない。しかしながら、シットリとして柔らかく、栗菓子と思わなければ甘さ控えめで結構美味しい。

これら商品は福田屋ホームページからの他、JR熊本駅にある「肥後よかモン市場(→お土産の63頁を参照)」、「鶴屋百貨店(→ショッピングの66頁を参照)」、熊本空港などの各土産店で購入できる。

12個入 1,620円(税込)

お土産 ショッピング 古じょう庵の「肥後のたかなめし」



今回の熊本グルメバイブルの取材で、いろいろな高菜商品を試してみた結果、この「肥後のたかなめし」シリーズと、志賀食品の「阿蘇蓮根たかな(→お土産の70頁を参照)」の2つを掲載することに。

「肥後のたかなめし」は、「辛子」、「ごま」、「辛子明太」、「梅ひじき」、「ちりめん」の計5つが販売されている。ご飯やパスタに混ぜて食べてもいいし、そのままアテとして食べても美味しい。特にお勧めしたのは、サッパリとした「梅ひじき」と、コクのあるちりめんじゃこが美味しい「ちりめん」の2つ。

この商品は、古じょう庵ホームページの他、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場(→お土産の63頁を参照)」や熊本空港でも購入できる。

155g入 650円(税込)

お土産 ショッピング 志賀食品の「阿蘇蓮根たかな」



阿蘇市にある「志賀食品」は高菜商品で知られる有名メーカー。今回、いろいろな高菜商品を試してみた結果、この「阿蘇蓮根たかな」と古じょう庵の「肥後のたかなめし(→お土産の70頁を参照)」シリーズが良かった。

「阿蘇蓮根たかな」は、蓮根の薄切りのパリパリとした食感に、高菜特有の発酵した旨みのある後味が何ともいい。ピリ辛の味も胡麻もいいアクセントになっており、ピールのつまみとしても、ご飯のお供にも最高な一品。

この商品は、JR熊本駅構内の「肥後よかモン市場(→お土産の63頁を参照)」や「鶴屋百貨店(→お土産の66頁を参照)」、熊本空港などで購入できる。

100g入 540円(税込)

熊本を見る、 楽しむ

熊本を見る、
楽しむ

くまモンに会える「くまモンスクエア」



ビルの1階にあるくまモングッズのショップ。実はこの店では、平日は1日1回(平日は毎日いるわけではないので、くまモンスクエアホームページからくまモン部長の在室スケジュールを確認)、土日や祝日などの休みには1日2回、生のくまモンに会えるのである。また、ショップ内には「営業部長・くまモンの部屋」があり、ここは常時見学することができる。

さらに、ショップ内にあるステージでは、在室時間中に「くまモンショー」が開かれる。しかし、「くまモンショー」には入場制限があり、整理券等の発行は一切行っていない。このため、開演20~30分以上前までに、ショップ前に並んでいなくては入ることはできない。もしも入れなかった場合には、ショップ前に設置されたモニターでショーを見ることができる。

平日のこの日は、ショー開始10分前に到着したが満員で入れず。仕方がなくモニター前に並んでいると、ショップと反対側の奥からいきなりくまモンが走って登場し、入れなく通路にいた客とハイタッチをしてお入場。もしも、入れなかった場合には、せめてこのハイタッチだけでも体験してほしい。

ショーは、司会者によるトークショーやくまモンダンスのパフォーマンスなどが見られ、意外に楽しい。それにしても、くまモンは海外でも有名なのか、客の2/3は中国や韓国、台湾、香港などからの外国人客なのである。

- 住所: 熊本市中央区手取本町8-2 テトリアくまもとビル1階
- 電話番号: 096-327-9066
- 定休日: ホームページを参照
- 営業時間: 10時~19時
- 予算: 入場料無料
- アクセス: 熊本市電・水道町電停で降りたらすぐ目の角ビル。水道町電停から徒歩1分
- 最寄りのランドマーク: 鶴屋百貨店
- お勧めポイント: 生のくまモンに会える場所

熊本を見る、
楽しむ

Denkikan電気館



1895年フランスのリュミエール兄弟により、映写機の実形となる「シネマトグラフ投影機」が開発され、その8年後の明治36年に、活動写真常設館「浅草電気館」が東京に誕生した。活動写真を上映するにあたり「国家のため電気知識の普及を意図し、電気の名をとどめるように」との条件があり、名が「電気館」となった。浅草・電気館の隆盛により、全国に「電気館」という名の劇場が次々と誕生していった。

明治44年、窪寺喜之助が熊本で初めての活動写真常設館

「電気館」を、現在のシャワー通りに創設。新市街周辺には活動写真館が立ち並び、市民の娯楽の中心となっていく。大正3年に現在地に2代目電気館が移転した。時代は移り、昭和3年には、1階に飲食店等のテナント、2階～4階が映画館、さらに屋上に娯楽施設やエレベーター設置など、当時としては画期的な3代目電気館が誕生。戦前～戦後を通して賑わった3代目電気館も再開のため、平成7年に現在のビルへ改築された。平成11年には、2階ホールにカウンターバー、劇場内座席をゆったりと配置するなどに改装し、劇場としては初めて「日本映画批評家賞特別賞」を受賞した(以上ホームページより改編)。

なお、受付はビルの2階で、2階(96席)、3階(140席)、5階(140席)にスクリーンがある。ちなみに、毎週月曜はメンズデイとして男性が1,100円、毎週水曜はレディースデイとして女性が1,100円、毎週金曜はペアデイとして2名で2,400円、毎月1日はファーストデイとして全員が1,100円となるサービスも。

●住所: 熊本市中央区新市街8-2 ●電話番号: 096-352-2121 ●定休日: ホームページを参照 ●営業時間: ホームページを参照 ●予算: 一般1,800円、大学生1,500円、高校生以下1,000円、シニア1,100円 ●アクセス: 熊本市電・辛島町電停で降り、サンロード・新市街アーケードへ進むと、すぐ右側にある。辛島町電停より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: サンロード・新市街アーケード ●お勧めポイント: 1911年から続く熊本が誇る名画座

熊本を見る、楽しむ

くまモン・フотスポット



2011年3月の九州新幹線全線開業をきっかけに生まれたゆるキャラ・くまモン。赤いホッペが実に愛らしい。その後、熊本県知事から県の営業部長兼しあわせ部長にも任命され、「くまモンスクエア(→熊本を見るの71頁を参照)」内には専用オフィスを構えるように。「くまモンスクエア」ではくまモンに会えるだけでなく、くまモンショーも見られる。また、「くまモンのオフィシャルホームページ」からは、くまモン情報の他、壁紙やお面、折り紙などを無料でダウンロードできる。

このフотスポットの頁では、くまモンとツーショット撮影ができる熊本市内のスポット5カ所を紹介する。

1. 「くまモンスクエア」内(生で見る場合の在室日と時間は、くまモンのオフィシャルホームページの出動スケジュールから確認)
2. JR熊本駅「肥後よかモン市場」(→ショッピングの63頁を参照)前
3. JR熊本駅新幹線改札口通過後の広場
4. ひごまるのふるさとショップ(→ショッピングの62頁を参照)前
5. サンロード・新市街アーケード内「Dipper Danクレープ・サンロード新市街店」前(撮影するなら、ロールカーテンが下りている開店前の11時までがお勧め)
6. 熊本電鉄アンテナショップ(→ショッピングの64頁を参照)前

熊本を
楽しむ

水前寺成趣園



1632年に初代藩主・細川忠利公(ただとしこう)が、渾々と清水が湧くこの地(奈良～平安時代に国府があった地)を気に入り、御茶屋造ったのが始まり。その後、三代目藩主・網利公(つなとしこう)の時代に大規模な作庭がされて庭園として完成。中国・東晋時代の詩人・陶淵明の詩「帰去来の辞(ききょらいのじ)」に因み、成趣園と名づけられたという。

水前寺成趣園は、桃山様式を代表する「回遊式庭園」である。回遊式庭園とは、室町時代の禅宗寺院や江戸時代の大

名によって多く作られた庭園で、園内を回遊して鑑賞する庭園のことである。

最も一般的な形式として有名なのは、「池泉回遊式庭園(ちせんかいゆうしきていえん)」と呼ばれるものであり、大きな池を中心に配し、その周囲に園路を巡らして、築山、池中に設けた小島、橋、名石などで各地の景勝などを再現したもの。園路の所々には、散策の休憩所や庭園を眺望する展望所として茶亭や東屋などが設けられている(Wikipediaより引用改編)。

この水前寺成趣園は、東海道五十三次を模しており、中心には湖に見立てた池が配され、ゆるやかな起伏の築山とともに、その庭園美が楽しめる。池の周囲からは渾々と湧水が流れ出し、池とは思えないくらい透明度が高く美しい。しかしながら街中にあるため、どうしても背景に周囲のビルや建物が見えてしまい、見事ではあるが感動するような完璧な美しさとはならず、2つ星とした。

●住所: 熊本市中央区水前寺公園8-1 ●電話番号: 096-383-0074 ●定休日: 無休 ●営業時間: 【3月～10月】7時半～17時半、【11月～2月】8時半～16時半 ●予算: 高校生以上400円、小・中学生200円 ●アクセス: 熊本市電・国府電停で降り、「くまもとローンセンター」、「覚法寺」を過ぎ、左に水前寺公園の看板が見えたら「九州記念病院」側へ斜めに左折。九州記念病院が見えたら、そのすぐ先。国府電停より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 九州記念病院 ●お勧めポイント: 桃山様式を代表する回遊式庭園

熊本を
楽しむ

立田自然公園



熊本大学のキャンパス近くにある細川家の菩提寺「泰勝寺」跡の公園。谷原先生は「水前寺成趣園」よりも、こちらの方が好きだという。確かに、「水前寺成趣園」が、人工的なジオラマ的な美しさだとすれば、こちらはほぼ自然そのままの美しさである。特に、細川家やその歴史に造詣が深い方は、こちらの方が好みだというのもうなずける。しかし、僕のような一般人にとっては、「水前寺成趣園」の迫力も捨てがたい。

ここには、細川初代藩主・藤孝夫妻と二代・忠興、更にその妻・ガラシャ夫人の墓である「四つ御廟」や、亡くなる前に身支度を整えるのに使ったという「手水鉢」が廟横にある。また、苔むした和風庭園には、千利休の流れを忠実に継承した細川古流の茶室「仰松軒(こうしょうけん)」などがあり、1963年に県の名勝及び史跡に指定されている。

まずは、入口を入ってすぐのトイレ近くにある巨大なクスノキを見て欲しい。熊本城公園・藤崎台球場横の樹齢1000年の巨大クスノキ群「熊本城とその周辺(→熊本を見るの75頁を参照)」ほどではないが、つつい見とれてしまうナイスなビジュアルだ。中央には大きなひょうた

ん池があるが、小さい方の池は枯れていた。また、この池を取り囲むように遊歩道がついているのだが、整備状態が悪く、木が倒れていたり、道が途中で行き止まりになっていたのが残念。

訪れたこの日は晩秋の頃。野鳥の声や微風による木々のざわめきが心地よかった。さらに、まるで雨が降っているかのように、ポトンポトンとドングリが池に落ちていた。「蛙飛び込む水の音」ではないが、静寂の中、池に落ちるドングリの音に、何とも言えない晩秋の趣を感じた。

- 住所：熊本市中央区黒髪4-610 ●電話番号：096-344-6753 ●定休日：12月29～31日 ●営業時間：8時半～16時半 ●予算：大人・高校生200円、中学生以下100円 ●アクセス：熊本中心部から直線距離で2km ●最寄りのランドマーク：熊本大学 ●お勧めポイント：細川家やその歴史に造詣が深い方には堪らない公園

熊本を見る、楽しむ 熊本市電



熊本市内を移動するのに便利なのが熊本市電。A系統とB系統の2路線があるが、JR熊本駅と中心部を結ぶのはA系統である。

全国の交通系ICカードが使えるため、気軽に利用できる。通常の市電と同様に、後ろから乗車し、前から降車する。乗車時と降車時にカードをセンサーにかざして使用する。難点は、通路が狭いため、混雑時にキャリーバックなどの大きなものを持っていると、前から降りにくいことだ。たまたに、2両連結の車両もあり、この場合には前後のどの車両からでも乗り降りできていい。

ちなみに、スマートフォンに「熊本市電ナビ」というソフトを入れておけば、リアルタイムに運行している車両の位置が分かり、とても便利。

熊本を見る、楽しむ 熊本市国際交流会館KIFのレンタサイクル



熊本市内を取材するのに便利だったのがレンタサイクル。あまりによく使っていたので、会員になってしまったほど。熊本市内で調べてみても、この「国際交流会館」以外にレンタサイクル店は見当たらない。

この「国際交流会館」には、電動アシスト自転車（お勧め！）と通常のママチャリが全部で17台あるが、予約は受け付けていないので、混雑する土日は早めに借りに行かなければならない。もしも昼頃に行く場合には、借りられそうかどうかの事前の問い合わせが必要である。

- 住所：熊本市中央区花畑町4-18 ●電話番号：096-359-2020 ●定休日：毎月第2と第4月曜（祝日の場合はその翌日）、年末年始（12/29～1/3） ●営業時間：9時～21時半 ●予算：【電動アシスト自転車】700円、【普通自転車】500円 ●アクセス：熊本市電・花畑町電停で降り、「太陽生命」、「りそな銀行」側へ進む。「りそな銀行」の角を右折するとすぐ見える。花畑町電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：市民会館・シアーズ夢ホール、熊本城・馬具櫓 ●お勧めポイント：熊本市内をまわるのに非常に便利



よって石垣に膨らみが生じ、度重なる余震の影響により5月10日に崩壊。現在も未だ修復が完了しておらず、震災の凄さを目撃できる。

● 熊本城と馬具櫓(ばぐやぐら)

2016年4月16日の熊本地震の本震で一部が崩壊した熊本城。2019年10月5日の特別公開に向けて大天守の復旧が進行しており、遠くからではあるが工事の進行状態を眺めることができる。「復興城主」寄付も20億円を突破し、2018年4月には2体の鯨も設置され、11月末には大天守の石垣の積み直しも完了した。

馬具櫓は、熊本城の南口を守る1階建ての櫓。馬具を納めていたと伝えられている櫓で、本震に



● 「桜の馬場 城彩苑」と

「熊本城ミュージアム わくわく座」

「桜の馬場 城彩苑」は、熊本城に隣接する道の駅のような商業施設。中には、お食事とお土産処の「桜の小路」や「熊本城ミュージアム わくわく座」などがあり、広場では「熊本城ミュージアム わくわく座」の役者によるライブショーなども開催されている。また、ここからも熊本城に入ることができるので、熊本城を訪れる際には、是非ここからスタートすることをお勧めしたい。

「桜の馬場 城彩苑」にある「香梅庵」は、お菓子「誉の陣太鼓(グルメバイブルには掲載されず)」で有名な「お菓子の香梅」の支店。この店の名物は、「誉の陣太鼓」が入ったソフトクリームで、JR熊本駅の「肥後よかモン市場(→ショッピングの63頁を参照)」にある支店でも食べることができる。ミルキーかつ滑らかな食感で、ソフトクリーム自体は普通か普通よりもちょっと美味しい程度であるが、そこに小豆と求肥という鉄板ネタが入ることで美味しくなっている。凄く美味しいと言うほどではないが、熊本城へ来たときに食べてみてもよいかも。

「熊本城ミュージアム わくわく座」は、熊本城をテーマにした歴史と文化のミュージアム。館内には3つのテレビモニターが設置されており、熊本城内部に設置された8台のカメラによるリアルタイムな復旧状況を見ることができる。この施設の僕のお勧めは2つ。一つは、「熊本城の被災・復興プロジェクトマッピング」である。地震による熊本城の被災状況と復旧イメージを、音と映像で再現しており、こんな見せ方もあるのかと感心した。もう一つは、2階にある「ものがたり御殿」で上演される映像ショー。熊本城に関する映像に、ショーを進行する役者の芝居も加わり、なかなか面白い。演目の「熊本城バーチャルリアリティ映像・不落の名城を読み解く(10分)」では、江戸時代の熊本城の姿を見ることができる。また、この演目だけは外国語にも対応しており、字幕スクリーン(日・英・韓)と翻訳機(英・韓・中・独)の設備もある。その他にも演目があるので、桜の馬場 ホームページからご確認を。

●住所:熊本市中央区二の丸1-1 ●電話番号:096-288-5600 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●営業時間:【11月～3月】、9時～18時、【12月～2月】9時～17時 ●予算:大人300円、子供(小中学生)100円 ●アクセス:熊本市電・花畑町電停で降り、「太陽生命」、「りそな銀行」側へ進む。「りそな銀行」の角を右折し、「国際交流会館(→熊本を見るの74頁を参照)」、「市民会館・シアーズ夢ホール」、「馬具櫓」を過ぎて堀を渡ったら、すぐ左側に見える。花畑町電停から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:市民会館・シアーズ夢ホール、熊本城・馬具櫓 ●お勧めポイント:熊本城をテーマにした歴史と文化のミュージアム

●熊本県立美術館

熊本城の二の丸公園の一角にある熊本県を代表する美術館。古代から現代美術までを網羅する総合美術館として1976年に開館。日本古代の造形美を展示した「装飾古墳室」や熊本ゆかりの永青文庫の名品を見ることができる「細川コレクション永青文庫展示室」などが有名である。なお、学会開催期間中には、細川コレクション展「第Ⅱ期 大名細川家の歴史と美 ～細川斉茲と絵画～」が開催されている。

●住所:熊本市中央区二の丸2 ●電話番号:096-352-2111 ●定休日:月曜(祝日の場合開館、翌日が休館)、その他臨時休館あり(ホームページから要確認) ●営業時間:9時半～16時45分 ●予算:大人420円、大学生250円 ●アクセス:熊本城二の丸公園 ●最寄りのランドマーク:リブワーク藤崎台球場 ●お勧めポイント:熊本城の二の丸公園の一角にある熊本県を代表する美術館



●巨大クスノキ群

熊本城公園内にある藤崎台球場のスコアボード裏にある7本の巨木。僕が熊本で見て印象に残っている巨木は、「立田自然公園(→熊本を見るの73頁を参照)」と北岡神社の「夫婦楠」、そしてこの熊本城の巨大クスノキ群である。

樹齢1000年とも推測される巨木が7本も群生している例は他にないことから、1924年に国指定の天然記念物となっている。この場所には、1877年の西南戦争で焼失するまで藤崎八幡宮があり、

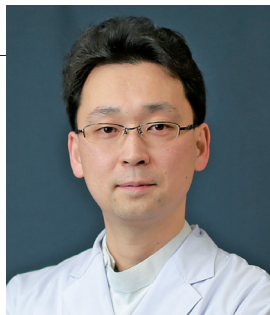
その神社の森として保護されていたという。圧倒されるその姿は、見るだけでわれわれに生命力を与えてくれ、必見である。



表紙作者コメント

北海道大学大学院医学研究院
眼科学教室

漫画担当 水内 一臣



陳先生からはじめてグルメバイブルの表紙制作を依頼されたのが2012年の「銀座」版でした。その後2013年の「札幌」版、2015年の「京都」版と「札幌」版（2回目）、2016年の「大阪」版と続き、記憶に新しい2019年の「札幌」版（3回目）、そして今回の「熊本」版で7回目の表紙作成となります。

これまでの表紙で描いた土地は、地元であったり、学会や旅行で何度か訪れたことがある「知っている」場所でしたが、今回の熊本は正直全く縁がなく、ゼロから創りあげねばならない、自分にとってのチャレンジでした。まずは、本屋さんで『る●ぶ熊本』を購入しました。さらにネットの情報も駆使し、熊本はどんなところか、観光名所や名産・特産物、有名な料理やお店、流行っているものや場所、さらにちょっとした文化まで「お勉強」しました。次に、そこからどの名所やグルメなどを描くのか吟味・抽出し、ようやく今回のイラストの原案ができました。

今回のイラストを詳しく解説しますと、熊本を代表する「阿蘇の山」と「天草の海」の大自然を背景に、学会長が熊本城そのものになっております。学会長の右手には熊本ラーメン（+天草大王）、左手には馬刺し、他に大きめのイラストであか牛丼、太平燕（ここまでのイラストは、どこのお店のものかまで決めて描いております！）、辛子レンコンを配置しています。また、多数登場しているキャラは「ちんモン」（由来は秘密としておきます…裏表紙にも登場！）で、ASO MILK+トマト、いきなり団子、加藤清正、イルカ、タコ（街道）、川辺+デコボン、スイカ+メロンと一緒に、そして最後にアベックラーメンも描いております。ちなみに、それぞれのイラストの「位置」にもこだわっており（阿蘇と天草、どちら側にあるのかなど）、他にもマニアックな情報も若干詰め込んでいます（ヒント：カラの瓶、〇〇返し）。

今回の表紙を描き終えて、「熊本」がとても気になるようになりました。いつの日か、訪れることが実現した際には、ぜひ表紙の「ちんモン」みたいなことをしてみたいと思います（タコ除く）。

編集後記

北海道大学大学院医学研究院
眼科学教室

陳 進 輝



これまでのグルメバイブルで、最も遠かったのは福岡です。今回はさらに遠い熊本ということで、取材に約1年半を要しました。いつものように熊本市内をウォーキングやジョギング、さらにはレンタサイクルを駆使し、トータル1000km以上を走破して取材をしながらカロリー消費をしました。

今回熊本版を製作した最大の理由は、谷原先生が主催する最後の眼科学会であるということです。さらにもう一つの理由は、僕が熊本という街が好きだからということです。四国の松山とも共通する城を中心とした街。適度な広さの中に歴史を感じ、文化が息づいている。山が近く、市電が走っているのもいい。京都のように街中に祠があり、信心深い人達によって花が手向けられている。そこを散歩したりジョギングしたりしながら、街並みや町名などから、古の姿に想いを寄せる。こんな何気ないことが大好きなのです。なので、いつもできるだけ同じ道を通らないようにしています。

これまで、眼科だけでなく他科を含めた様々な学会で、グルメバイブルを製作してきました。部数にすると、7万2千部を超えます。しかし、今回は印刷した小冊子を作らず、PDF版のみという初めての試みです。この簡素化するという試みが、皆様方にどのように評価されるかわかりませんが、ご理解いただきますよう、よろしくお願いいたします。

なお、熊本グルメバイブルにはウェブ版もあり、PCやスマートフォンなどで「グルメバイブル」と入力して検索していただければ、「NEW!」あるいは「LATEST!」という新しい情報も得ることができます。さらに、「アクセス」からはワンクリックで、予約電話をかけられたり、地図を表示できる便利な機能もありますので、是非ご利用ください。

今回の熊本グルメバイブルは、他の熊本のグルメガイドの追隨を許さない出来であると自負しております。しかしながら、何分にも仕事の合間に作ったもので、間違いや不十分な点もあるかと思います。この点につきましては、何卒ご容赦願います。



Dr. 陳の
熊本グルメバイブル
2019