



熊本甲佐ブランド認定品

令和8年度
新規・更新

こうさんもん



今回新たに登録された
万能調味料「緑のスパイス」

こうさんもんとは
甲佐町内で生産または加工し、思いを込めてつくられた食品等の中から、町が認定したものを「こうさんもん」と呼びます。
「こうさんもん」は、魅力や独自性、安全性などの基準を満たしているかどうかを、各分野の専門家を含む認定審査員が公平に審査し、認定されています。
数あるこうさんものうち、令和8年度に新規で登録された「緑のスパイス」と、更新された他6品を紹介します。

NEW

緑のスパイス

「ニラちゃん焼きそばを家でも同じように作ってみたい!」。そんなお客様の声から生まれたのが「緑のスパイス」です。ニラちゃん焼きそばの味付けとして、これまで使用してきたオリジナルの粉末調味料に、甲佐町産の乾燥ニラを加えました。ニラは一度冷凍してからオーブンで乾燥させることで、栄養成分であるアリシンが約9倍に高まります。アリシンには、疲労回復や食欲増進、血行を良くする働きがあるといわれています。この万能調味料を使って、体も元気になりましょう!

ろくじ館で販売中です、ぜひお試しください。

おすすめの食べ方

- 生野菜にふりかけてドレッシング代わりに
- お肉、お魚の下地に
- チャーハンに
- 焼きそばに



ご家庭でも
“ニラちゃん焼きそば”が
作れるスパイスを作りました!
「甲佐町のニラ」を着々と
全国に拡散中です!!



Keiカンパニー
クマガイ 佳子さん

更新

鮎の甘露煮

約40年前から変わらない製法で、添加物を使わず丁寧にじっくりと炊き上げています。骨までやわらかく、冷めてもおいしく食べられるのが特徴です。贈答用には専用の木箱に詰め、全国各地への発送も可能です。これからも皆さんに喜ばれる甘露煮を作り続けていきたいと思っています。お店の方にもお気軽にお問い合わせください。



冷凍保存も可能。冷蔵庫で自然解凍すればおいしくお召し上がりいただけます。



割烹 守口屋
江上 昌隆さん

更新

にらメンコ。

ジュワツとあふれ出る黒毛和牛と国産豚肉のうまみに、甲佐町特産「ニラ」のみずみずしい風味が加わった、老舗精肉店自慢のメンチカツです。毎週の店休日に、1度に3,000個を手作りしています。衣はその日の朝につけているため、揚げたてはサクサクでジューシー。今後は販路拡大を目指し、工夫を重ねながら頑張っていきたいと話しています。



甘酸っぱい三杯酢の専用タレをかけてさっぱりとお召し上がるのもオススメです。



㈱ティーズミート 高田精肉店
高田 裕大さん

更新

甲佐町産うなぎの蒲焼き

ウナギ本来の生態を大切に白旗地区の完全屋内型養殖場で、ウナギ一筋40年の職人が育てています。焼きとたれ付け作業を4回繰り返し、絶妙な火加減で香ばしく焼き上げました。こんがり、ふっくら柔らかく、とろける食感。冷凍の真空パックにしてあり、食べたい時にすぐ食べられます。「新発売の鰻弁当や鰻のおにぎりなども人気です」と山本建設の山口英昭顧問。



基本的に冷凍で販売。電子レンジで温め、最後にトースターで軽く焼くとさらに香ばしくなります。



山本建設㈱ 甲佐養鰻場
山本 祐司さん

更新

あゆもなか・梅酒カステラ・ニラのお焼き

清流緑川を悠々と泳ぐアユをかたどった「あゆもなか」。無添加の優しい味わいで、お土産としても親しまれています(左上)

生地にも中の具にも町特産のニラをたっぷり使った「ニラのお焼き」。豚肉と旬の野菜も入っています(左下)

「梅酒カステラ」は大人の味。本町産の梅で作った梅酒と、梅酒に漬けた梅も入っており、香り豊かです(右)



パン工房 ふうさん
沼田 峰子さん