



地下水と土を育む農業 & くまもとグリーン農業



グルメフェア



店舗の詳細、「地下水と土を育む農業」、「くまもとグリーン農業」は裏面をチェックしてね!

環境に優しい農法で生産された「地下水と土を育む農業」と「くまもとグリーン農業」の農産物。上通の人気飲食店が集まって、**期間限定特別メニュー**を作りました!



みんな来てね!

開催期間 平成29年 2月6日(月) ~ 平成29年 2月19日(日)

価格は全て税込です。

1 チャオリー 972円
えこめ牛と野菜のオイスター炒め、里芋とブロッコリーの2種ソース
 えこめ牛と熊本産の野菜をオイスターソースで炒めました。トロツとした里芋のソースと、ブロッコリーと青山椒のソース2種をからめてお楽しみください。



2 すき焼 加茂川 900円
くまもとグリーン農業野菜、キャベツと天草梅肉ポーク 豚バラコチュジャン炒め
 ※ランチタイムのみ
 天草梅肉ポークとくまもとグリーン農業の野菜の組みあわせ。ゴハンがすすむピリ辛の一品です。



3 Campagne(カンパーニュ) ランチ 1,080円 ~ ディナー 3,132円 ~
あそび豚のグリル
 ※コース内のメイン料理となります
 地下水と土を育む畜産物「あそび豚」の本来の味がしっかり堪能できる一品です。



4 ポムドテール・T-LAB
 素材の味を大切に、ナチュラルな味わいのお料理です。ワインにも良く合います。



えこめ牛のローストビーフ 1,944円
くまもとグリーン農業トマトとモッツアレラのオープン焼き 864円

たっぷりくまもとグリーン農業野菜のチーズピザ
 ホール1,944円 1/2 1,080円

八十八卵のティラミス 648円

八十八卵のチーズケーキ 648円

5 アスベルジュ・シェフスターフル 5,400円
熊本テロワールのスペシャルコースメニュー (要予約)
 熊本のおいしい食材とフランス料理のテクニックをコラボレートしたスペシャルコースです。是非お召し上がりください。



開催店舗 MAP



開催店舗

- 1 **チャオリー(中華)**
 ③中央区上通町11-6
 ①096-351-5015
- 2 **すき焼加茂川**
 ③中央区上通町2-6
 ①096-354-2929
- 3 **Campagne(カンパーニュ)(洋食)**
 ③中央区上通町4-18 第3イノウエビル5F
 ①096-356-7103
- 4 **ポムドテール・T-LAB(洋食)**
 ③中央区上通町4-18 第二井上ビル 2F
 ①096-322-5121
- 5 **アスペルジュ・シェフズテーブル(洋食)**
 ③中央区南坪井町5-4 ドルハウスビル1F
 ①096-351-6030



地下水と土を育む農業って?

熊本県の宝であるおいしい地下水と、肥よくな土を、未来に引き継ぐため、農業活動を通じて地下水と土を育む取組です。

[一例]

地下水の量を保全するために



湛水の取組み

地下水の質を保全するために



くまもとグリーン農業

地下水の質を保全するために



良質な堆肥づくりと広域流通



みんなで応援しよう!

くまもと グリーン農業って?

化学肥料や農業をできるだけ減らし、環境に配慮している農業のことを「くまもとグリーン農業」とよんでいます。「くまもとグリーン農業」で生産された農産物には下のいずれかのマークがついています。くまモンの後ろのクローバーの緑色で、どんな生産方法で育てられたかが分かります。

お店で見かけたら、ぜひ買ってくださいね!



JAS 法有機農産物
2年以上前から化学肥料や化学合成農薬を全く使っていない水田や畑で作られた農産物。



有作くん 100
(熊本型特別栽培農産物)
「有作くん」のうち、化学肥料や化学合成農薬を使わずに作られた農産物。



有作くん
(熊本型特別栽培農産物)
化学肥料や化学合成農薬を県慣行基準の半分以上減らして作られ、県の認証を受けた農産物。



特別栽培農産物
化学肥料と化学合成農薬の両方を県慣行基準の半分以上減らして作られた農産物。



エコファーマー
化学肥料を30%減らし、化学合成農薬も減らしていく計画に基づいて作られた農産物。



環境にやさしい農業
化学肥料や化学合成農薬を今までより減らす、環境にやさしい技術で作られた農産物。

「地下水と土を育む農業」と「くまもとグリーン農業」の農産物を選んで買って、食べることが、農家の皆さんを応援し、熊本の豊かな地下水と土を守ることにつながります。県民みんなで支えていきましょう!

詳しくは…

くまもとグリーン農業

検索