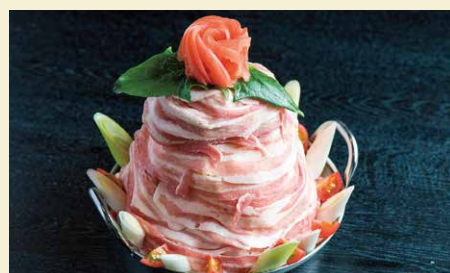


おいしゅう!
金栗四三のびっくり飯
KANAKURI SHISOU'S GOURMET

「くまもっ豚
すき焼き」って?

金栗四三さんが、わざわざ豚肉をお店に持ち込むほど、
好んで食していたと言われる「豚のすき焼き」。
それに、日本有数の生産量を誇る、熊本のとまとを組み合わせたご当地グルメが、
「くまもっ豚すき焼き」です。今回、玉名温泉の宿泊施設や、
玉名の料理人で構成される「玉名のギズナめし実行委員会」、
そして和水・南関町の飲食店、全25軒が
オリジナル「くまもっ豚すき焼き(豚肉+トマト+割下)」を開発。
「すき焼き=和」にこだわらないメニューの数々に、
びっくり(栗?)すること請け合いです!



隠れ家ダイニングみとりん

TEL0968-72-6818

“タモンナベ”972円

一目見た瞬間にテンションが上がる肉タワ一鍋! ビリ辛風味の割下で、仲間とワイワイ食べたい、まさに“映え”な逸品。

〒玉名市繁根木148-3
※18:00~22:00
※不定 席106席 P10台



創作和食 ダイニング善

TEL0968-74-2898

“県産豚とトマトやわらか煮
スキヤキ風”4,104円

※おまかせコースの一品として
豚のかたまり肉をじっくり煮込み、素材に応じて煮る時間を変えることで、旨味を最大限に引き出し、上品で滋味深い逸品が完成。予約がおすすめ。

〒玉名市亀甲34
〒玉名市中1591-8
※11:30~13:30 / 18:00~22:00
※日曜 席20席 P10台



カフェテラス マイアミ

TEL0968-72-2337

“豚バラトマトの和風パスタ”950円

※15:00~17:00は喫茶のみ

豚バラはしっかり焼いて旨味を出し、トマトは絶妙な火加減でさっと炒めて。割下ソースをまとった自家製パスタのもちもち感にうっとり。

〒玉名市亀甲34
※11:30~22:00
(金・土曜、祝日は24:00)
※日曜 席20席 P10台



ダ・ラーハ・バル

TEL0968-57-7538

“くまもっトンピッツァビスマルク”1,620円

火の本豚と横島トマト、ビザ生地は玉名産「ミナミノカオリ」を使用したナポリピッツァ。割下ソースのソースに半熟卵が好相性。

〒玉名市中49-6
※11:00~23:00
※日曜 席30席 P10台



中国料理 嶺敦

TEL0968-73-4781

“くまもっトンすき弁当”
大1,620円、小1,080円

※テイクアウト専用品、月曜も受付

県産豚肉をはじめ、玉名の厚揚げやトマトが入ったすき焼きは、鶏がらの旨味をプラスし中華にアレンジ。前日までの要予約。

〒玉名市亀甲99-3
※11:30~14:30 / 17:00~21:00 (OS20:30)
※日曜 (祝日の場合は営業) 席53席 P20台



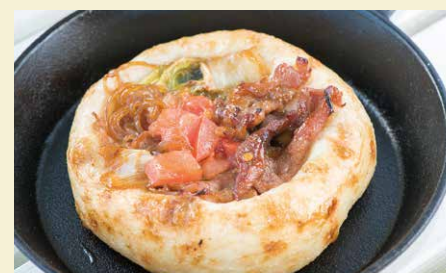
黄金館

TEL0968-72-3117

“熊本県産りんどうポークのすき鍋”
14,040円~/1泊2食

宿泊プランの会席のメインとして登場する豚すき鍋は、手の込んだ仕事で、その盛付の美しさにうっとり。旅館ならではの贅沢な時間が楽しめる。

〒玉名市立願寺558
※チェックイン15:00 / チェックアウト10:00
※月曜 席40席 P20台



ぱんのわ

TEL0968-57-7589

“くまもっトンすき焼
フォカッチャ”250円

和水産の豚とトマトで作ったすき焼きが玉名産の小麦粉で作ったシンプルなおフォカッチャに。

予約をすれば、大きいサイズもオーダー可。
〒玉名郡和水町江田455
※10:30~18:00
※月・火曜 席100台



きくすいの里

TEL0968-86-5055

“ふわっトンくまもっトンすき焼き”
1,296円 ※団体客が多く、事前の電話確認がおすすめ

阿蘇のあび豚を使用し、ふわふわの綿菓子で割下をつくる遊び心のあつトンすき焼き。具材は半分残して、名物のせいり蒸しにするのも◎。

〒玉名郡和水町前原276-1
※9:00~17:00 (食事処11:00~14:30)
※年末年始 席340席 P27台



焼肉屋 公

TEL0968-86-4200

“Skiトンすき焼き”
1,598円 ※ランチのみ提供

スキレット鍋で供される焼肉屋のすき焼き。豚バラとタマネギを割り下で事前に炒めることで、より旨味を引き出した、技ありの逸品。

〒玉名郡和水町川1411-2
※11:30~14:30 / 17:30~21:30
※月曜 席28席 P5台



ワイン酒場 オーノ

TEL0968-74-2550

“当店名物! 赤ワイン
カレーとくまもっトン
すき焼き”1,000円

じっくり火が入ったトマトの旨味が広がる豚すき焼き。水の代わりに赤ワインを使用した名物カレーと一緒に楽しめる、嬉しい一皿。

〒玉名市中1829-5 3Fヨビル 2F
※18:00~翌2:00 休日曜 席25席 P2台



居酒屋 山かつ

TEL0968-74-3080

“トマトとトンカツの
卵とじ”750円

熊本県産ロース肉はジュシーかつ深みのある味わい。卵の緩じても絶妙で、湯むきされたトマトの酸味も相まってベロッと食べられる。

〒玉名市繁根木186
※18:00~翌1:00 休火曜 席60席 Pなし



居酒屋 金のわらじ

TEL0968-74-2965

“玉名BTS(ブタマトスキヤキ)”
3,000円コースの一品

火の本豚がたっぷり入ったすき焼きは、べで計算ずく。素材の旨味が染み出した割下にパスタを入れて絶品のトマすきパスタの完成。

〒玉名市市瀬472
※7:30~24:00 (OS22:30)
※日曜 席96席 P5台



尚玄山荘

TEL0968-72-2266

“火の本トンすき焼き”
14,300円~/1泊2食

※宿泊プランの夕食のメイン
宿泊プランの夕食に登場するトンすき焼き。割り下にトマトを入れてあっさりとした食べやすさのアレンジ。宿泊客の日本庭園で癒しのひとときも。

〒玉名市河崎1-1
※チェックイン15:00 / チェックアウト10:00
※なし P50台



竹水苑

TEL0968-72-2165

“火の本豚のすき焼きランチ”2,500円

※お昼のセットメニューとして

地元産の豚肩ロースを自慢の天然温泉で出汁をとった甘めの割下で、素材の旨味も相まって卵を絡めるとまろやかな味わいに。

〒玉名市玉名2020-1
※日曜利用11:00~14:00、
チェックイン15:00 /
チェックアウト10:00
※なし P60台



さつき別荘

TEL0968-72-3157

“火の本豚のトマトすき焼き”
11,340円~/1泊2食

※宿泊プランの夕食のメイン

全室源泉かけ流しの温泉が自慢の宿。料理長こだわりの割下でいただくトマトすき焼きは、火の本豚を使用、日曜のプランもあり。

〒玉名市岩崎高津原368-2
※日曜利用11:00~18:00 (休日は15:00)、
チェックイン15:00 / チェックアウト10:00
※なし P25台



うどん処 関所亭

TEL0968-53-6288

“「体力・気力・努力」で難関突破!!
勝つ丼〜トマト仕立て〜”
1,380円

県産ロースカツがドーンと乗ったボリューム満点のカツ丼。カツに染み込んだ割下に広がるトマトの甘酸っぱさが堪らない!

〒玉名郡南関町上長田654
※11:00~OS14:00 休日曜 席43席 P40台



レストラン松風

TEL0968-53-0273

“スタミナうどん
すき定食”1,180円

土鍋でグツグツ仕上げるうどんすきは、りんどうポークがたっぷり、豚ホルモンにキムチやニラも入ってスタミナ満点のヘルシーな一品。割下に染み込んだ南関あげが◎。

〒玉名郡南関町関町1498-4
※11:00~21:00 (OS20:30)
※水曜 席54席 P20台



うえだ屋

TEL0968-53-0206

“うえだ屋御膳”
1,080円

上田さんご夫婦の温かい人柄が魅力の食事処。豚のうどんすきは、新鮮野菜たっぷりのヘルシーな一品。割下に染み込んだ南関あげが◎。

〒玉名郡南関町関町1502-8
※12:00~15:00 / 17:00~21:00
※日曜 席26席 P10台



「くまもっ豚すき焼き」が食べられるのは、こちらの25軒!

※本紙内の価格表示は消費税8%込みで掲載しています(2019年1月現在)