



ご主人の上月 宗広（こうづき むねひろ）さん
奥様の奈凡（ななみ）さん
長女の萌冬季（めぶき）ちゃん

「自然の生命をあなたの命に。」

5月に上板楠にオープンした和食料理店「月亭」さん。ご主人の宗広さんが自ら走り回って集めた食材で作られたお料理は正にご馳走。山や川で採って来た新鮮な旬の食材で、丁寧に作られた一期一会の料理を提供しておられます。宗広さん自身の手で採取したからこそ表現できる繊細な味の数々。野菜や山菜、魚がメインですが、仕入れがあれば地元産のジビエを味わえることも。

「食べることは命をいただく事。」その想いを料理を通して伝えてくださいます。現在はランチの営業のみで和食懐石コース5,500円。

宗広さんは、異業種から20代半ばで料理の道に進み、熊本の有名和食料理店での修行を経て独立。以前は別の場所でお店をされおり、今回は移転オープン。宗広さんのお料理のファンは既にたくさんいますが、和水町でも多くの人がその味の虜となるはず。

「月亭」

お問い合わせ: ☎070・9128・2355
営業時間: お昼のみ（時間・メニュー等の相談可）
定休日: 不定休
予約: 完全予約制



@NAGOMI_TSUKITEI

新・地域おこし協力隊

はじめまして。5月から和水町の協力隊に加入しました、案納 菜津美（あんのう なつみ）と申します。

のどかな自然と温泉に恵まれた和水町に惹かれて、福岡県久留米市から移住してきました。

温泉が大好きなので、温泉の近くに住む夢が叶って嬉しいです。

食べ物を食べる上で、ただスーパーで買うだけでなく、それがどうやって、どれほどの労力でできているのかを知りたいので、お米やお野菜などの育生に関わってみたいと思っています。ぜひご教授いただけると嬉しいです。

人が好きなので、たくさんの方々と関われるのを楽しみにしています。

まだまだ無知なことばかりですが、見て、聞いて、和水町と近隣地域の魅力を外に発信していきたいと思っていますので、これからどうぞよろしくお願い致します。

