



おしりの山の ばんかんシロップ
天草晩柑果汁と砂糖、ローズヒップだけを煮詰めて製造。ヨーグルトにかけたり炭酸で割ったり、料理の隠し味にも(180ml・1,380円)



ムーンソルト
通詞島で、「甘みを帯びる」と言われる満月・新月の大潮・満潮時の海水を汲み上げて丁寧に作った塩。盛り塩やお清めにも(190g・864円)



生姜しょうゆ
八代市東陽町名産の生姜は風味が強く、かけ醤油や鍋のつけダレにも使える。生姜焼きの調味にも(190ml・500円)

seasonin 9 gallery

調味料

地元愛がギュギュッと詰まった!

(in 道の駅 & 物産館)

元食材を使った愛あふれるモノばかり。ここで紹介する商品は、ほんの一部……。足を運んで、その目で確かめて!

ふと立ち寄った道の駅や物産館に並ぶ商品に、「え?こんなにあるの?」と驚いたことないだろうか。しかも、そのどれもが地元愛がギュギュッと詰まった!



池崎しょうゆ醸造元 漁師醤油 おさしみ醤油
大正時代創業の、天草の老舗の蔵元が製造。漁師が船上で好む、甘口のさしみ醤油。漁師気分が海鮮を楽しんで(150ml・470円)



ロザリオの塩
崎津集落近くで作られる天日・釜吹き塩。梅しそやうこん、よもぎなどの風味を加え、五色で彩り豊かに楽しむのも楽しい(100g・480円)、「五色の塩」(梅しそ、うこん、よもぎ、深海、各100g・702円)



ばんべい柚 味噌だれ
晩白柚の独特の苦みと風味が、味噌との相性抜群。野菜スティックのディップなど風味を楽しむ食べ方が合う(180g・470円)



ふわふわ天日あじ(左)、ふわふわ燻製さば(右)
雑節を薄く削ってすぐに袋詰め。ふわふわ食感と削りたての風味が豊かで、ご飯やサラダにかけて食べるのも◎(各20g・378円)



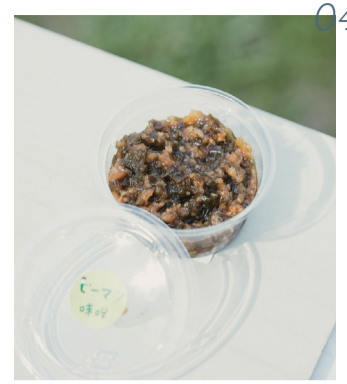
やまねこオリーブ エクストラバージン オリーブオイル
100%天草産、減農薬栽培の実を採取12時間以内に絞ったこだわりの逸品。酸度が低く深い味わいが魅力(91g・3,600円)



晩白柚 マキシト
晩白柚の皮・実を別々に加工しバランス良く合わせたペースト。割ってドリンクにしたり、料理の隠し味に人気(100g・330円)※300g・990円、720g・1,980円もあり



はちべえトマトケチャップ
新鮮な八兵衛トマトの濃厚な甘みが凝縮し、そのままでもソースに使えるほどにうまみ豊かな味わい。(300g・750円)



ピーマン味噌
若手農家が手作りする。ピーマンの風味が程よく感じられる味噌。ご飯や豆腐、野菜、ゆで卵、から揚げとの相性抜群(380円)



ふー塩「旨ミックス」(左)・和ふー塩(右)
15種のスパイスや調味料をブレンドした、万能に使える塩。味の仕上げや隠し味に。和食に合う「和ふー塩」も(各65g・540円)



熊本赤酒ゆずポン酢
熊本のものだけで製造。赤酒の甘みでうまい味わいに仕上がっており、かけポン酢として直接かけて使いたい(270ml・760円)



焼きアーモンドスパイス なんでもフリフリ
阿蘇・産山村のアーモンド店が開発。砕いたアーモンドとスパイス、塩の風味が絶妙。何にかけても美味しい(80g・880円)



らと農園 ラ・トマト まぜまぜ
パジルとガーリックが香る無添加ドライトマトのふりかけ。パスタに混ぜたり、サラダや肉の調味にも(14g・380円)



吉野梨万能タレ
氷川町産の梨をふんだんに使用した甘口のタレ。肉料理はもちろん、卵かけご飯にもコク豊かになりおすすめ(320g・680円)



自然派きうち村 オーガニックカレースパイス
オーガニック素材だけで作った本格的なカレースパイス。辛さは三段階あり、から揚げや肉料理の下味にも(辛さ★~★★★・各10皿分・740円)



しいたけデューセル
オリーブオイルで煮詰めた菊池産原木しいたけのうまみと香りが豊か。パンに乗せたりパスタにあえたり、卵かけご飯にも!(75g・700円)

編集スタッフのおすすめ調味料

アウトドアスパイス
柚子ガーリック・ゆず唐辛子
40g 594円

「山の店」で知られるショップ「シェルパ」が、とうとうアウトドアスパイスまで作っちゃいました。柚子の香りをしっかり感じられ、卵かけご飯に使っています。「ゆず唐辛子」は、しっかりと唐辛子が効いた辛党納得の一本です。



ゴンドー辛味噌
150g 650円

阿蘇にあるゴンドーシャロレーキャンプ場で販売されている「ゴンドー辛味噌」。はじめて食べてから4回目のリピート中です。肉によし野菜によし万能な旨辛味噌です。最近納豆にかけて食べています。



no.13-18
道の駅
天草市イルカセンター
塩や海鮮系だけではない!
オリーブ・柑橘など山の幸も

☎ 0969-33-1600
📍 天草市五和町二江4689-20
🕒 9:00~18:00
※11月~2月は17:00閉館
📅 年末年始
🌐 <https://www.amakusa-dolphin.jp/>



イルカウォッチングスポットとしても人気の、天草市五和町にある道の駅。物産コーナーには、すぐ近くの二江漁港で水揚げされた海産物をはじめとした海の幸に加え、天草の名産品や食品、お土産品がズラリとそろい、調味料も種類豊富。特に、天草の豊かな海水で作られる塩のラインナップに注目だ。さらに、雑節やだし類、刺身に合う醤油など、海鮮に関する調味料の豊富さも光る。また、意外にも山の名産品が多い天草。柑橘類やオリーブを使ったソースやドレッシングなども豊富にそろろう。天草の海と山、それぞれの恵みをより美味しく楽しむための選択肢が豊富だ。



no.7-12
八代よかとこ物産館
豊かな食文化を誇る八代
調味料の種類も豊富

☎ 0965-32-3600
📍 八代市上日置町4459-1
🕒 8:00~19:00
📅 第2木曜、1/1~2
📱 @bussankan



新八代駅近くにある物産館。八代地域をはじめ、芦北・水俣、人吉球磨など県南地域で作られた青果や地域の物産品を多く取り扱う。平地から海沿い、山の奥地まで、さまざまな土地を持つ八代は、食文化や名産品も多種多様。それらを幅広く取りそろえており、調味料もバリエーションの豊富さが魅力だ。例えば、八代平野のトマトや日奈久地域の晩白柚、秘境・五家荘の柚子ごしょう、「八代生姜」としてGIを取得した東陽町のしょうがなど……。館内レストランでこれらの調味料を使用した料理も提供されるので、美味しさを確かめて調味料を物色するのも楽しい。



no.1-6
きうち観光物産館
菊池ならではの味覚から
新感覚な調味料まで

☎ 0968-25-5477
📍 菊池市農府1273-1
🕒 9:00~17:00
📅 月1~3回水曜、12/31~1/1、その他設備点検日など
🌐 <https://shop.yokayoka.co.jp/>



菊池温泉街の一角にある物産館。菊池公園や菊池観光交流館、足湯も隣接し、菊池観光の拠点となるスポットだ。菊池エリアでしか手に入らないような珍しい味覚やお土産品を多く取りそろえており、ニッチな地域の産品を楽しめる。調味料も、昔ながらの田舎の味を引き継いだ味噌・醤油類から、オーガニックの商品、さらに若手生産者による新しい調味料に至るまで、菊池の地の恵みと人のパワーを感じられるものがそろろう。キクイモ、ヤーコンなどの珍しい野菜を使ったものや、畜産も盛んな地域性を反映した焼肉のタレなども注目。

