

Food travel magazine

# くうてん

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう

2022  
winter

TAKE FREE

# 海の見えろ

# 茶畑から



長崎県 東そのぎ町



しずかな内海がもたらす温暖な気候。2つの街道が交差し、海陸の要所として栄えた歴史。長崎県のほぼ中央に位置する東彼杵(ひがしそのぎ)町では、恵まれた自然と行き交う人々によって独自の食文化が生まれ、今も脈々と受け継がれています。日本一のおいしさと希少性で知られる長崎そのぎ茶。はるか昔からハレとケの食卓を彩り続ける鯨肉。春を先取りする苺に、飲めばみるみる力がわく甘酒…。思わず喉が鳴るごちそうが、くうてんに勢ぞろい。海に見える茶畑の町から、とびきりの贈り物が届きました。

編集・写真＝大塚淑子  
取材・文＝井筒麻子  
デザイン＝apuaroot



さざなみのように  
揺れる茶畑の緑と  
どこまでも  
淡く重なり合う海の青。  
美しい土地の、  
美しい食の物語を  
この夕ニ、  
くうてんのテーブルで。



NAGASAKI  
2022  
HIGASHI  
SONOGI  
Local  
SPECIALITIES



おのうえ茶園  
尾上和彦さん  
美紀さん夫妻



GREEN TEA

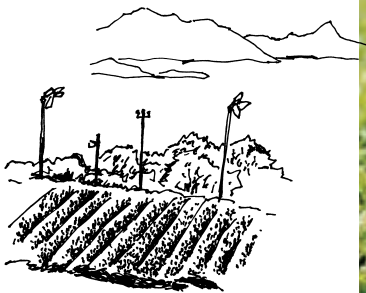
# 長崎そのぎ茶

## 海風と土と作り手の熱意

### 日本一の玉緑茶を生んだもの。

東彼杵は日本一のお茶のまち。とはいえ全国における作付面積は、わずか1%程度という。では一体、何をもって日本一と称するか……。その質問には「よくぞ聞いてくれた」と得意顔を返したい。答えはお茶のおいしさ。日本で1%の希少性と、日本でもっとも美味と認められたお茶。ね、飲んでみたくなるでしょう。

和彦さん。今年開催された第76回全国茶品評会 蒸し製玉緑茶(むしせい)の部で最高賞である「農林水産大臣賞」を受賞。5年前にも同賞に輝いた実力者だ。「お茶は寒暖差のある環境と、土づくりが大事です」と話す尾上さんは、米ぬかや魚粉といった原料を配合し、熟成させた自家製発酵肥料を使っているそう。さらに、その年の気候条件に合った蒸しや製法にとこと



んこだわっているというから、第76回大会で全出品者中ただ一人、外觀・水色・香気・滋味の4項目で満点を獲得したという栄誉にも頷ける。

近年では、さっぱりと甘く水色の美しい「さえみどり」という品種が人気を集めているが、同園自慢の「やぶきた」は、まるで出汁のよう、としか形容できない豊かな旨み特徴。渋み、甘みのバランスも申し分なく、緑茶ってこんなに味わい深いものだったのか!と目が覚めるような心地を味わえる。「今は、ペットボトルのお茶しか飲んだことのない若い人も多かでしょう? その子たちが、急須で淹れたお茶を飲んで目を丸くするのは見るのが好き」といたずらっぽく笑う尾上さん。「緑茶の旬といえば初夏のイメージが強いですが、夏を越えたお茶は旨みが増してきます。長崎そのぎ茶は今からおいしくなります」と嬉しい情報も。プロが審査する全国茶品評会に加え、一般消費者が選ぶ「日本茶AWARD」でも最多の大賞受賞歴を持つ、日本一の「長崎そのぎ茶」。くうてんで味わえる貴重な機会をお見逃しなく!



品評会に出品するにあたり、地元ボランティアと一緒に、昔ながらの手摘みにも取り組んだそう。



くうてん提供メニューはP15



勾玉のような形状が特徴の蒸し製玉緑茶。煎茶と比べて水色が明るく、渋みの少ないまろやかな味わい。



海を望む山の中腹にあるFORTHEESの工場。「敷地内に体験型の施設を作るのが直近の目標」だそう。



# そのぎ抹茶



MATCHA



最高の仲間で、ライバルで。  
温故知新を体現する4人の挑戦。

長崎が世界に開かれる唯一の貿易港だった江戸時代。東彼杵町は、長崎と江戸をつなぐ長崎街道と、平戸と九州各地を結ぶ平戸街道が重なる交通の要所として、大いに賑わったという。そして、長崎のお茶はオランダ東インド会社を通じてヨーロッパへと運ばれ、王侯貴族に珍重されたそうなの……。浪漫あふれる歴史を伺いながら頼張るのは「そのぎ抹茶」をふんだんに使った抹茶ポップコーンに、SNSから人気に火がついた茶バター、お湯やミルクを注ぐだけのお手軽な抹茶ラテ。ぐっとポップで、現代を生きる私たちにも身近なアイテムは、おかわりの手が止まらない

おいしい。最上級のそのぎ茶から生まれる香り高い抹茶が、市販の抹茶スイーツとは一線を画す上品な味わいの秘訣だ。

据え「新しいお茶のマーケットを切り拓こう」と株式会社を設立、抹茶の原料となる碾茶(てんちゃ)工場を立ち上げたのがココ。「西九州で抹茶を作り始めたのは、私たちが初めて。ネームバリューがないので、知ってもらわなければならない」。

東彼杵町で切磋琢磨する若手茶農家。小中学校の先輩後輩だという4人は、それぞれの農園で製茶に励み、手を携えながら茶匠としての腕を磨いてきた。「作り手ごとに、違った工夫をしているのが東彼杵のお茶。より良いお茶を追求するライバルでもあり、気のおけない仲間でもあります」と屈託のない笑顔が広がる。

そんな4人が茶業界の将来を見据え「新しいお茶のマーケットを切り拓こう」と株式会社を設立、抹茶の原料となる碾茶(てんちゃ)工場を立ち上げたのがココ。「西九州で抹茶を作り始めたのは、私たちが初めて。ネームバリューがないので、知ってもらわなければならない」。

狙うは、海外や都市圏の展示会。パッケージには気鋭のアーティストを起用するなど、ブランディングにも力を入れているそう。「実際にアメリカへの出荷も始まり、年々取引量が増えています」というから今後の活躍も楽しみです。日本一のお茶のまちを背負って立つ、4人の冒険は、まだまだ続く。

くうてん提供メニューはP15

農薬不使用の抹茶とバターを合わせた「茶バター」はトーストやスコーン、パンケーキと一緒に。

ふざけ合ったり、真剣に語り合ったり。秒単位でなめらかに切り替わる空気感も、幼馴染ならではの。



## 株式会社FORTHEES

- 左から
- 大山良貴さん / 大山製茶園
- 福田新也さん / ふくだ園
- 中山公輔さん / 中山茶園
- 尾上和彦さん / おのうえ茶園

NAGASAKI  
2022  
HIGASHI  
SONOGI  
Local  
SPECIALITIES







くうてん提供メニューはP16

んでいたという彼杵港。現在も数軒の鯨肉卸店が営業を続けているほか、JR彼杵駅からほど近い『彼杵鯨肉』では、全国でもめずらしい鯨肉の入札会、いわゆる競りが行われている。「昔は身近な食材でしたが、今は高級珍味の部類ですよ。若い世代の方にも、もっと気軽に鯨を楽しんでもらえるよう頑張ります」と微笑むのは、同店の看板娘こと板谷利美さん。クラウドファンディングを活用した普及活動やSNSでの発信にも力を入れ、伝統的な食文化を守るために奮闘しているのだとか。「熟練の職人がきちんと処理をした鯨



彼杵鯨肉株式会社  
板谷利美さん

彼杵鯨肉は1950年設立の老舗鯨肉卸店。伝統的な入札会は800回以上に及ぶ。



# くじら

WHALE

NAGASAKI  
2022  
HIGASHI  
SONOGI  
Local  
SPECIALITY

町のシンボルにして人気者  
おいしくて深い、くじらの話。

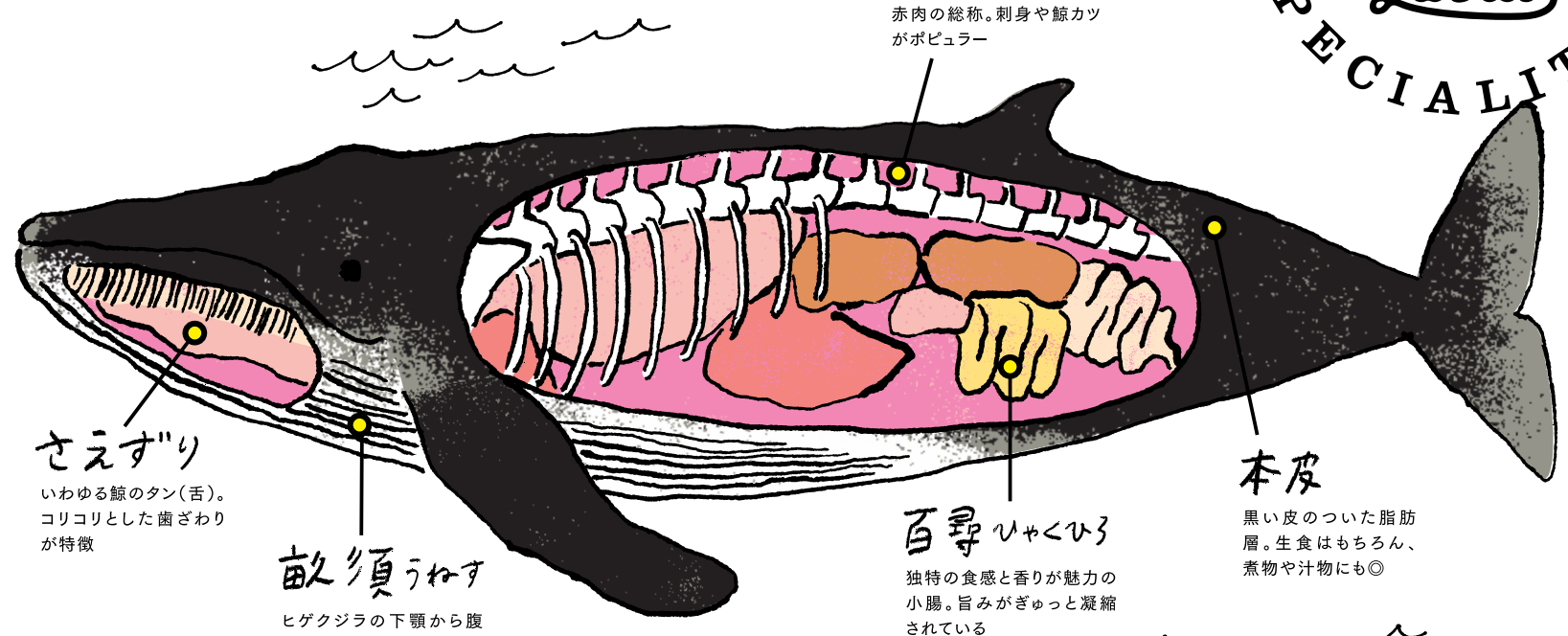
「お正月には紅白の鯨ベーコンが欠かせません。刺身は酒肴の定番、煮物も旨かです。ねえ」。地元の人に鯨料理を語ってもらうと、誰しも腫がきらり。スーパーでは結構な頻度で「くじらフェア」が催されるというし、道の駅にはどーんと「くじらコーナ―」が鎮座する。そう、東彼杵は鯨

とともに生きる町。鯨は東彼杵の人々にとって欠かせない日々の糧であり、大切に受け継がれてきた地域産業でもあるのだ。江戸時代、深澤儀太夫勝清がこの地で鯨組(捕鯨に携わる漁業集団)を組織したことに端を発し、近海の鯨を水揚げして九州各地へ運

肉は、臭みもなく食感も抜群。高タンパク低カロリーですから、健康志向の方にもぜひ」と利美さん。先人たちの知恵と技に思いを馳せながら、豊かな海の恵みを召し上げ。

## 赤身

背肉・胸肉・腹肉といった赤肉の総称。刺身や鯨カツがポピュラー



さえずり  
いわゆる鯨のタン(舌)。コリコリとした歯ざわりが特徴

敵須うねす  
ヒゲクジラの下顎から腹部にかけての脂肪部分。湯かけが有名

百尋ひゃくひろ  
独特の食感と香りが魅力の小腸。旨みがぎゅっと凝縮されている

本皮  
黒い皮のついた脂肪層。生食はもちろん、煮物や汁物にも◎



町内には鯨肉を楽しめる飲食店も多数。多彩な食感と噛むほどに広がる旨みが魅力。料理提供: 寿司割烹 魚徳



伝統的な鯨食文化を今に伝える板谷さん親子。キュートな笑顔がそっくり!





川原さんち  
代表  
川原千寿子さん



麴の仕込みには4日間かかるそう。ビタミンB<sub>2</sub>や必須アミノ酸を豊富に含む天然の発酵食品だ。

# 甘酒

SWEET SAKE



NAGASAKI  
2022  
HIGASHI  
SONOGI  
Local  
SPECIALITIES

## 飲めば元気がわいてくる 無添加、手仕込み生甘酒。

飲む点滴、飲む美容液と呼ばれる、その効能が広く知られている甘酒。なかでも、東彼杵町のお母さんこと川原さんの手づくり甘酒は、生きた麴菌が身体の中でも働いてくれるパワーフード！免疫力向上や整腸作用が期待でき、疲労回復にも最適なのだとか。

「60歳で定年退職したとき、これからは好きなことを楽しんでいたいなと思って。趣味で作っていた漬物に加

## サステイナブルな農業へ 未来をみつめる真っ赤な果実

大村湾が目前に広がる八反田郷で莓づくりを極め、地域の若手農家から「ズミ兄」と慕われている隅英幸さんと、兼業で米農家を営んでいた児玉大介さん。小中学校の先輩後輩という2人が今、強力タッグを組んでチャレンジしているのが、農業法人『ファミリーズ株式会社』設立という新しい取り組み。「先祖代々の土地を大切にしたいが、子孫や親族に就農を期待するのは難しい時代。どうしたら持続可能な形で農業を続けていけるか」と思案していた児玉さん。同じく家族経営での農業には限界があると考えていた隅さんと、あつという間に意気投合し、構想開始からわずか6ヶ月、今年7月に法人設立を成し遂げた。

「役場をはじめ、多くの方々のお力を借りて設立することができました。今年の作付面積は昨年までの約1.5倍、近年中に観光農園化も計画しています」と意欲的なズミ兄さん。児玉さんは「母に関しては素人なので、社長にしっかり教わらんと」と謙遜しつつも、栽培とバックオフィス業務をサポート。一粒ひとつぶに心を込めて、高品質な莓づくりに向き合っている。「長崎統一



ファミリーズ株式会社  
代表取締役社長 隅英幸さん(右)  
取締役副社長 児玉大介さん(左)



「学年は先輩だけとここでは後輩やね」と笑う児玉さん。2人の相性はバッチリ！

品種のゆめのかは、しっかりと食感の果肉と鮮やかな赤色が特徴です。11月の初摘みから本格的な冬に向けて少しずつ味わいも変わっていくので、楽しみにしてみてくださいね。」



るようだ。

口に含むと、ふくよかな米麴の香りと自然な甘みがふわり。とろりとなめらかな舌触り、お米の食感も絶妙で、まさに風味絶佳の味わい。「冷やして飲めばあっさり、軽く温めると甘みが強くなります。安心・安全にこだわって作った甘酒、喜んでいただけました嬉しいですね」と川原さん。ひとくち飲めば身体と心をポカポカに温めてくれる甘酒、ぜひご賞味あれ。

砂糖の代わりに、煮物やきんぴらに加えても美味。ほのかな甘みと旨みが最高の隠し味に。



## 道の駅 彼杵の荘

店内には特産「そのぎ茶」はもちろん、新鮮な地元の野菜や海産物、手作りのお弁当など、東彼杵町の魅力を一度に体感できる充実した商品が並んでいます。併設の食堂では、鯨のだご汁や、そのぎ茶あんがたっぷり詰まった「茶ちゃ焼」など、ここでしか食べられないメニューが満載！私はカレーをよく食べますが、手ごろな価格のメニューと、何より従業員の皆さんの気さくな笑顔が大好きです。

住／東彼杵町彼杵宿郷747-2 電／0957-49-3311  
 営／物産館 8:00～18:00、食堂棟 9:00～16:00 ※食事提供は11:00～14:00 休／12月31日(午後)～1月3日



## Sorriso riso 千綿第三瀬戸米倉庫

取り壊し寸前だった町の米倉庫をリノベーション。周辺にも次々と店舗が生まれ、町のにぎわい拠点となっています。現在はオープン当時から人気の『Tsubame coffee』、そのぎ茶のセレクトショップ兼体験型観光施設『くじらの髭』が営業中。東彼杵町で心豊かに暮らすイメージを伝える場所。ここで生まれ育った人がいつでも戻って来られる場所でありたいと思っています。常に進化しながら、人と人、人と町を結ぶ役目を果たし続けていきます。

住／東彼杵町瀬戸郷1303-1 電／0957-20-1883  
 営／10:00～18:00 休／火・水曜

## さいとう宿場

大村湾に面するロケーションが魅力のゲストハウス。部屋から望む夕陽や鉄道の風景に加え、女将・齊藤晶子さんとご主人・仁さんのおもてなしが◎です。宿泊客に町内の顔見知りも加わり“もう一杯！もう一泊！”を合言葉に交流を深めます。長崎空港から車で20分、JR千綿駅から徒歩1分＆長崎・佐世保へは列車で約1時間とアクセスも良好。晶子さんが手掛ける町内の観光ウェブサイト「くじらの旅チャンネル」もぜひご覧ください。

住／東彼杵町駄地郷1662-8 電／0957-47-9723  
 休／なし MAIL／info@saito-syukuba.com



## 1 EVENT

### 特別町民制度発足記念 特別町民になって、 東そのぎ町へ行こう！



“観光列車ふたつ星4047の旅”ほか、豪華特産品プレゼントキャンペーンを行います(合計60名様)。

東そのぎ町特別町民とは…「そのぎ茶や東そのぎが気になる」「心は東そのぎ町民！」という方のために創設した、町外在住者だけがなれる特別な制度です。特別町民になると新茶や町のお便りのお届けなどさまざまな特典があります。もちろん住民税などは一切かかりませんので、安心して気軽にお申込みください！

## 2 EVENT

### 東彼杵町マルシェ @JR博多シティ 屋上つばめの杜ひろば

11月19日(土)～20日(日)  
各日10:30～16:30

長崎県東彼杵(ひがしそのぎ)町の特産品の販売や町の魅力が詰まったフェアを開催！

## 3 EVENT

### 予約利用者限定！ そのぎ茶をくうてん のお店で配布します！

11月18日(金)～12月25日(日)のフェア期間中、“くうてん”特別メニュー提供店舗(P14～19)にてご予約頂きお食事されたお客様に「そのぎ茶」をプレゼントします！

※人数分配布します。無くなり次第終了です。  
 ※予約不可店舗は先着順の配布です。

## 森一峻さん

東彼杵町出身・在住。交流拠点「Sorriso riso」「uminoわ」を中心に、町内外で地域・文化づくりに取り組んでいる。代表理事を務める(一社)東彼杵ひとこともの公社は令和4年度国土交通省「地域づくり表彰」大臣賞を受賞。



## まちづくりリーダー 森一峻さんがナビゲート！

# 東彼杵町おすすめの ひとこともの

## 龍頭泉荘

店主の田中英夫さんが先代から引き継いで約40年。お話し好きな奥様と娘さんの計4人で切り盛りする、鯉とスッポン料理が自慢の飲食店です。龍頭泉の流水で身が引き締まった鯉を、酢めたで食べるのが最高。新鮮でクセもなくコロコロとした食感がたまりません。私も幼少期からお祝い事の際は欠かさず訪れ、この鯉のあらいを困っていました。窓一面に広がる景色や川のせせらぎ、木漏れ日とともに、心静かに絶品料理を楽しめるのも醍醐味です。

住／東彼杵町瀬戸郷1 電／0957-47-0236  
 営／11:00～20:00(17:00以降は要予約)  
 休／水曜



## 東彼杵町って どんなところ？

### 茶畑と大村湾が織り成す グリーン＆ブルーの 美しいコントラスト

長崎県の中央部に位置する東彼杵町には丘陵地の棚田や段々畑が広がり、お米や果樹などの栽培が盛んです。古くから街道が交わる交通の要衝でもあり、現在は長崎、佐世保両市を約1時間で結ぶJR大村線が運行。国道は町内を南北に縦断しています。長崎空港までは車で30分と、交通の利便性が非常に高い立地です。また、近年はこの地に魅了された移住者が増え、カフェやベーカリーなど個性豊かな店舗も続々とオープン。幅広い世代が程良くつながり、丁寧な暮らしを実践できる町。まさに旅するように暮らせるローカルタウンとして、活気にあふれています。



## ACCESS

**鉄道** | 海沿いをJR大村線が走り、町内に彼杵駅と千綿駅があります。

**バス** | 町内の移動には東彼杵町営バスをご利用ください。町外からお越しの方は、JR九州バス嬉野線及び西肥バスをご利用ください。

**自動車** | 高速道路は長崎自動車道「東そのぎインターチェンジ」が最寄りのICです。

## JR千綿駅&ミドリブ

ノスタルジックな木造駅舎とホームから望む大村湾の絶景で人気が高い、千綿エリアの“鉄板”観光スポットです。2022年からは、駅舎内のスペースを活用し、花屋「ミドリブ」が営業中。オーダー制ですが、フラッと立ち寄って季節の切り花を買うのもおすすめ。ミドリブの3人は、移住者として、母として、経営者としてなど、多彩な視点を持ちながらチャレンジを続けている素敵な女性たち。「ミドリブに会いたい！」と千綿駅を訪れる方も多いですよ。

住／東彼杵町平似田郷750-3 電／0957-46-0961  
 営／ミドリブ 10:30～14:00 休／ミドリブ 火・水曜





一年のご褒美に“くうてん”で

詳しくはこちら



シティダイニング

JR博多シティ 9F・10F

# くうてん de 忘年会

2022-2023

いい一年と、  
もっといい一年を  
結ぶ宴をくうてんで

東そのぎの 緑茶焼酎 を味わう。



緑茶焼酎 彼杵の荘  
660円/杯(お湯割り/水割り/ロック)  
提供時間/11:00~L.O.15:00、17:00~L.O.22:00  
まろやかな口当たりの緑茶焼酎。繊細な味わいの日本料理と相性抜群です。

9F 加賀屋 [日本料理]



緑茶焼酎 彼杵の荘  
400円/杯  
(お湯割り/水割り/ロック)  
提供時間/17:30~L.O.22:30  
緑茶を使った口当たり柔らかな焼酎。自慢の鶏料理がさらに進みます。

9F かしわ屋源次郎 [鶏料理]



緑茶焼酎 彼杵の荘 700円/杯  
(お湯割り/水割り/ロック/ソーダ割り+60円)  
提供時間/17:30~L.O.22:30  
そのぎ茶と東彼杵町のお米で仕込んだ焼酎は、うまの逸品との相性抜群です。

10F うまや [焼鳥]

※料理はイメージです

TEA STORY

そのぎ茶と  
東そのぎ  
幾星霜をめぐる  
今昔物語。

一 江戸時代

製茶の歴史のはじまりと大浦お慶の幕末ビッグビジネス!



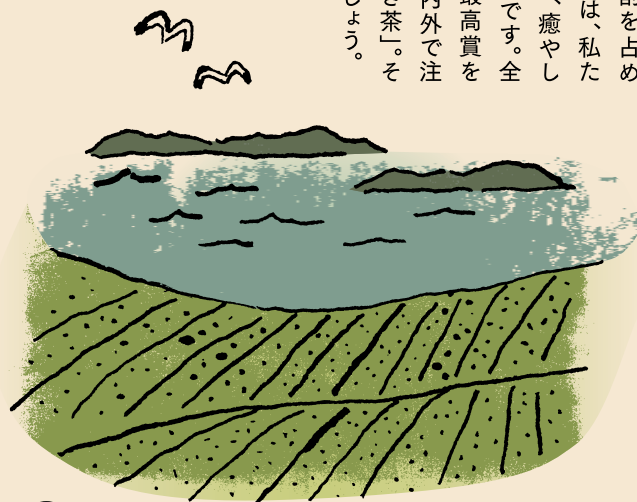
東彼杵町でのお茶の栽培に関する最古の記録は、江戸時代初期のもの。4代藩主・大村純長の時代には既に茶園が拓かれ、取引が行われていたようです。さらに幕末になると、女性商人・大浦慶が茶貿易を開始。九州各地の釜炒り玉緑茶が長崎に集められ、出島から盛んに輸出され、お慶は巨万の富を築きました。



二 明治・大正〜昭和初期

生産性を高めながら伸びゆく茶業

明治〜大正期にかけて、手摘みから鉄摘みへ、手炒りから機械製茶へと進化を遂げながら、製茶業は地域の一大産業として成長します。昭和の初めには、昭和天皇の即位を祝う「御大典記念茶園」として、当時は原野が広がっていた赤木原の開拓事業が行われました。これにより生産意欲は一段と高まり、茶の生産が促進されました。



四 平成後期〜現在

品評会で日本一の栄冠に輝き世界に「そのぎ茶」の名が響き渡る!

「このままではそのぎ茶の未来が危ない」と危機感を抱いた若き茶農家たち。実直に茶づくりと向き合う先代たちの背中を見て育った彼らの奮闘が実を結び、お茶の日本一を決める全国茶品評会で2017年から2020年まで4年連続&2022年の大会でも最高賞である農林水産大臣賞(蒸し製玉緑茶の部)を受賞。個人上位3名の合計で争う産地賞においても、3年連続&2022年で1位を獲得しました。東彼杵町産のお茶は産地ブランド「長崎そのぎ茶」として高い評価を得るようになり、日本一の味わいを求めて、全国各地の高級ホテルやレストラン、海外からも熱烈なオファーが届くようになりました。



三 昭和後期〜平成中期

昭和62年には、当時の町長が「そのぎ茶振興協議会」を設立。それまで「そのぎ茶」の多くが隣の佐賀県嬉野市のブランド「嬉野茶」として販売されていましたが、関係機関一丸となって銘柄確立に取り組みました。また、茶の安定生産のための防霜施設や、乗用型機械の導入も進み、平成11年にはお茶の産地としての最盛期を迎えました。ところが便利なペットボトルのお茶が普及すると、少しずつ急須で淹れる茶葉の需要が落ち込んでいくように…。

ペットボトルに押され訪れた最大のピンチ







味わう。

# くじらを

## 東そのぎの

受け継がれてきた  
食の喜びを、  
くじらの町から。

**くじら赤肉の香草パン粉焼き**  
1,200円 提供時間/17:00~L.O.21:00  
クセのない赤肉を香り良く焼き上げ、和風ジャポネソースであっさり仕上げました。 各日10食限定  
9F めんたい料理 博多 椒房庵 [めんたい料理]



**くじらの赤肉刺身** 1,500円  
提供時間/金・土・日17:00~L.O.23:30  
高級珍味・くじらの赤肉刺身を特製の醤油ダレと塩ごま油でご賞味あれ。  
10F 博多うどん酒場 和八 [うどん居酒屋]



**くじら赤肉のクミン山椒炒め**  
2,200円  
赤肉を特製ダレに漬け込み、サクサクに！スパイスと唐辛子で仕上げました。  
10F 四川飯店 [中国四川料理]

四川飯店  
[中国四川料理]



**くじら刺盛り合わせ**  
1,485円  
ヘルシーかつ高タンパクくじらの部位を、少しずつ盛り合わせにしました。  
9F 牛たん炭焼 利久 [牛たん]



**くじらさえずり刺** 1,650円  
「牛タン以上に旨み濃厚」と言われるタン刺。脂の甘みが生姜醤油に合います。  
10F トクトク [海鮮定食・居酒屋] Toc-Toc



**東彼杵くじらチゲ**  
1,580円  
希少な珍味・くじら肉の3部位を、バリトン自慢の旨辛チゲでハフハフ！  
10F 韓国食堂 バリトン [韓国料理]

韓国食堂 バリトン  
[韓国料理]



味わう。

# お茶を

## 東そのぎの

日本一のお茶と  
くうてんシェフの  
華麗なコラボ！

**そのぎ抹茶のカヌレ**  
(コースの一皿)  
コースのラストを彩る、そのぎ抹茶のカヌレ。生地にも抹茶がたっぷり。 ※ディナータイムはサービス料10%をいただきます。  
9F オーグードゥジュール メルヴェイユ 博多 [フランス料理]

メルヴェイユ 博多  
[フランス料理]

① そのぎ茶と選べる抹茶ケーキセット 1,580円(抹茶セット+100円)  
抹茶づくしのスイーツとそのぎ茶を堪能。玉緑茶と抹茶から選べます。

② 抹茶と甘酒のラテ 800円  
そのぎ抹茶の芳醇な香りと味わい、甘酒のやさしい甘みが広がります。

③ ほうじ茶と甘酒のラテ 800円  
無農薬のほうじ茶が香ばしいドリンク。甘酒とのペアリングを楽しんで。

9F 抹茶カフェ ハチ [抹茶カフェ]



**そのぎ抹茶の手作り伴鳥最中**  
600円  
自家製の抹茶アイスを丁寧に炊いた粒あんと合わせて。甘さ控えめな大人の味。  
10F もも焼き 伴鳥 [焼鳥]

もも焼き 伴鳥  
[焼鳥]



**ほうじ茶バターフレンチトースト**  
759円  
茶バター&ほうじ茶パウダーが、やさしい甘さのフレンチトーストにマッチ。  
10F 博多ビストロ タケノヤ [ビストロ]

博多ビストロ タケノヤ  
[ビストロ]

### CHECK!

フェア期間中、下記店舗にてお食事の際に「そのぎ茶」をご提供します。是非お楽しみください。



※仕入れなどの状況により、提供できない場合がございます。あらかじめご了承ください。



**長崎そのぎ茶のフローズンマルガリータ**  
880円  
デキールとライムのメキシカンカクテルを後味さわやかな緑茶でアレンジ！  
10F カンティーナ エルボラーチョ [メキシコ料理]

カンティーナ エルボラーチョ  
[メキシコ料理]



EJ Borracho  
[メキシコ産]





東そのぎの旬食材を味わう。

① 長崎県東彼杵町  
和牛モモステーキ 3,080円  
まろやかで繊細な味わいの赤身ステーキを、絶妙の火入れでご提供します。

② Today'sハンバーグ  
ゆず味噌ソース 1,628円  
肉汁あふれる王道ハンバーグを、味噌と柚子胡椒をきかせた和テイストで。

9F ハンバーグ・ステーキ グリル大宮  
[ハンバーグ・グリル料理] 10F ステーキ  
グリル大宮  
GRILL OMIYA



彩り野菜のバーニャカウダ  
甘酒のディップ 950円  
提供時間 / 17:30~L.O.21:30

10F ステーキ&ワインスタイル  
ぶどうの樹  
[ステーキ・グリル料理]  
Steak & Wine Style

トマトと野菜のスープ  
770円

東彼杵のミニトマトを使用した、野菜スープを召し上がれ。

9F 華都飯店  
[北京・四川料理]  
華都飯店

バーニャカウダ 東彼杵の  
まみそソース添え  
1,870円 ※ソース単品:330円  
提供時間 / 17:00~L.O.21:30

9F Cantina シチリアーナ  
[イタリア料理] CANTINA SICILIANA

大村湾産 もずく酢  
440円  
提供時間 / 17:30~L.O.22:30

10F うまや  
[焼鳥] うまや

そのぎ味噌の鉄なべ蒸し餃子  
780円

熱々の蒸し餃子に、甘めの味噌を使った自家製ダレが食欲をそそります。

10F 博多鉄なべ 無限餃子  
[餃子]



もずく酢 550円

ミネラルと食物繊維たっぷりのもずくは、海の恵みを感じるさわやかな味わい。

10F トクトク  
[海鮮定食・居酒屋] Toc-Toc



ブッラータチーズと東彼杵ミニトマトの  
サラダ バルサミコソース  
1,045円

ミニトマトとバルサミコソースでサラダ風に。白ワインに合う一品です。

9F 37PASTA 37PASTA  
[パスタ]

もずく酢 440円

大村湾産の極細もずくは、絹のように繊細な舌触り。もずく酢でシンプルに。

9F うなぎ 徳  
[うなぎ] うなぎ 徳



大渡みそバターとウニの  
ポイルドオイスター 734円 各日20食限定

旨みをギュッと閉じ込めた牡蠣に、東彼杵町の味噌とバターを合わせて。

10F レカイエ オイスターバー L'CAILLER  
[シーフード] OYSTER BAR



長崎和牛  
肉ごぼう天そば  
2,200円

福岡名物の肉ごぼう天うどんを和牛とそばでアレンジ。九条葱もたっぷり!

9F 石臼挽きそば 石月  
[日本蕎麦] 石月





クウテン

くうてん × NAGASAKI

# 東そぎのパフェ

11/18 (FRI) - 12/25 (SUN)



長崎県のほぼ中央に位置する東彼杵(ひがしそぎ)町では、  
恵まれた自然と行き交う人々によって独自の食文化が育まれてきました。  
美しい食の物語をこの冬、くうてんのテーブルで。



東そぎのくじらを味わう。

くじら珍味の三種盛り  
4,400円

赤ベーコン、赤身の時雨煮、湯かけくじらの三種を集めた華やかな酒肴。

9F 喜水亭 和樂 [海鮮御膳] 和樂



和風パフェ 880円

そのぎ茶を贅沢に使用した香るパフェ。特製お茶ゼリーとムースが絶品です。

10F 博多水炊き 濱田屋 [水炊き]

東そぎのお茶を味わう。

シティダイニング

# くうてん

通常営業時間

11:00 ~ 最大24:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問い合わせ

アミュプラザ博多インフォメーション

TEL 092-431-8484 (10:00~20:00)

※電話番号はおかけ間違いのないようご注意ください。

※提供時間については変更になる場合がございます。ご来店前に店舗へご確認ください。 ※内容・サービスは予告なく変更・中止になる可能性がございます。 ※写真はイメージです。 ※別途サービス料・チャージ料がかかる店舗がございます。 ※食材の仕入れ状況などにより内容が異なる場合がございます。 ※アレルギー物質に関してはスタッフにお尋ねください。