

加藤清正

馬刺

ホルモン

馬にぎり

etc.

馬

ウマ

もの屋 ガイド

2012
2013

やっぱり

熊本に来たら 馬肉料理!!

火の国熊本の味に舌鼓 絶品馬肉グルメ24品!

馬肉は桜のようにキレイな色をしていることから、別名桜肉とも言われ、熊本の代表的郷土食材の一つです。名將加藤清正が、戦いの際にやむを得ず軍馬を食したのが始まりという俗説もありますが、一般的には昭和30年代頃から徐々に食べられるようになったそうです。馬肉と言えば「馬刺し」が有名。日持ちのしない馬肉ですから、新鮮なうちに食べるのが掟(おきて)。他にも「ホルモン煮込み」や「馬にぎり」などおいしい馬料理を出しているお店が熊本には数多くあります。低カロリー・高タンパクと体に優しい熊本名物馬料理! いざ、ここを選びすぐりのお店をご紹介します。

熊本城おもてなし武将隊



Nasse

発行元 株式会社サンマークNasse編集部
〒860-0812 熊本市中央区南熊本5-1-1
テルウェル熊本ビル4F
TEL 096-371-3771 FAX 096-371-3655
<http://kumamoto.nasse.com/>

※掲載されている情報は、2012年12月現在のものです。



特典・お店への
アクセスは
コチラ!!

馬料理MAP

オステリア ダルバクオーレ

①

中心地区

② アークホテル熊本城前

③ 丸小ホテル

熊本城 日本三名城の一つと数えられる熊本城は熊本のシンボリックな存在。築城400年が経ち、復元の目玉となっている本丸御殿「昭君之間(しょうくんのま)」など、訪れる者を圧倒する“不落の名城”です。

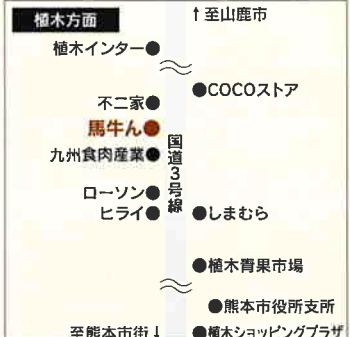
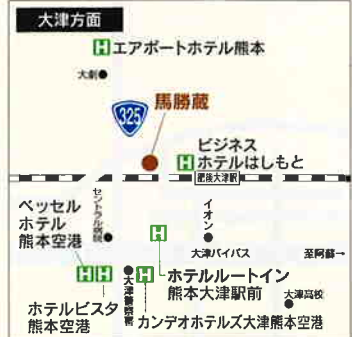
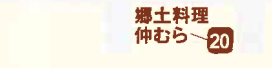
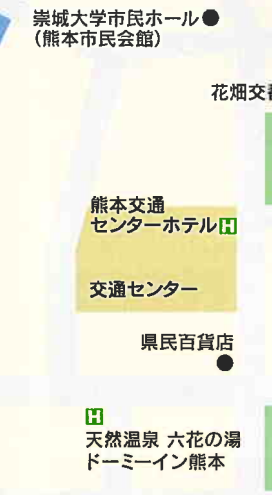
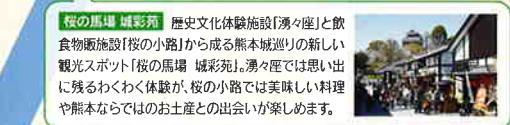


上通り 長さ約360m、道幅約11m、パリのオルセー美術館をイメージして作られた広々としたアーケード。多くの老舗が軒を連ねながらも、熊本ファッションの発信地でもあります。



下通り 長さ約511m、道幅約15m、熊本の繁華街である下通り。休日には通りの中央でイベントなどが多く開催され、さまざまな店が建ち並び、飲食店が多く夜も賑わいを見せています。

サンロード新市街 長さ約235m、幅約18m、辛島公園から東へのびたサンロード新市街。100周年を記念した時計のモニュメントは待ち合わせ場所としても利用されています。熊本の映画館発祥の地でもあります。



※この情報は平成24年12月現在のものです。

戦国時代にタイムスリップ!

熊本城 おもてなし武将隊!

熊本が誇る日本有数の名城、熊本城で今注目の存在、「熊本城おもてなし武将隊」。城主加藤清正を筆頭に熊本城の築城、熊本に歴史に大きく影響を与えた武将たちが400年の時を越え、現代にタイムスリップし、日々熊本城で来城者をおもてなし!

熱狂的なファンが出てくるほど今では大人気! あの時戦国武将たちと出会う、話せる。そんな「熊本城おもてなし武将隊」が待つ熊本城へ出かけよう!

※この情報は2012年12月現在のものです。内容の変更等につきましてはあらかじめご了承下さい。

熊本城おもてなし武将隊の活動



武将隊の朝は早い! 朝8時半の開門の際には武将たちの威勢の良い掛け声と共に来場者を出迎えてくれる。

出陣時間以外は熊本城の各所で、来場者に様々なことを教えてくれる! どこに誰がいるか探してみるのも楽しみの一つ。

武将隊出陣スケジュール

- ① 10:30~ 桜の馬場城彩苑 (4月1日以降は11:30~)
- ② 14:30~ 熊本城天守閣前 (毎日2回出演)

※時間等が必要になる場合がございます。
●お問い合わせは 熊本城総合事務所 ☎096-352-5900 <http://kumamoto-bushoutai.com/>

熊本城おもてなし武将隊関係図

加藤家

熊本城の築城、城下町の発展に尽力した加藤清正とその家臣達

賤ヶ岳七本槍

豊臣秀吉の家臣として賤ヶ岳で武功を挙げた加藤清正の盟友。

いけすとおせ刺 他

3F 廻り炬燵式の店内

4F はハッカフリー一式の個室

熊本名物会席の一例

熊本名物から新鮮な海の幸まで、安くて旨い本格和食店

コース料理

- 熊本名物会席(全10品) お1人様 5,000円 [6,500円相当のお料理]
- 皮はぎお徳コース(全11品※お2人様~) お1人様 4,000円 [5,500円相当のお料理]
- ぜいたく会席料理(全12品) お1人様 4,500円
- トラフグコース(※3名様~ 要予約) お1人様 4,000円
- あんごう鍋ぜいたくコース(全8品※冬期のみ) お1人様 4,500円

プラス1,500円で飲み放題OK

住所: 熊本市中区安政町2-23 しまとびビル(旧向上ビル)3F・4F 営/17:00~翌3:00 (LO翌2:00、日・祝日LO22:00) 休/不定休(日・祝日営業) 収/3F 65名(団体60名様まで) 4F 50名(ハリアフリー式) ※人数に応じて個室もご利用できます。

TEL 096-354-8972(店)

街中の喧騒から離れた、昔ながらの隠れ家的和空間。

馬肉料理 馬勝蔵

TEL 096-294-0303

住 菊池都大津町堂83 営 月~土 17:30-24:00(OS23:00) 祝 17:30-23:00(OS22:00) 休 日曜 収 カウンター5名、座敷60名(個室あり) P 12台

馬勝蔵お高め! 馬づくしさくらコース 2,980円 3,980円 4,980円	■特選馬刺のにぎり 3P 1,200円
おまかせコース 2,400円~ +1,600円で飲み放題(2時間下)付き	■馬のレバー刺し 780円
	■名物馬カツ(ヒレ) 1,080円
	■馬ホルモンの特製味噌煮込み 880円

馬いもの屋ガイドが

WEBからも チェック出来ます!!



PCから

熊本ナッセ

検索

<http://kumamoto.nasse.com>



モバイルから



スマートフォン対応!

←ケータイサイト NasseナビTOP

WEBを見て情報、特典をゲット!

馬いもの屋ガイドに掲載されている店舗の情報を、馬いもの屋ガイドの特設ページからもチェックしてお得な特典を手に入れよう!
通常の携帯はもちろん、スマートフォンにも対応しているので、QRをピロリン♪



e-bookでまるごと馬いもの屋ガイド!

馬いもの屋ガイドが手元にないそんな時でもNasse☆ナビ(Nasseホームページ)から丸ごと見れる!PCからHPにアクセスしてバックナンバーから、馬いもの屋ガイドを選ぶだけ。気になったお店の名前をクリックすればさらに詳しい情報が見れちゃいます!また熊本市観光情報サイト「満遊!くまもと」のホームページからも馬いもの屋ガイドを見る事が出来ます!



桜の馬場 城彩苑

熊本市中央区二の丸1-1

【湧々座】tel.096-288-5600
<http://sakuranobaba-johsaien.jp>

【桜の小路】tel.096-288-5577
<http://1592.jp>

歴史文化体験施設「湧々座」と飲食物販施設「桜の小路」から成る熊本城巡りの新しい観光スポット「桜の馬場 城彩苑」。湧々座では思い出に残るわくわく体験が、桜の小路では美味しい料理や熊本ならではの土産との出会いが楽しめます。



肥後を食す
飲食物販施設
桜の小路
23のお店が大集合



肥後を知る
歴史文化体験施設
湧々座
熊本城を思いっきりバーチャルに楽しむ
城彩苑にて熊本城おもてなし武将隊演舞中!



熊本名物 馬刺
新鮮な味を全国発送致します。
村山精肉舗 TEL096-324-4129 FAX096-351-3266
住 中央区新市街3-23 営 9:00~19:30 休 日曜

●馬刺(100g) 700円~2,520円
※各種お肉とりそろえております。
●全国発送承り中●
航空便、クール宅急便で新鮮なまま馬刺を全国へお届け致します。
揚げたてのお持ち帰り大好評!!
ミンチカツ (1ヶ170円)
馬肉コロッケ (1ヶ180円)



熊本のグルメ情報満載!
熊本の飲む食べる遊ぶはこれで決まり!
タウン旅ガイド vol.22 発行中!
主な設置箇所
県内各ホテル約70件、熊本タクシー、旭タクシー、熊本駅構内タクシー、交通センター待合ロビー、熊本駅観光案内所、桜の馬場城彩苑総合観光案内所など
※2012年12月現在
2012 12月発行・配布
【発行所】株式会社サンマークNasse編集部熊本支社 〒860-0812
熊本県熊本市中央区南熊本5丁目1-1 テルウェル熊本ビル4F
TEL.096-371-3771 FAX.096-371-3655
<http://kumamoto.nasse.com/>



馬ヒレ肉のカルパッチョ(アンチョビソース添え) 1,650円

希少部位のどろける馬ヒレ肉と程よい塩加減のアンチョビソースがマッチしたヘルシーな一皿! 桜肉のピンクとグリーンの色彩も愉しめ、馬肉王国熊本×イタリアが融合したココでしか味わえない新感覚料理。

1 OSTERIA DA RUBACUORE オステリア ダルバクオーレ

"ハート泥棒"という店名同様、"食の都"イタリアでの経験を活かし、ワインを軸に創られる料理に心奪われた美食家が集う一軒。銘柄ワインが揃い、二軒目バーとしてもオススメ。アラカルトは1,050円〜。

- お薦めワイン: トゥアリータ ロッソ デイ ノートリ(赤)5,800円(ボトル)
- 阿蘇うぶ山放牧"草うし"の炭火烧2,680円

☎096-288-0425
住/中央区上林町1-37 K-IIビル1F
営/11:30~14:30
18:00~23:00
休/水曜
収/24名



地元の清流の川石を用い、火を入れて熱々に熱したダイナミックな一皿。天日古代塩で頂く馬肉の旨味はもうヤミツキ。リピーターも続出のメニューです。出張で来て、必ず食べていくというファンも多いそう。



馬肉の石焼き 980円

2 地下厨房 山桜 やまざくら

郷土の採れたて野菜や、地元市場直送の鮮魚、あか牛「阿蘇王」、天日古代塩など、厳選されたふるさとの食材で定評のある「山桜」。収容100名のキャバで会社の宴会にもおすすめ。

- あか牛のステーキ...980円 ●天草大王ももの石焼...1,050円
- ウマか! 生春巻き...880円

☎096-327-5140
住/中央区通町5-23第3マモトミヤビルBF
営/17:30~24:00(OS23:00)
土・祝前日~25:00(OS24:00)
休/年末年始予定(応相談)
収/100名 <http://www.yamazakururasaku.com/>




売り切れ御免馬肉丼 580円

様々な部位を混ぜた馬肉を、熊本風に甘辛く煮込み、熊本産のお米にかけたシンプルで味わい深い逸品。気軽に味わってもらえるように設定した価格は、なんと一杯580円。ランチや夜の一品としてもおすすめ。

3 酒灯 ひふみ家

熊本産食材を、素材の旨みそのまま楽しめる「蒸し料理」で味わえるお店。お昼は阿蘇の蕎麦粉と湧水で作った蕎麦(かけ・ざる)と、ミニ馬肉のセットがなんと480円で楽しめます。

- 馬ホルモン味噌煮込み 580円 ●馬ホルモン餃子(5個) 200円
- 特選霜降り馬刺...1,230円

☎096-351-1235
住/中央区手取本町4-15 みどりやトキビル2F
営/ランチ11:30~14:30、17:00~翌1:00
(金土祝前~翌3:00、日~24:00)
休/無休
収/65名(個室・お座敷・カウンター・テーブル)




特選馬刺し 980円

新鮮で旨い馬刺しは、肉質もやわらかく、噛むほどに甘さが広がり、誰もが唸る感動の美味しさ! 種類豊富に揃う焼酎や地酒と合わせて是非ご賞味ください。霜降りや赤身、タゲガミなど様々な部位をご用意!

4 旬魚季菜 憲五百 (けんごひゃく)

まるごと「熊本」の食材を90%使用♪ブランド肉の天草大王や肥後豚を筆頭に、天草直送の新鮮魚介や季節野菜を使った創作料理を安心価格で楽しめます。寛ぎの店内には、座敷やカウンターを完備!

- 天草大王の大手羽唐揚げ 580円(1本) ●壘上馬ヒレ塩麹の陶板焼き 1,280円
- 肥後豚バラのベーコンステーキ 880円

☎096-327-5535
住/中央区安政町6-2 パンプキンビル1F
営/18:00~翌7:00
休/無休
収/36名(座敷22席・カウンター14席)
<http://www.kengo-group.com>



あばら骨の間にできるヒモ状の部位「馬ひも」。馬肉の中落ちカルビとも呼ばれ、あっさりとした中にも甘味のある希少な部位です。また郷土料理を丸ごと堪能できるお得なセット(1,890円)もご用意しております。



馬ひも串 270円/1本

5 和食・郷土料理 太閤

店内から絶えず賑わう声が聞こえてくる「太閤」。その秘密は世話焼きの女将さんと、我が家に帰ったような居心地の良い空間、そして創業32年が裏付けする確かな味。天草の鮮魚と郷土料理をお楽しみ下さい。

- 郷土8品料理セット...1,890円(馬刺し・コーネ・辛子運根・人文字くるくる・だご汁・桜納豆・田楽・阿蘇高菜漬)

☎096-322-8537
住/中央区下通1-4-19
営/17:00~24:00
休/日曜
収/28名
(カウンター8名・座敷20名)




馬もつ焼(ホルモン) 850円

馬の良質な腸を厳選し、香ばしく焼き上げた人気の一品。ぷりぷりとしたホルモンの食感、噛むほどに旨みがあふれだし、ビールのおつまみにもうってつけ。県外客はもちろん、地元のお客様からも大人気!

6 御馳走ごまい 米乃家 よねのや 下通本店

寛ぎの個室で旨い居酒屋料理を堪能できる人気店。名物「三ツ星コロッケ」をはじめ、天草直送の新鮮旬魚や地鶏炭火焼、豊富な郷土料理などどれも旨いものづくし。カウンターもあるのがお気軽に。

- 特上馬刺(コウネ付)...1,700円 ●馬もつ鍋...1人前1,500円
- 馬サガリの炭火烧(たれ・塩)...800円

☎096-352-6022
住/中央区下通1-6-4 武蔵ビル2F
営/17:00~翌2:00
休/無休(研修のため店休あり)
収/90名(30名様~貸切可、個室あり)
☎090-9599-3777



創業52年の老舗お好み焼き店
伝統の味をそのまま全国へお届けします

地元「お馴染みさん」に交えられてきた「都一」のお好み焼き。熊本で愛される「庶民の味」です。その味をいま全国の食卓へお届けします。熊本へお越しの際は店へもお立ち寄り下さい。

店内ご飲食一例

お好み焼き

- ミックス(平焼きor厚焼き) 800円
- ミックスモダン焼き 880円
- 野菜(もやし入り) 500円

焼きそば

- デラックス 800円
- 塩... 500円ほか

通販特別セット

ミックス厚焼き+ミックス平焼き+ミックスモダン焼き

2,000円(送料込)

■お問い合わせ

お電話 **096-356-8887**

インターネット <http://www.okonomi-toichi.com>

▲2013年1月下旬インターネット通販スタート!

新メニュー

馬スジ入りネギ焼き

1月空間発売開始!!

お好み焼 都一

① 中央区花畑町13-2066ふしビル1F
② 14-4(木)17:00~翌2:30
③ 山形・秋田・岩手17:00~翌3:00
④ 日曜・祝祭日(祝祭日時は休業)※
⑤ カウンター6席・テーブル12席



馬レバー刺し
980円

熊本でも入荷が困難なほど希少な「馬レバー刺し」。県外からのお客様は必ずといってよいほど注文する絶対オススメの一品です。牛レバーに比べ臭みの少ない、コリコリとした食感をお楽しみ下さい。

7 焼鳥 呑みてい -nomitei-

新鮮なネタを炭火で焼き上げる焼鳥が自慢の「呑みてい」。定番の郷土料理はもちろん、120円〜揃う豊富な串メニュー、近海で獲れる旬魚のお刺身や炭火焼など一品料理も秀逸です。また熊本焼酎や地酒も豊富にご用意。

- 霜降り馬刺し.....1,280円 ●揚げたて辛子連根.....480円
- 馬すじ煮込み.....580円

☎096-323-8090

住/中央区中央街1-10-2F
 営/18:00~翌0:00(日~木)
 18:00~翌1:00(金・土)
 休/不定休
 取/21名(カウンター11名・テーブル10名)



美味しくてヘルシーな馬スジ肉の煮込み。ゴボウやニンジンなどを刻んで入れ、じっくり煮込んでいるのでしっかりとした味が楽しめます。馬肉のくさみを取りくせもなく、馬スジの味を一層引き立てています。

馬スジの煮込み
500円



8 花てばこ

旅先でおふくろの味が恋しくなったら「花てばこ」。懐かしい味を愉しめると地元で常連客も多い。毎日その日に仕入れられた新鮮な食材を使用し、自慢の家庭料理をリーズナブルに味わえると評判!

- 馬刺し.....1,000円~ ●辛子れんこん.....450円
- 熊本家庭料理コース.....3,000円~

☎096-356-8566

住/中央区下通1-7-7GMビル1F
 営/月~木曜18:00~24:00(L.O)
 金・土曜18:00~翌2:00
 休/日曜・祝日(10名以上のご予約に限り営業)
 取/カウンター6席、テーブル20席



桜カルビの炭火焼
900円

馬一頭から僅かしかとれない「三枚バラ」を使った逸品。刺身用の馬肉を厚切りにして、炭火で表面をサッと炙り、肉の旨みを内側に閉じ込めます。ピクピクするほどジューシーで柔らかく、クセが一切ありません。薬味の辛味をアクセントにどうぞ!

9 一風風味 さん

精肉店で長年勤めてきた店主が目にした極上馬肉料理が楽しめるお店。備炭炭を使った炭火焼料理では、馬肉以外にも熊本県産の黒毛和牛「和牛」やブランドポーク「肥皇豚」も楽しめます。

- カリカリ豚足.....450円 ●特上霜降り馬刺.....1,800円
- 桜納豆.....550円

☎096-355-8125

住/中央区下通1-7-7 スマイルビル1F
 営/月~木17:30~翌5:00
 (金土祝前日~翌7:00)
 日17:00~24:00
 休/無休 取/53名(個室・お座敷・カウンター)



馬五点盛
3,150円

左上から馬タン、馬心臓、馬レバー、心根、コーネ刺しを特製ダレでどうぞ。特に馬レバーは臭みがなく、レバーが苦手な方にもお勧め。また、心臓や心根、コーネ刺しは熊本でもなかなかお目にかかれない逸品です。

10 馬肉郷土料理 けんぞう

熊本でもなかなかお目にかかれない「馬料理」が味わえると県内外から多く訪れる人気の「けんぞう」。マスターとの会話が弾むカウンター席とゆったり寛げるお座敷を完備。お一人様でもお気軽にどうぞ!

- 馬刺し.....2,310円 ●馬カルビ焼き.....1,050円
- 馬串焼き(3本).....630円

☎080-0900-8795(7/24 休) ☎096-356-8775

住/中央区下通1-8-24七光ビルB1F
 営/17:00~23:30(os23:00)
 休/不定休
 取/カウンター9席、座敷20名



新鮮な桜肉を使用し、一本一本丁寧に炭火で芳ばしく焼かれた絶品串はとろけるほど柔らかく、一度食せばヤミツキになる美味しさ!口の中へ含んだ瞬間、広がる極上肉のジューシーな旨みを是非ご堪能ください。

さくらカルビ串
一本 300円



11 炭焼 馬鶏処 (パッケージ)

こだわりの馬・鶏料理が揃う熊本の名店「馬鶏処」。自慢の串焼きや郷土料理はもちろん、馬と鶏の新鮮な刺身類や一品料理も豊富に味わえます。カウンター&テーブル席があり、お一人様でも気軽に営業下さい。

- 特撰霜降り馬刺し.....1,600円 ●馬スジ煮込み.....580円
- 馬肉コロッケ.....580円

☎096-326-8008

住/中央区下通1-8-18
 営/18:00~0:00(LO23:30)
 休/不定休
 取/28名(座敷・カウンター席)



上馬刺
1,000円

このお値段でこの質と量は、地元熊本で10年愛されている「笑う門」ならではの是非とも味わっていただきたいからこそその安さと最高の品質です。霜降りも入って旨味ある、とろける逸品!

12 現代和食 笑う門 -WARAU MON-

有名芸人さん達の間で熊本での行きつけ店になっている「笑う門」。鮮度抜群の地ものの魚介類を豪快に、驚きの安さでご提供! お得に贅沢に飾り立てずの和食を是非!

- 人文字ぐるぐる.....400円 ●揚げたて辛子連根.....800円
- 県産和牛「和牛」ステーキ.....1,500円

☎096-352-6786

住/中央区下通1-9-4
 銀座通りファミリーマート3F
 営/17:00~翌3:00
 日・祝17:00~24:00
 休/無休 取/70名



熊本を代表する馬料理の老舗。一流の味を寛ぎの空間で贅沢に。

馬料理 天國 TENGOKU
 【天國本店】
 TEL 096-326-4522
 住/西区 熊本2丁目13-12 天國ビル2F
 営/ (日) 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00)
 (夜) 17:00~23:00 (ラストオーダー22:00)
 休/ (日) 休 (夜) なし
 取/33席(カウンター・座敷)

馬料理 天國 TENGOKU
 【二代目天國】
 TEL 096-323-1059
 住/中央区下通1-11-20 コンフォート乃々ビル1F
 営/18:00~翌2:00 (ラストオーダー翌1:30)
 休/日曜・祝祭日
 取/34席(カウンター・座敷)

- 天國特選おまかせコース 5,250円~
- 馬焼きコース 4,725円
- 馬刺(特上霜降り) 2,310円~
- 馬レバー刺 1,260円
- 馬特上にぎり 840円~

ホームページ <http://umaryouri.jp>



馬レバー刺
980円

鮮度抜群の馬レバー刺は、つるっとコリコリした食感で、ごま油&塩につけて食べると、たまらない美味しさ！3種盛合せ(馬刺・タテガミ・馬レバー)2,480円も人気。本誌ご持参の方には1ドリンクサービス♪

厚みのある馬ヒレ肉をじっくり優しく焼き上げたボリューム満点の「馬ヒレステーキ」。程良い焼き加減で、想像以上に柔らかく噛むほどにあふれる肉汁がとってもジューシー！一人でペロリと食べてしまう程やみつきになる逸品。

馬ヒレステーキ
3,000円



上馬刺盛合せ
2,650円

食通も唸る最高級の霜降り・奥深い旨みが凝縮された赤身・コラーゲンたっぷりの珍味タテガミ・稀少な極上三枚バラ(フタエゴ)が揃う一皿。えり抜きの「さくら肉」を食べるなら小細工せず、ダイナミックに！

13 ワインと串焼きの店 鶏城 トリッキー

2012年10月オープン以来、男女問わず多くのお客さんで賑わう人気店。名物「豚巻串」など炭火串焼きや一品料理、熊本郷土の味を安心価格で気軽に味わえます。振りこたつ式の個室や座敷、カウンター席を完備。

- 馬のタテガミ刺…………… 580円 ●馬刺…………… 1,280円
- 熊本県産豚串…………… 220円

☎096-356-5414

住/中央区花畑町12-8 銀杏会館2F
営/17:30~翌3:00(LO翌2:00)
休/不定休
収/30名
(振りこたつ席・カウンター席・個室)



14 馬肉料理 むつ五郎

リピーターが多く、大型連休時には開店から閉店間際まで行列ができる程の人気店。常時23~28品のメニューがあり、お肉屋さんにもない珍しい馬肉食材を味わうことができる。

- 馬刺し……………2,200円 ●馬にぎり(5貫)……………1,800円
- 馬汁……………500円

☎096-356-6256

住/中央区花畑町12-11熊本グリーンホテルB1F
営/17:00~23:30(OS23:00)
休/日曜※日月連休の場合、月曜
収/約40名



15 遊食亭 えくぼ

昨春秋のOPEN間もなく「新鮮な馬肉料理をはじめ、郷土料理が豊富に揃う」と評判の一軒。店内は全て振りこたつ席でゆっくり寛げ、連日、県内外から多くの人が集います。お一人でもふらっと立ち寄れる雰囲気です。

- 霜降り馬刺し……………1,480円 ●馬ホルモンの味噌煮込み……………600円
- 馬肉ころころコロッケ……………580円

☎096-355-3545

住/中央区下通1-11-21ロフト西銀座2F
営/17:00~翌2:00
17:00~翌4:00(金・土・祝前日)
休/不定休
収/40名(30名~貸切OK)



上馬ヒモの炙りにぎり(5貫)
1,500円

馬肉好きにも人気の「馬ヒモ」をにぎり。刺身でも食べられる新鮮馬ヒモは、少し炙るとジューシーに！噛むほどに肉の旨味が感じられる逸品をぜひ。他にも馬料理、郷土料理がリーズナブルに味わえます。

熊本でしか味わえない鮮度と、旨味が一番のつた霜降り馬刺は、何とも言えない甘みが口の中で広がりとろけるほど感動の美味しさ！本誌ご持参の方には地元米焼酎「しろ」のミニボトルを1本プレゼント♪

霜降り 極上馬刺
1,890円



馬にぎり(5貫)
1,500円

料理人の技から生まれる、馬にぎりや馬焼き、特選馬刺しなど、極上の美味しさをリーズナブルに堪能！郷土料理や旬料理も揃い、熊本の銘酒やワインとの相性も抜群です。旨さ、雰囲気、価格ともに大満足♪

16 KUREMUTSU 暮六

古民家風の居酒屋。馬刺しや郷土料理はもちろん、旬の素材にこだわった和創作料理は地元でも大人気！地酒や焼酎も豊富に揃うオススメの店です。馬刺しや辛子塩振などを含む、郷土コース(飲放題)4,500円~ご用意。

- 馬刺し…………… 1,200円 ●馬スシ煮込み…………… 680円
- 旬刺し盛り合わせ…………… 1,000円~

☎096-323-6886

住/中央区下通1-12-11第2タカラヤビル1階
営/18:00~翌3:00
休/無休
収/48名(榻榻み座敷20名
卓席14名 棧敷席14名)



17 地鶏炭火焼 鳥亭 新市街店

振りこたつ式の個室やテーブル席があり、昭和レトロな寛ぎ空間と温かいおもてなしで県外者の方も優しく迎えてくれます。自慢の地鶏炭火焼刺身、郷土料理など安心価格でゆっくり熊本の味を楽しめる人気店。

- 馬ヒモの塩焼き…………… 840円 ●地鶏炭火焼…………… 1,050円
- 郷土コース…………… 2,500円(2名~)

☎096-355-2202

住/中央区新市街1-2 フジモビル1F
営/17:30~翌1:00
休/日曜 ※団体予約は応相談！
収/100名(最大宴会人数70名)
※座敷や振りこたつ個室を完備



18 一文銭 新市街店

新鮮旬魚や職人が握る寿司など多彩に味わえ、焼酎や地酒などドリンクも充実。カウンター席や個室、座敷を完備し、上質なおもてなしで県外者の方も安心してご来店頂けます。本誌持参で生ビール1杯プレゼント！

- 特撰馬刺し…………… 1,800円 ●馬焼き…………… 870円
- 手作り辛子れんこん…………… 580円

☎096-356-5577

住/中央区新市街1-11
スターライトビルII 1F
営/17:30~翌1:00
休/日曜(休前日は翌月曜)
収/最大宴会数48名、30名、個室有



五郎八
GOROHACHI

Umatore nigirizushi
馬トロにぎり寿司
5貫 2,625円

Ika no ikedakuri
呼子産
活やりイカ造り
3,675円~

Shun no nigirizushi
旬のにぎり寿司
10貫 2,625円

Uma Shabushabu
特選馬肉の
しゃぶしゃぶ
1人前 3,150円
(2名様~承ります)

コース料理

- 創作料理コース 5,250円~
- 郷土料理コース 6,300円~
- 活魚料理コース 6,300円~
- 馬しゃぶコース 6,300円~

お昼の料理(離れのみ)

- 上にぎり寿司(12貫) 1,500円
- 馬肉のすき焼定食 2,000円
- 創作御膳 2,500円
- 郷土御膳 3,000円

五郎八

Tel.096-321-8880

住/花畑町13-26 第一銀杏ビル5F
営/11:30~14:00 16:30~23:30
収/総席数240席(個室完備)
休/不定休
私各種カード使用可

銀杏通り
三橋下通り
五郎八本店

詳細はWEBで



馬ヒモ溶岩焼き
890円

人気看板メニューの馬ヒモ溶岩焼き。テーブルで焼き上げられるのでその音、香ばしさは絶品！県外の方でもなしにも好評の一皿です。

県外客のみならず熊本の方にも人気の「馬ホホの味噌煮込み」は一見洋風のシチューの様だが、奥深い味噌のコクと柔らかくとろける馬のホホ肉を味わえる和の一品、日によって仕入れの状況が異なるので是非ご予約を。

馬ホホの味噌煮込み
1,300円 / 要予約



ホルモン定食(味噌汁、小鉢付)
930円

肉厚でふりっぶりのホルモンを使用した「ホルモン煮込み定食」は、お客さんの約8割が注文するほど人気の逸品。じっくりと味噌で煮込まれとろっと柔らかい食感と、何杯でもご飯が進むようなしっかり味付けが嬉しい。

19 さかさ酒 本店

オーナーの地元天草の海の幸と串料理。特選和牛や赤鶏の溶岩焼、旬の和食を中心にした豊富なメニューが人気の「酒湊本店」。熊本の旨いものを堪能しようと思ったらまずココへ。個室も多数、接待から、ちよい飲みまで人気の一店です!!

- 特選馬刺し盛り合わせ..... 2,100円 ●馬ヒモ刺し..... 950円
- 馬レバ刺し.....950円

☎096-352-7117

住/中央区新市街4-18松下ビル2F
営/ランチ11:30~14:00
17:00~翌1:00
休/なし <http://www.sakasou.com/>
収/70名・個室多数



20 郷土料理 仲むら

県内外から支持が厚い和食店。新鮮な馬刺をはじめ、豊富な馬肉料理や地物にこだわった熊本の味を堪能できます。お一人様でも気軽に入れるカウンター席からテーブルや掘り炬燵座敷もあり。

- 極上馬刺し..... 2,100円 ●肥後路コース..... 3,500円
- 阿蘇路コース.....4,000円

☎096-351-7788

住/中央区練兵町52-2
営/11:30~14:00
17:00~23:00(OS 22:30)
休/日曜
収/62名(最大宴会人数30名)



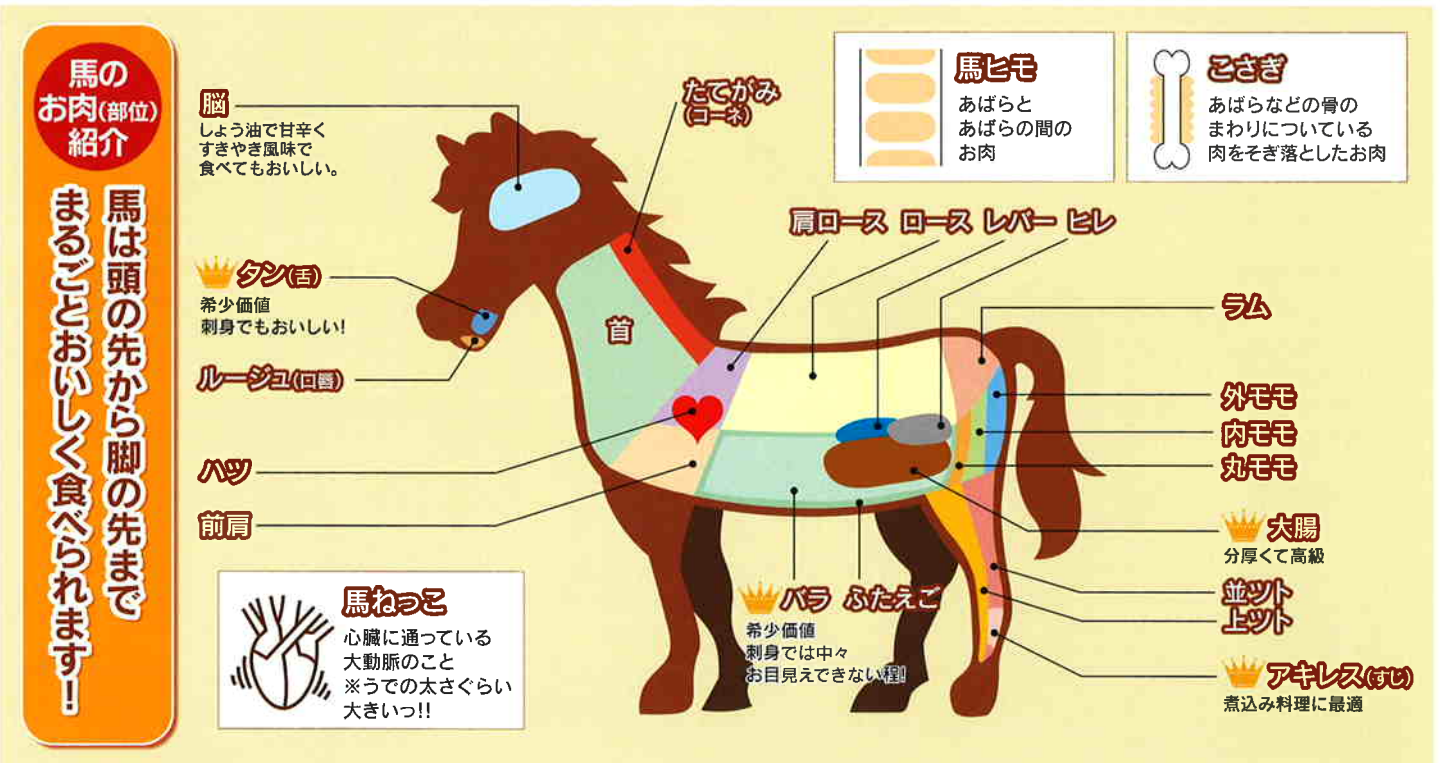
21 かつ美食堂

県内外から多くのリピーターが集う、どこか昔懐かしい雰囲気の大衆食堂。肉の卸業者から直接仕入れた馬肉を使用しているため、手頃な値段で馬料理を楽しむことができるおすすめの軒。

- 馬焼肉.....980円 ●肉めし.....380円
- ホルモンにんにく炒め.....1,040円

☎096-380-2987

住/東区長瀬東7-11-18
営/11:00~21:00
休/日曜
収/60名



自家牧場の安心馬刺しお届けします!!

ご注文はお電話1本で

たっぷり「人気No.1馬刺しお試しセット」

3,500円 → **2,980円** (税込)

霜降り馬刺し桜100g ⊕ 赤身馬刺し100g ⊕ たてがみ刺し100g

本誌を見てのご注文で

- ① 冷凍・冷蔵 配送料サービス!!
- ② 「特製醤油」「生の生姜」サービス!!
- ③ 更に2セット購入で「馬刺し薫製200g」サービス!!

■お申し込みは

0120-834-831 年中無休 (10:00~17:00)
<http://www.basasiya.com>

有限会社九州食肉産業 馬刺し屋 楽天市場 携帯店 ▶ 検索 ▶ 携帯モバイル



九州道・植木インターそば!

直営の焼肉店「馬牛ん」では新鮮お肉をリーズナブル&美味しく食べられます!!

◆ランチ ¥500~ ◆焼肉食べ放題 ¥1,780~

七輪を使った炭焼きで肉汁を逃がさず、内部までジューシーと柔らかく焼き上げます。名物手ごねハンバーグも自慢の味立



馬牛 BAGYU-N 九州道・植木インターそば! 住所/ 熊本市北区植木町味取54-1 営業/ 11:00~22:00 休日/ 不定休