

特集

宇土を味わう。宇土を選ぶ。 それが、このまちの力になる。

寄付やボランティアだけでなく、
宇土の食を選び、味わうことも
応援のひとつです。

生産者や事業者、

そして地域の未来につながる

「おいしい選択」。

あらためて、宇土の食と

それを支える人たちに

目を向けてみませんか？



TOPIC

食べる 宇土で宇土を食べる。

つくる 宇土の「おいしい」はここから

えらぶ 身近なお店で宇土を応援

まもる ずっと残していきたい宇土レシピ

みつける 消費応援ロゴマークができました



おやつとコーヒー 風

令和7年12月にオープンしたカフェ。元パティシエの店主が作る焼き菓子と、スペシャルティコーヒーが楽しめます。浅煎りを中心としたコーヒーは、雑味のないすっきりとした味わいが特徴です。焼き菓子には地元の卵や旬のフルーツを使い、添加物などの使用をできるだけ抑えてシンプルに。季節に合わせて品ぞろえが変わるため、訪れるたびに新しいお菓子との出会いが待っています。



数量限定の商品
もあるので
お早めにご来店
ください！

オーナー
北原 和樹さん 理子さん



店内で味わうスイーツは
もちろん、テイクアウトの
シュークリームやクッキー
なども人気。



住所:本町3丁目48番地
営業時間:午前9時30分～午後5時30分
定休日:毎週月曜日・木曜日 ※休みはInstagramを確認ください



フランス菓子 オルタンシア

旬のフルーツをふんだんに使ったタルトが並ぶ「オルタンシア」。店主自ら市場や農家へ足を運び、納得した果物を選びます。できる限り地元のものを使い、生産者のこだわりを一つ一つのお菓子に。季節ごとに変わるタルトには、おいしいものを届けたいという思いが詰まっています。

ショーケースには、
キラキラ輝くフルーツ
のタルトが並ぶ

今の季節は
マロンパイも
人気です！

オーナーシェフ
平田 浩二さん



住所:松原町101番地2
営業時間:午前11時～午後7時
定休日:毎週水曜日・第1、第3火曜日



キッチンカー そらとグリーン

受け取ったお客さんが喜び、笑顔になってくれることが何よりうれしい。「そらとグリーン」では、注文を受けてから生地を焼き、出来立てを届けています。熊本県産小麦を使った生地は、もちもちとサクサクの2種類。季節の野菜や果物を使った週替わりのクレープや、旬の野菜を味わう農園スープもそろい、訪れるたびに新しい味に出会えます。



出来立てを
提供するため、
少々時間を
いただきます

オーナー
高稲 美里さん



野菜がたっぷり。
まるでプーケのような、
彩り豊かなクレープ。



住所:新町1丁目169番地3
営業時間:平日正午～午後4時、土日午前10時～午後4時
定休日:不定休 ※営業日程が変わることがあります。Instagramを確認ください



でる。 宇土を 食べる。

気になるお店へ、美味しい出会いを探しにいきませんか。
宇土には、こだわりが詰まった素敵なお店がたくさんあります。
今日のランチや週末のお出掛けに宇土ならではの「おいしい」を味わってみてください。



うとイタリア食堂まゐーる

市外から訪れる人にも、宇土のおいしい地場食材を味わってほしい。その思いから「うとイタリア食堂まゐーる」では、メニューに生産者の名前を添えています。海苔漁業者の友人をきっかけに、試行錯誤して生まれた宇土産海苔のパスタは、ガーリックとクリームの2種類。同級生の農家が育てたトマトなども取り入れ、人のつながりから生まれる宇土の味を届けています。

ウトクラフト
ビールも
提供しています！

代表
村田 大祐さん



海苔のパスタは、
乾海苔全形2枚を
贅沢に使用。



住所:新町3丁目41番地 片岡ビル1F-A号
営業時間:18時～LAST 定休日:毎週木曜日



駅カフェ網田レトロ館

JR網田駅舎内にある「網田レトロ館」では、駅に停車した電車を眺めながら、ホテルの総料理長直伝のルーを使った季節の野菜カレーや、網田ネーブルのピザ、網田産海苔の「氣愛のおむすび」などを味わえます。器には網田の4つの窯元の皿を使い、この場所を通して地域の魅力を伝えています。

レトロな雰囲気
の中でおいしい
ご飯をどうぞ！



カフェスタッフのみなさん



住所:下網田町2101番地1
営業時間:土日祝日 午前11時30分～午後3時30分
定休日:毎週月曜日～金曜日



那須自然農園 那須 直敏さん 千代さん



食べる人の健康を思い、安心して味わえるおいしい作物を届けたい。「那須自然農園」では、農薬や化学肥料を使わず、米から野菜まで食味にこだわって育てています。目指すのは、うまみが凝縮した濃い味わい。手間を惜まず、一つ一つの作物と向き合いながら、日々の食卓へおいしさを届けています。

販売情報

収穫時期
さつまいも：8月末～12月
にんにく：6月～10月
自然薯、かぼちゃ：12月～3月
米：年中

販売場所
・サンサンうきっ子 宇城彩館
・サンサンうきっ子 下北店
・ふるさと納税



益田果樹園 代表 益田 文昭さん



食べた人に、おいしいと思ってもらいたい。その思いで、約40年にわたり柑橘を育てています。除草剤を使わず、草刈りをしながら、根が養分を吸収しやすい環境づくりを大切にしています。何よりこだわるのは、酸味と甘みのバランス。長年の経験と日々の手入れが、はっきりとした味わいのみかんを育みます。

販売情報

収穫時期
極早生みかん：10月
早生みかん：11月～12月
網田ネーブル：2月～5月

販売場所
・サンサンうきっ子 宇城彩館



福島農園 (一社)ジャパンネーブル協会 代表 堀内 勇一さん



みかんの甘さを引き出すため、栽培に工夫を凝らす「福島農園」。地面に白いシートを敷き、雨水が土に入るのを抑えることで、水分を調整し、味を凝縮させています。今年は雨が少なく、小ぶりながら甘いみかんに育っているといいます。11月に旬を迎えるのは早生みかん。ひと玉に詰まった味わいを、ぜひ楽しんでみてください。

販売情報

出荷時期
早生みかん：11月～
不知火、網田ネーブル：1月～

販売場所
・ふるさと納税
・熊日メディアコム



小森ファーム 代表 小森 大将(右) 公明(左)さん



作物に合わせて水分や養分を調整し、おいしさを引き出しています。今が旬の太秋柿は、大玉で糖度18度前後。シャキシャキとした食感が特徴で、今年はとても良い出来。12月から販売するフルーソトマトは、養分を十分に与えながら水分を抑えて栽培。糖度は8～10度ほどで、甘く濃い味わいに育ちます。

販売情報

収穫時期
太秋柿：10月～11月
フルーソトマト：12月～6月

販売場所
・サンサンうきっ子 宇城彩館
・you+youくまもと農畜産物市場
・ホームページ、直売所



宇土の「おいしい」は、ここから。 海と大地が育む恵み。その先には、生産者の想いがあります。



宇土の豊かな海と大地から生まれる、おいしい食材の数々。その背景には、日々、自然と向き合う生産者の姿があります。震災を乗り越え、地域の食を支え続ける人たちの想いは、私たちの食卓へとつながっています。宇土の「おいしい」を育む生産者の皆さんを紹介します。

網田漁協海苔漁師 株式会社龍皇水産 代表取締役 村田 航太さん



地元を盛り上げ、海苔づくりを次の世代へつなごう。その思いから家業を法人化し、若い人材の受け入れを進めています。祖父の代から守る御輿来海岸の漁場では、山の恵みを受けて海苔が育ちます。黒くつやがあり、やわらかな口溶けが特徴です。焼き海苔や佃煮などの商品づくりにも取り組み、網田の海苔の魅力を伝えています。

販売情報

・網田駅
・オンライン販売



住吉漁協海苔漁師 岩本 和剛さん



海苔の養殖には、決まった教科書がありません。その年の気候に向き合い、先代や先輩から受け継いだ知恵と自らの経験を重ね、より良い海苔づくりを目指しています。住吉の海苔は、濃い味わい、余韻が特徴。特に、一番海苔(初摘み海苔)は口溶けがよく、香りや風味が豊かです。おにぎりや餅に巻いて味わってほしいです。

販売情報

・佐田海苔店
・住吉海苔本舗
・海苔子の台所(住吉漁協)
・のりや(住吉海岸公園内)





身近なお店で 宇土を応援

毎日の食卓に欠かせないスーパーには、地域の暮らしを支えるさまざまな商品が並んでいます。宇土でつくられた商品はもちろん、地元のお店で買い物をするこも、生産者や事業者、そこで働く人たちを支えることにつながります。

マックスバリュ宇土店

地震で被災した中でも、地域の皆さんのためにできることを。その思いから、震災4日後に店頭販売を始めました。生鮮食品の確保が難しい中、支えとなったのが、自らも被災した地元農家の皆さん。毎日届く新鮮な野菜が、買い物に訪れる人たちに喜ばれました。普段からのつながりに支えられていることを、改めて実感したといいます。産直売り場には、生産者の名前を見て選ぶお客さんの姿も。これからも地元の食を届け、地域の皆さんと歩みをともにしていきます。



住所:水町50-1
営業時間:9:00~24:00



スーパーフレッシュくまい

地域の皆さんが困っているときこそ、店を開けたい。「フレッシュくまい」は震災後、宇土店と不知火店で協力し、営業再開に力を尽くしました。断水中は、水が使える不知火店で炊いたご飯を運び、弁当を用意。地域の食を支えました。魚屋から始まったお店が大切にするのは、生鮮4品(目利きで選ぶ鮮魚や野菜、肉、店内で調理する惣菜など)の品質です。お客さんの暮らしに寄り添い、今日も食卓のおいしさを届けています。



住所:本町5-15
営業時間:9:30~19:30 定休日:1月1日



スーパーキッド宇土店

新鮮でおいしい地元のものを、手頃な価格で届けたい。「スーパーキッド宇土店」の産直売り場では、農家が持ち込む旬の野菜や果物を販売しています。形や大きさが規格に合わなくても、おいしさを家庭の食卓へつなぎます。震災後は約5日間の休業を経て営業を再開。自らも被災した農家から新鮮な野菜が届き、買い物に訪れる人たちを支えました。これからも作る人と食べる人をつなぎ、地域の暮らしを支えていきます。



住所:南段原町20-1
営業時間:9:00~23:00



宇土マリーナ おこしき館

地元の人にも、訪れる家族にも喜ばれる場所にしたい。「道の駅 宇土マリーナ」には、旬の柑橘や鮮魚がそろいます。7月初旬の落雷に続き、月末には地震と、二重の被害を受けながらも、発電機を使って営業を継続。弁当や焼きたてのメロンパンを提供し、水を必要とする人たちに水道を開放しました。地域の食材を届けるとともに、駄菓子の販売や遊具の設置など、親子で買い物や遊びを楽しめる場所づくりにも取り組んでいます。



住所:下網田町3084番地1
営業時間:9:00~18:00 定休日:1月1日



ずっと残していきたい 宇土レシピ

地場産小麦粉と米粉で作る 季節のオリジナルピザ



- ① ボウルに米粉、強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを入れて混ぜる。ぬるま湯とオリーブオイルを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ② 生地がまとまったら、なめらかになるまで5~10分こねる。
- ③ 丸めてラップをかけ、約35℃の暖かい場所で30分ほど、生地が少しふくらするまで発酵させる。
- ④ オープン用シートにのせ、直径約22cmの円形に薄く伸ばす。
- ⑤ ピザソースを塗り、チーズと好みの具材をのせる。
- ⑥ 250℃に予熱したオーブンで約12分、焼き色がつくまで焼く。
※焼き時間はオーブンに合わせて調整してください。



ミニトマトのムース



- ① ミニトマトを洗ってヘタを取り、鍋で弱火にかけ、時々混ぜながら柔らかくなるまで煮る。
- ② ざるで裏ごしし、皮と種を除いてミニトマトジュース約200ccを作り、冷ます。
- ③ 生クリームをふんわりするまで泡立てる。
- ④ ヨーグルトと砂糖を混ぜ、なめらかにする。
- ⑤ ④に冷ましたミニトマトジュースを加えて混ぜる。
- ⑥ ③に⑤を少しずつ加え、泡をつぶさないようにやさしく混ぜる。
- ⑦ ふやかして溶かしたゼラチンに⑥を少量混ぜてなじませ、⑥に加えて手早く混ぜる。
- ⑧ バニラエッセンスを加えて軽く混ぜ、容器に流し入れる。冷蔵庫で3~4時間冷やし固めたら完成。

今回は、カボチャと小松菜、ウインナーを使って作りました！



くまもとふるさと食の名人
澤田 美也子 さん

材料と分量 (直径22cm 1枚分)

米粉	50g
強力粉	50g
砂糖	5g
塩	1g
インスタントドライイースト	1g
ぬるま湯 (約30℃)	65ml
オリーブオイル	6g
ピザソース、チーズ、お好みの具材	適量

甘さと酸味が
合わさって
美味しいですよ！



くまもとふるさと食の名人
山本 伊津子 さん

材料と分量

ミニトマト	300g (裏ごし後、約200cc)
生クリーム	200g
砂糖	200g
粉ゼラチン	20g (5g入り×4袋)
ヨーグルト	500g
バニラエッセンス	少々
お湯 (ゼラチン用)	商品の表示に従う

海苔のペペロンチーノ

ニンニクの風味と唐辛子のピリ辛が海苔と絶妙にマッチ！栄えあるグランプリに輝きました！



正統派のおにぎりや豚汁をはじめ、お菓子やはんぺん、春巻きの皮と海苔を合わせたユニークなアイデア、タコスの具を海苔で巻く「ノリス」などが出た中、グランプリに輝いたのは…



宇土の特産品である海苔の魅力を再発見すべく、我こそはと集まった市役所職員。海苔に合う料理を披露し、No.1を決定する「海苔1グランプリ」を開催しました！

海苔1グランプリ



生産者・事業者の皆さんへ 応援消費ロゴを一緒に広めませんか？

宇土市の特産品や地元の商品を「買って」「食べて」応援する取り組みを広げるため、
「応援消費ロゴ」を制作しました。
皆さんが心を込めて育てた農水産物や、手間ひまかけて作った商品、提供するサービス。
その一つ一つが、宇土の魅力であり、復興を支える大切な力です。
宇土の商品を「買って」「食べて」応援する輪を広げるため、応援消費ロゴをぜひご活用ください！

こんなところに使えます！

- 商品に 農水産物や加工品のパッケージ、包装箱など
- お店に 店頭POP、ポスター、メニューなど
- ネットで SNS、オンラインショップ、ふるさと納税サイトなど
- その他 名刺、封筒、イベント用品など

ロゴは手軽に使えます！

市公式ホームページからロゴやシール印刷用テンプレートをダウンロードできます。
皆さんの商品やお店から、宇土を応援する輪を全国へ広げましょう！



宇土市ホームページ

「買って、食べて、応援する」宇土の未来を上向きに。

地震からの復旧・復興が進むなか、地域の産業や経済を
元気にしていくためには、継続的な応援が必要です。
そこで、宇土市の特産品や地元の商品を「買って」「食べて」
応援する取り組みのシンボルとして、「応援消費ロゴ」を制作しました。
宇土の美味しいものや魅力ある商品を手に取ることが、
地域の事業者や生産者の力となり、まちの復興につながります。

一人一人のお買い物、宇土の未来を支える力に。

このロゴを見かけたら、ぜひ商品を手に取ってみてください。
皆さんの温かい応援が、復興への大きな一歩となります。

被災から
復興へ



応援、ありがとう。
熊本県宇土市

