



熊本の旬の食材で、ベルトレ・ルージュ料理長
柳館シェフが作るオリジナルランチを、お楽しみ下さい。



くまもとランチ

KUMAMOTO LUNCH

※写真はイメージです。メニューは日替わりとなります。

【期間】平成22年1月18日(月)~23日(土)・25日(月)~29日(金)
【場所】ユーティー・カフェ・ベルトレ・ルージュ

くまもとの大自然の中で、愛情たっぷりに育てた農林水産物をどうぞ。

阿蘇や天草に代表される豊かな自然環境に恵まれた熊本県は、山の幸、海の幸の宝庫。
四季折々に穫れる美味しい恵みを真心こめてお届けしています。

デコポン
愛らしいデコが印象的。
とろける甘さと香りが
自慢です。熊本県は日
本一の産地です。



**ばんぺい 柚
晩白柚**
ギネスに認定された
世界最大級の果実。
1か月以上日持ちし、
上品な香りを放つ
ため、インテリアと
してもグッド!



ひのしずく
熊本県が開発し
たオリジナル種。
ポリウムのある
外観に真っ赤な
ツヤ。しっとり甘
く、やさしい食感
を一口どうぞ。



トマト
熊本県はトマトの
生産量が日本一。
海岸沿いの一部地
域では「塩トマト」
が栽培され、味の
濃さと甘さがひと
きわ自慢。



ひごさかえ肥皇
熊本県が開発した豚「ヒゴサカエ
302」の血を引く県産ブランド豚肉。
肉の色が鮮明で、良質な脂質とさ
しが特徴。



**あまくさだいおう
天草大王**
天草地方で飼われて
いた日本最大級の鶏。
昭和初期に絶滅しま
したが、平成13年復
元に成功。適度な歯
ごたえと鶏肉本来の
うま味が凝縮してい
ます。



あか牛
あか毛種は、全国
では熊本県で最も多
く飼われています。
適度な霜降りとコク。
健康とグルメを追求
する現代の食生活
にピッタリ。



くまもとの食と農に関する情報が盛りだくさん
熊本県地産地消サイト
<http://cyber.pref.kumamoto.jp/chisan/>

くまもと農産物のファンになりませんか
くまもとサポーター Web site
<http://kumamoto-umakamon.com/top.php>

あなたも一緒に
熊本を応援して
ください!

熊本県宣伝部長
スサノ

だいすき!くまもと
<http://www.daisuki-kumamoto.com/>

だいすきくまもと
で 検索