他にも特典色々!

島外からのお客様限定

ようこそ 4チャンス! ×4 特典

丼丼フェアのスタンプ1個で
天草の特産品 10,000円相当を
抽選でプレゼント!

スタンプ3個毎にお食事券と交換!

- 天草特産品 1
- 2
- 300円分のお食事券と交換 3
- 4
- 5
- 600円分のお食事券と交換 6
- 7
- 8
- 900円分のお食事券と交換 9
- 10
- 11
- 1,200円分のお食事券と交換 12
- 13
- 14
- 半店制覇! 15 — お食事券6,000円分 プレゼント!
- 16
- 17
- 6,300円分のお食事券と交換 18
- 19
- 20
- 6,600円分のお食事券と交換 21
- 22
- 23
- 6,900円分のお食事券と交換 24
- 25
- 26
- 7,200円分のお食事券と交換 27
- 28
- 全店制覇! 29

◆お食事券12,000円分 ◆マイ・カスタムどんぶり
◆100円割引付 認定証 全てプレゼント!

AMAKUSA DONDON FAIR 2020

※途中でお食事券と交換された方は、表示の額面からお渡しした額を差し引いた分をお渡しします。

丼どん丼どんフェア 始 START

日	月	火	水	木	金	土
8/30	31	9.1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21 敬老の日	22 秋分の日	23	24	25	26
27	28	29	30 ようこそ特典 ✓切1回目	10.1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31 ようこそ特典 ✓切2回目
11.1	2	3 文化の日	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23 勤労感謝の日	24	25	26	27	28
29	11.30	12.1	2	3	4	5
			9	10	11	12
			16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	12.28 ようこそ特典 ✓切3回目					

丼どん丼どんフェア 終 FINISH

応募 締め切り(当日消印有効)

Kumamoto Amakusa Events あまくさん イベント

天草伊勢えび祭り

8月21日(金)~12月29日(火)

対象 天草市内 宿泊施設20店舗

詳細はこちら

お問い合わせ先
(一社)天草宝島観光協会
TEL0969-22-2243

天草大王と車海老・冬のキャンペーン

12月1日(火)~2月28日(日)

対象 天草市内宿泊施設及び飲食店

お問い合わせ先
(一社)天草宝島観光協会
TEL0969-22-2243

あなたの 天草写真買取キャンペーン

募集期間 7/10(金)~10/31(土)

ぜひ 丼丼フェアの写真も たくさん撮ってご応募ください♪

詳細はこちら

お問い合わせ先
(一社) 天草宝島観光協会
TEL0969-22-2243

SNSでも天草の情報を発信中です!!

facebook Instagram

お問い合わせ先:(一社) 天草宝島観光協会 TEL0969-22-2243
〒863-0023 熊本県天草市中央新町15番7号 天草宝島国際交流会館ポルト内 FAX 22-2390

あまくさ丼丼フェア https://www.t-island.jp

公式HP

一般社団法人 天草宝島観光協会

第20回 あまくさ 丼どん丼どんフェア

2020 9月1日(火)~11月30日(月)

ネタも器(どんぶり)も Made in Amakusa!

AMAKUSA DONDON FAIR 2020

天草市本渡中心市街地

A B C D E F

1 2 3 4 5 6

至 天草空港
水の平焼
西の久保公園
イエローハット
至 五和・苓北
N
ファッションセンター しまむら
本格炭火焼肉 吉田
ハローワーク天草
コスモス薬品
天草拓心高等学校
ユニクロ
スーパーセンターTAIYO
Y's家具店
球場
広瀬公園
テニスコート
ナフコ
サンキューマート
苓南窯
賀茂川うどん
本渡馬場郵便局
丸尾焼
本渡北小学校
天草キリシタン館
天草炉ばた ぼんぼ
KonaKona Café
赤こしょう
ドラッグストアモリ
来々軒
天草警察署
大矢崎緑地公園
天草高等学校
天草市天草文化交流館
リンドマールTAIYO
本渡歴史民俗資料館
本渡南小学校
亜壽多
志みず創彩
高良寿司
本渡郵便局
天草市役所
祇園橋
銀天街アーケード
天草食堂 Goen
あまくさ村
海の幸 ひらはた
諏訪神社
サンリブ
旬彩の小川
プラザホテル
港町交差点
コスモス薬品
本渡港ターミナル
本渡バスセンター
TSUTAYA
肥後銀行
いけすやまもと
本渡運動公園
天草信用金庫本店
天草市民センター
天草市複合施設ここらす
福伸はなれ利久
プラザホテル アネックス 1F 花大路・9F ビアナイン
ビーフヤヒロ
大富士
苓州屋
至 熊本
ドラッグストアモリ
レストラン ハニー
天草瀬戸大橋
天草工業高等学校
赤橋（昇降橋）

貴重な文化財もあるよ!

一般社団法人 天草宝島観光協会（天草宝島国際交流会館ポルト）

美術工芸品も展示しています

十万山展望台
標高220m 長崎の雲仙普賢岳や不知火海を一望

長崎県茂木港
富岡城跡
富岡港
天草灘
内田皿山焼
野生のイルカに会えるよ
イルカウォッチング
道の駅 天草市イルカセンター
通詞島
天草生うに本舗 丸健水産
あっぱい岩
幸寿司
天草海鮮蔵
市山くじらや
森山陶器
陶丘工房
天草郡苓北町
天草空港
鬼池港
福岡35分 熊本20分
南島原市（長崎県）
口之津港
本渡海水浴場
本渡市街地
天草市役所
朝虹窯
苓山焼
山の口焼
さしみ屋 河丁
工房樹機
濱平窯
足湯でゆっくり
天草陶磁器の窯元がたくさん
下田温泉
天草市天草町
いけす料理 とらや 元祖屋形船
天草宝島観光協会（天草宝島国際交流会館ポルト）
道の駅 宮地岳かかしの里（令和2年度オープン予定）
十三仏公園
高浜焼 寿芳窯
大江教会
天草ロザリオ館
天然温泉 愛夢里
道の駅 崎津（崎津ガイダンスセンター）
世界文化遺産
崎津集落 崎津教会
天草コレジヨ館
中田港
獅子島（鹿児島県）
うつぎ窯
やすらぎの湯
牛深ハイヤ踊り
天草市牛深町
道の駅 うしぶか海彩館
牛深港
牛深ハイヤ大橋
蔵之元港（鹿児島県）
長島（鹿児島県）
牛深海域公園

ネコの島って呼ばれてもにゃ
湯島
湯島港
大きな天草四郎像
三角西港（世界文化遺産）
熊本県宇城市三角町
三角駅
三角港
藍のあまくさ村
上天草市大矢野町
江樋戸港
天草四郎ミュージアム
道の駅 上天草さんぱーる
タコ入道
天草五橋
わくわく海中水族館 シードーナツ
道の駅 有明 リップルランド
合津IC
知十IC
海鮮家 福伸
上天草市松島町
松島有明道路（無料区間）
上津浦IC
米の山IC
老岳
天草市有明町
上天草市姫戸町
天草市栖本町
天草市倉岳町
上天草市龍ヶ岳町
倉岳大えびす像
棚底港
大道港
与一ヶ浦港
御所浦港
御所浦
化石採集!
天草市立御所浦白亜紀資料館

中国自動車道
山陽新幹線
福岡
福岡空港
佐賀
大分
九州横断自動車道
長崎
熊本
熊本空港
三角
九州自動車道
天草空港
天草
蔵之元港（鹿児島県）
出水駅（鹿児島県）
宮崎
鹿児島

天草市までの主な交通ルート

茂木港（長崎県）
旅客船 約45分（苓北観光汽船）
口之津港（長崎県）
フェリー 約30分（島鉄フェリー）
富岡港
鬼池港
天草空港
シャトルバス 約20分
本渡バスセンター
牛深港
崎津集落
AMAKUSA
フェリー約30分（三和フェリー）
蔵之元港（鹿児島県）
シャトルバス 約60分
出水駅（鹿児島県）
九州新幹線 約50分
快速バス 約150分
熊本交通センター
快速バス 約140分
熊本駅
九州新幹線 約40分
博多駅
飛行機 約20分
熊本空港
飛行機 約35分
（天草エアライン）
福岡空港
熊本経由 約85分
大阪（伊丹）

20TH AMAKUSA DONDON FAIR

第20回 あまくさ丼どん丼どんフェア 特典

島外からのお客様

ようこそ(チャンス)×4特典

スタンプ1個で
天草特産品10,000円分が抽選で当たる！

締切 【1回目】2020年 9/30㈬ 【2回目】2020年 10/31㈯ 【3回目】2020年 12/28㈪

当選者 各5名様ずつ（合計15名様）

●お1人様何口でもご応募できます。
●当選された方へは、お電話でご連絡させていただきます。

すべてのお客様

スタンプ3個毎に
丼丼フェア加盟店で使える
お食事券 300円分をもれなくプレゼント！

締切 2020年 12月 28日㈪

●お1人様何口でもご応募できます。
●お食事券との交換をご希望の方は、スタンプ台紙をご持参の上、天草宝島観光協会（ポルト）にお越しください。
●お食事券は、2020年9月～2021年12月末までご利用になれます。

半店制覇のお客様

スタンプを15個（15店舗分）集めた方に
丼丼フェア加盟店で使える
お食事券6,000円分をもれなくプレゼント！

締切 2020年 12月 28日㈪

●半店制覇された方は、スタンプ台紙をご持参の上、天草宝島観光協会（ポルト）にお越しください。

全店制覇のお客様

スタンプを29個（全店舗分）集めた方に

① **お食事券 12,000 円分**
第20回丼丼フェア加盟店で使えるお食事券

② **丼丼王認定証（100円割引付）**
第20回丼丼フェア加盟店での提示で100円割引！

③ **マイ・カスタムどんぶり**
第20回丼丼フェア参加の窯元（P17～18）にオーダーメイドできちゃう！

①②③をもれなくプレゼント！

締切 2020年 12月 28日㈪

●全店制覇された方は、スタンプ台紙をご持参の上、天草宝島観光協会（ポルト）にお越しください。
●期間中であれば、何回も全店制覇していただいてかまいません！

天然で希少なネタの為、限定数にてご提供しております。天候・仕入れ状況・品切れなどにより、ネタを変更したり、ご提供できない場合がありますので予めご了承ください。

スタンプの集め方

丼丼フェア加盟店にて、丼丼フェアメニュー（ミニ丼も可）をお食事いただいた方にスタンプを1個捺印いたします。
※テイクアウト可能のお店はテイクアウトの場合も有効です。
※1店舗につきスタンプ1個まで。同じお店のスタンプは無効です。

応募方法

下記に必要事項をご記入のうえ点線の部分で切り取り、お店にご提出いただくか、郵送してください。（締切2020年12月28日）

交換

『300円お食事券』交換の方、『半店制覇』『全店制覇』の方は、天草宝島観光協会（天草宝島国際交流会館ポルト）までお越しください。

右記応募はがき1枚が1口です。お一人様何口でもご応募できます。

普通郵便

8630023

熊本県天草市中央新町15-7
天草宝島国際交流会館ポルト内

郵送の際は63円切手を貼って投函してください

（一社）天草宝島観光協会
「第20回 あまくさ丼どん丼どんフェア 2020」係

ふりがな お名前		年齢 歳	性別 男・女
ご連絡先			
賞品のお届け先	□□□-□□□□	お届け希望時間 □ 午前 □ 午後 □ 午後７時以降	

アンケート あてはまる項目の□ にチェックマーク（✓）をつけてください。

❶ 丼丼フェアはどのようにして知りましたか？（複数回答可）
□ チラシ □ ポスター □ パンフレット □ のぼり旗
□ TV・新聞 □ ホームページ □ Facebook □ DM
□ 以前も参加 □ 口コミ・紹介 □ その他〔 〕

❷ 丼丼フェアへのご参加は何回目ですか？
□ 初めて □（ ）回目 □ 20回目

❸ 丼丼フェアについてご意見・ご感想など、お聞かせください。

❹ 今後「天草観光」に関するお得な情報や、美味しいグルメ情報などのDMを希望されますか。
□ 希望する □ 希望しない

20th AMAKUSA DONDON FAIR 2020.9.1 – 2020.11.30

※個人情報は当観光協会にて厳重に管理し、プレゼントの発送ならびにDMの発送以外の目的では使用しません。

き－り－と－り

❶ 活車海老しあわせ丼

季節の小鉢2品、あおさ吸物、香物 付 ¥2,200

❷ 秋ナスタコ茶漬け丼と黄金漬けの小ぶり丼

薬味、お茶漬けのおだし、香物 付 ¥1,500

❶当店人気NO1の海鮮丼に活きた車えびをのせ豪華に!! 車えびは甘くてプリプリ!
しあわせ〜♡と言いたくなっちゃいます!

❷秋ナスと特製タコ飯コロッケをお茶漬けにした斬新な丼ぶりと、黄金ダレで仕込んだづけをのっけた小ぶりの漬け丼。コレハハマル!

天草海鮮蔵

TEL 0969-52-7707

〒天草市五和町鬼池4733-1 休 不定休 P 30台
営 11:00〜16:00(os16:00)

使用器の窯元
内田皿山焼
陶丘工房

●豚丼セット

ミニラーメン、漬物 付 ¥1,100

地元産の豚肉と新鮮野菜をたっぷり使った当店オリジナルの丼です。自家製麺のラーメンとのお得なセットメニューです。

亜壽多

TEL 0969-23-3113

〒天草市船之尾町6-7 休 月曜 P 7台
営 昼11:00〜14:30
夜17:00〜20:00

使用器の窯元
丸尾焼

●ふわとろあんかけ海鮮丼

ミニサラダ、デザート、コーヒー 付 ¥1,200

新鮮な魚介類をふんだんに使い、ふわふわ玉子に特製のだしをかけた絶品の丼に仕上げました。

肴菜屋 赤こしょう

TEL 0969-24-1455

〒天草市城下町293-1 休 火曜 P 2台
営 昼11:30〜14:00(os13:30)
夜18:00〜22:00(os21:30)

使用器の窯元
陶房泰

OMOCHIKAERI

TAKE OUT

このマークがあるお店のメニューはテイクアウトもできます。

メニューについて

テイクアウトできるメニューは本誌掲載メニューと異なる場合がありますので、事前に各店舗にお問い合わせください。
※器はテイクアウト用の容器になります。

テイクアウトOK店舗

あまくさ村 …… P 3
天草食堂Goen …… P 4
天草炉ばた ぼんぼ …… P 4
いけすやまもと …… P 5
大富士 …… P 5
賀茂川うどん …… P 6
KonaKona Café …… P 7
幸寿司 …… P 8
とらや …… P 9
和食茶屋 花大路 …… P 10
レストランハニー …… P 10
ピアナイン …… P 11
ビーフヤヒロ …… P 11
ひらはた …… P 12
福伸 はなれ利久 …… P 12
海鮮家 福伸 …… P 13
丸健水産 …… P 14
来々軒 …… P 14

●海鮮丼

サラダ、吸物、漬物 付　**¥1,430**

天草でおいしく育った魚介類を使い、旨い丼を作りました。

テイクアウトは味噌汁がつきません。

天草炉ばた ぼんぼ

TAKE OUT

TEL 0969-22-3716

〒天草市大浜町15-8 1階　休 不定休　P 8台
営 17:00～26:00

使用器の窯元
苓南窯
丸尾焼

❶本マグロの中トロレアカツ丼

アオサ汁、ピクルス 付　**¥1,800**

❷天草ローストBeef丼

吸物、漬物 付　**¥1,500**

❶新和沖で育った本マグロにさっと火を通しレアカツに仕上げました。ワサビ醤油とタルタルソースで味変！最後は牛深節で取った出汁でお茶漬けにしてお楽しみください。

❷天草黒毛和牛を低温で3時間火入れ。二種類のソースで味の変化も楽しめる丼です。

テイクアウトは「丼ぶり単品」のみです。

天草食堂 Goen

TAKE OUT

TEL 0969-66-9881

〒天草市中央新町19-6　休 不定休　P なし
営 昼11:30～14:00（os13:30） 夜17:00～23:00（os22:00）
※昼の営業は「あまくさ 丼丼フェア」期間中のみ

使用器の窯元
高浜焼寿芳窯

●愛夢里特製天丼

サラダ、吸物、漬物、フルーツ 付　**¥1,100**

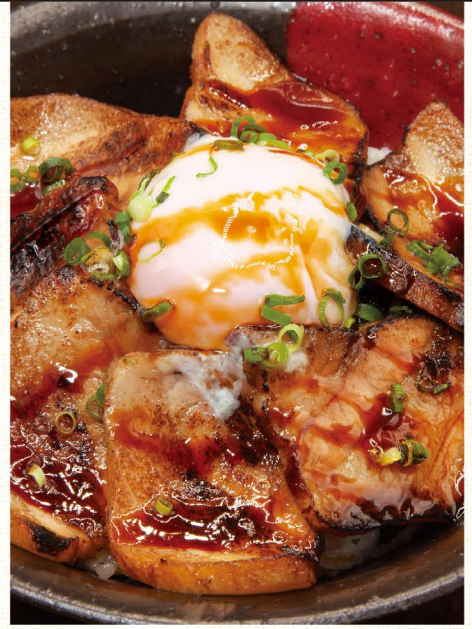
天草の車海老に地元の新鮮な食材を使用し「安全安心」な真心を込めた逸品です。車エビは表皮を取り頭丸ごと揚げています。

天草市総合交流施設 愛夢里（あむり）

TEL 0969-76-1526

〒天草市河浦町河浦4747-1　P 80台
営 昼11:00～14:30（os14:00） 夜16:30～20:30（os20:00）
休 第1月曜（祝日時は営業・翌日休み、他月曜は不定休）

使用器の窯元
水の平焼



❶天草えびすポーク炙りチャーシュー丼　**¥1,500**

❷あまくさ海鮮村丼　**¥1,500**

❶❷ 各 味噌汁、漬物 付　ミニ丼 各¥1,000

天草の新鮮な魚介をふんだんに盛り込んだ海鮮丼と天草の地豚「えびすポーク」の豚バラのチャーシューを炙り、味はもちろん香りも楽しめる丼です。

※海鮮村丼は仕入れの状況で内容が変わる事があります。

語らいの里 居酒屋 あまくさ村

TAKE OUT

TEL 0969-24-1600

〒天草市栄町10-36　休 不定休　P 29台
営 平日 昼12:00～14:30（os14:00） 夜17:00～23:00（os22:00）
土12:00～25:00（os24:00） 日・祝12:00～22:00（os21:00）
※営業時間は今後変更になる場合がございます。

使用器の窯元
山の口焼
工房樹機

●黒毛和牛の肉づくし丼

ミニ肉うどん、漬物、温玉添え 付　¥1,700

今回はシンプルな味付けの、ペペロンチーノ丼としゃぶしゃぶマリネサラダでご賞味あれ。

※営業時間は状況によって変わります。Facebookまたはかたらんな賀茂川で検索チェックよろしくお願いします。

賀茂川うどん

TAKE OUT

TEL 0969-23-4775

〒天草市北原町1-33　休 木曜・第2水曜　P 10台
営 昼11:00～14:30　夜17:30～20:00

使用器の窯元
丸尾焼
苓南窯

●白子入りふぐ天丼

漬物、フグアラ味噌汁、デザート 付　¥1,500

自社生産の無毒トラフグを使用した天丼です。白子のトロトロ感を自家製の甘辛タレでお楽しみください。

旬彩の小川

TEL 0969-24-1129

〒天草市古川町10-21　休 月曜　P 5台
営 昼11:30～14:00
夜17:00～21:00

使用器の窯元
内田皿山焼

●上ロースカツ丼

吸物、サラダ、漬物 付　¥1,650

ブタロースを生パン粉でカリっとあげて、甘からいタレで煮て、最後に玉子をとろっと煮て仕上げています。

大富士

TAKE OUT

TEL 0969-22-4628

〒天草市太田町16-23　休 不定休　P 7台
営 11:00～21:30

使用器の窯元
丸尾焼

❶超ぜいたく丼　¥3,300

❷ぜいたく丼　¥2,420

❶❷ 各 味噌汁、漬物、雲丹・鮑（別皿）付

❸天草ぜいたく天丼　¥2,200

味噌汁、漬物　付

今年は天丼もぜいたくに！イセエビ・アワビ・車エビなど天草の新鮮な魚介類を一度で楽しめるぜいたくな天丼です。大好評ぜいたく丼、超ぜいたく丼もおすすめです。ぜひご賞味ください。※天然素材のため、内容の変更、またはご提供できない場合がございます。

※テイクアウト・デリバリーのご飯は酢飯、味噌汁は粉末のお吸いもの（容器なし）になります。
※ピーク時（11:30～14:00、18:00～20:00）のデリバリーは不可となりますが、ご予約は受付できる場合があります。

天草地魚料理 いけすやまもと

TAKE OUT

TEL 0969-23-2103

〒天草市南新町10-11　休 毎週水曜　P 30台
営 平日 昼11:30～15:00(os14:30) 夜17:00～22:00(os21:00)
土曜 昼11:00～15:00(os14:30) 夜17:00～22:00(os21:00)
日・祝 昼11:00～15:00(os14:30) 夜17:00～21:00(os20:00)

使用器の窯元
丸尾焼・水の平焼
陶丘工房

●うつぼとたこの天バラ丼

香物 付

¥1,400

旨みが強いうつぼとタコを、旬の野菜と共に一口サイズの天ぷらにしました。うつぼの骨から旨みを引き出した特製タレで煮こんだ玉ねぎをアクセントに、最後はうつぼのお吸い物をかけてお茶漬けに。1度でいろいろな味が楽しめます。

志みず創彩

TEL 0969-66-9226

〒天草市船之尾町5-5 休 不定休 P 3台
営 昼11:30～14:00(os14:00)
夜17:30～23:00(os22:30)

使用器の窯元
丸尾焼

❶幸（さいわい）丼

¥2,640

アワビの踊り焼き、香物、お味噌汁 付

❷海鮮丼

香物、お味噌汁 付 **¥1,540**

大将がその日のおススメのネタで作る海鮮丼！幸丼は“活きアワビの踊り焼き”がセットになっています！天草では人を呼ぶ時に〇〇どんと言うので幸(さいわい)丼❤

テイクアウトは「海鮮丼」のみです。

幸寿司

TAKE OUT

TEL 0969-33-1644

〒天草市五和町二江4806-1 休 月曜 P 15台
営 12:00～17:00

使用器の窯元
内田皿山焼

●スペシャルロコモコ丼

ドリンク、ソフトクリーム 付

¥1,100

五和の黒豚を使ったロコモコ丼になります。ソフトクリーム付き。

テイクアウトはソフトクリームがつきません。

Kona Kona Café

TAKE OUT

TEL 0969-23-7788

〒天草市本渡町広瀬176-5 休 水曜 P 7台
営 11:00～18:30(os18:20)

使用器の窯元
丸尾焼

❶宝島海の宝石丼

¥1,650

小鉢、漬物、アオサ入り貝汁 付 ミニ丼 ¥1,210

❷天草うに丼

¥2,700

小鉢、漬物、アオサ入り貝汁 付 ミニ丼 ¥1,550

❶タコやその日の地魚、アボカド、イクラをちりばめた宝石のような丼ぶり。
※天候によりウニがのらない日もあります。

❷とれたて新鮮なウニと卵黄、海苔とキュウリのハーモニーをお楽しみください。
※天候によりウニが入荷できない場合があります。

さしみ屋 河丁

TEL 0969-23-7261

〒天草市志柿町7102-1 休 不定休 P 60台
営 昼11:30～15:00(os14:30)
夜17:00～22:00(os20:30)

使用器の窯元
丸尾焼
内田皿山焼

●天草大王カルパッチョ丼

漬物、アサリの貝汁 付

¥1,280

新鮮ジューシーな天草大王をカルパッチョ仕上げ、しっかりした下味ご飯とサッパリソースの相性抜群！是非ご賞味ください。

テイクアウトは「丼ぶり単品」のみです。

レストラン ハニー

TAKE OUT

TEL 0969-22-3737

〒天草市瀬戸町72　休 不定休　P 28台、大型車可
営 10:30～22:00（os21:30）

使用器の窯元
内田皿山焼

●海鮮丼

小鉢、漬物、茶碗蒸し、味噌汁、果物 付
ミニ丼 漬物、味噌汁 付 ¥1,200

¥2,150

天草の新鮮な魚を数種類使用し、当店だけしか味わえないオリジナルタレでご賞味ください。
※魚は当日の仕入れで異なります。

テイクアウトは「丼ぶり単品 ¥1,250」のみです。

和食茶屋 花大路

TAKE OUT

TEL 0969-23-3000

〒天草市太田町16-1 プラザホテルアネックス1階　P 70台
営 昼11:00～15:00（os15:00）
夜17:00～22:00（os21:30）　休 年中無休

使用器の窯元
水の平焼

❶ヒレカツ丼

¥1,600

❷豚角煮丼

¥1,600

❶❷ 各 サラダ、汁物 付

今年の丼は魚ではなく肉に挑戦です(^o^)

豚肉は安心安全天草産!! トントン

テイクアウトは「丼ぶり単品」のみです。

いけす料理 とらや元祖屋形船

TAKE OUT

TEL 0969-22-3855

〒天草市志柿町6327-8　休 不定休　P 30台
営 11:00～21:30（os20:00）

使用器の窯元
濱平焼
水の平焼

●三食丼

吸物・サラダ・漬物 付

¥1,800

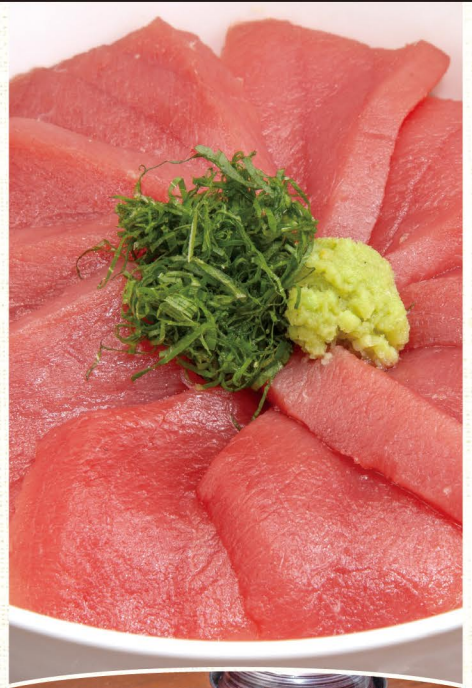
肉も野菜も天草産を使いました。

高良寿司

TEL 0969-22-2318

〒天草市中央新町6-16　休 不定休　P 1台
営 昼11:00～14:00
夜17:00～21:00

使用器の窯元
天草各種



●天草黒まぐろ丼

あさり貝の味噌汁、漬物、
山芋とろろ 付 ¥2,530

天草で畜養され脂の乗った「黒まぐろ」を吟味しました。まぐろの醍醐味をご堪能ください。

※海鮮家福伸と同じメニューのご提供となります。

テイクアウトは、あさり貝の味噌汁がつきません。

福伸 はなれ利久

TAKE OUT

TEL 0969-22-7277

〒天草市東町45番地 休 不定休 P 25台
営 昼11:00～15:00
夜17:30～22:00

使用器の窯元
高浜焼寿芳窯

❶"活"皮ハギ丼（天草大王から揚げ付）

あら汁、香物、フルーツ 付 ¥1,650

❷海鮮丼（天草大王から揚げ付）

あら汁、香物、フルーツ 付 ¥1,650

❶旬の皮ハギを丸ごと一匹使用。透き通った皮ハギの薄造りに特製の肝醤油をかけてお召し上がりください。
❷天草で朝獲れした新鮮な魚介類を贅沢に丼の上に!!自家製醤油をかけてお召し上がりください。

テイクアウト ¥1,620 ※あら汁がつきません。

海の幸 ひらはた

TAKE OUT

TEL 0969-23-1811

〒天草市古川町12-21 休 水曜 P 10台
営 昼11:30～14:00(os13:30) 夜17:00～22:00(os21:30)
日・祝17:00～21:30(os21:00)

使用器の窯元
丸尾焼

❶天草えびすポークde ローストポーク丼 ¥1,650

❷石焼天草大王のゆずこしょうビビンバ丼 ¥1,650

❶❷ 各 新鮮野菜のサラダバー、季節の手創りスープ又は天草産あおさの味噌汁 付 ミニ丼 各 ¥1,100

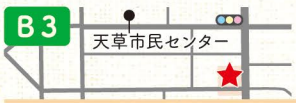
ローストポーク丼は低温でじっくり火入れ。
ビビンバは天草大王とゆずごしょうの相性がたまらない。サラダバーで新鮮野菜も楽しめる。

肉専門のレストラン ビーフヤヒロ

TAKE OUT

TEL 0969-23-5840

〒天草市東町25-2 休 火曜 P 26台
営 平日 昼11:30～15:00 夜17:30～22:00(os21:00)
土・日・祝11:30～22:00(os21:00)



使用器の窯元
山の口焼、浄南窯
陶丘工房、丸尾焼
市山くじらや
森山陶器

●天草黒毛和牛の和風ハンバーグ丼

スープ、サラダ、コーヒー、デザート 付
単品：香物 付 ¥1,250 ¥1,800

天草黒毛和牛のハンバーグを地産野菜のグリルとともに特製和風ソースで丼に仕立てました。

テイクアウトメニュー
■丼ぶり単品 ¥1,250 ■サラダ付 ¥1,450

カジュアルレストラン ピアナイン

TAKE OUT

TEL 0969-23-3000

〒天草市太田町16-1 プラザホテルアネックス9階 P 70台
営 昼11:30～15:00(os15:00)
夜17:00～23:00(os22:30) 休 不定休

使用器の窯元
丸尾焼

●肉絲烩飯 ルースーホイハン

ミニラーメン、漬物、サラダ、
デザート、コーヒー 付　**¥1,300**

肉も野菜も天草産を使いました。

テイクアウトは「丼ぶり単品¥1,000」のみです。

来々軒

TAKE OUT

TEL 0969-22-2493

〒天草市今釜町8-29　休 不定休　P 10台
営 昼11:00～14:00
夜17:30～21:00

使用器の窯元
朝虹窯

●海鮮炙り丼

吸物、サラダ、漬物、薬味、
小鉢、タレ 付　**¥1,650**

毎朝魚市場に行き、その日の最高のネタを、丼に豪快に盛り付け表面をサッと炙り、トロトロメカブと合わせました！薬味も色々！

※丼にのる鮮魚の種類は日によって変わります。

テイクアウトメニュー
■海鮮炙り弁当（タレ・ワサビ付）¥1,200

天草生うに本舗 丸健水産

TAKE OUT

TEL 0969-33-1131

〒天草市五和町二江4662-5　休 不定休　P 50台
営 11:00～16:00（os15:30）

使用器の窯元
高浜焼寿芳窯

●和牛丼

スープ、サラダ、漬物、デザート 付　**¥1,850**

天草黒牛と国産の和牛をふんだんに使用した絶品牛丼！自家製のタレと相性抜群！こだわり抜いた新作メニューをお召し上がりください。

本格炭火焼肉 吉田

TEL 0969-24-2984

〒天草市中村町23-20　休 水曜　P 15台
営 11:30～14:00（os13:30）

使用器の窯元
内田皿山焼

●天草黒まぐろ丼

あさり貝の味噌汁、漬物、
山芋とろろ 付　**¥2,530**

天草で畜養され脂の乗った「黒まぐろ」を吟味しました。まぐろの醍醐味をご堪能ください。

※福伸はなれ利久と同じメニューのご提供となります。

テイクアウトは、あさり貝の味噌汁がつきません。

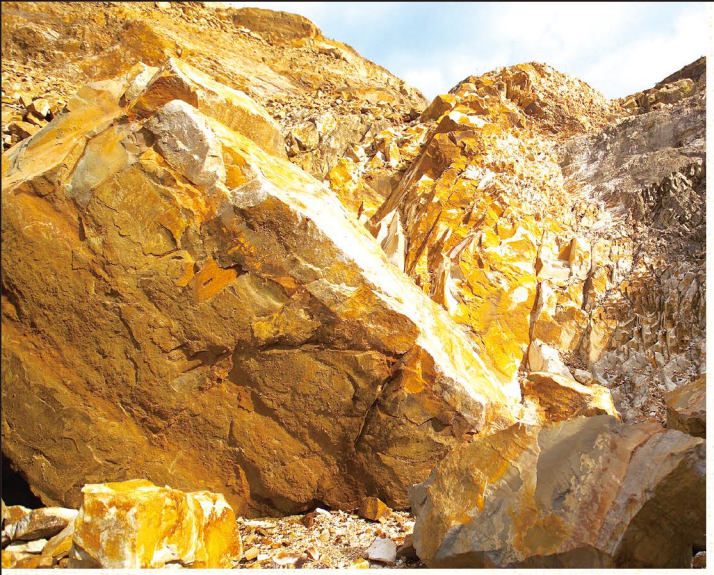
海鮮家 福伸

TAKE OUT

TEL 0969-56-0172

〒上天草市松島町合津6003-1　休 不定休　P 40台
営 昼 11:00～15:30　夜 17:00～22:00

使用器の窯元
高浜焼寿芳窯



世界に誇る「天草陶石」

特徴

天草西海岸に産する天草陶石は、単体で磁器を作ることができる世界的にも珍しい陶磁器原料です。

掘り出された陶石を粉末にしたのち水簸（すいひ）し粘土状に調製。成形・削りなどの製造工程を経て、一三〇〇度で高温焼成すると磁器が完成します。磁器は陶器と比べると硬く焼き締まっていて、金属的な音を発します。

特に天草陶石で作られた製品は、それ以外の陶石で作られた磁器製品と比べ、白さに濁りがなく美しいのが特徴です。

歴史

約三百年以上前に発見されたとされる陶石は、当初、砥石として出荷されていましたが、砥石の中に鉄の塊が散見され刃こぼれが起き、長期間の切り出しには至らなかったようです。

現在は優れた磁器原料として年間出荷量約三万トン、全国の陶石生産量の八割を占めています。

また、電気的絶縁性も優れており、高圧碍（がいし）子の原料として日本の電力普及に大きく貢献しています。

❶ ハイヤ節で踊る天草大王のだしかけ丼

小鉢、そば粥、漬物 付 ¥1,300

❷ 天草産漬け黒まぐろのだしかけ丼

小鉢、そば粥、漬物 付 ¥1,800

❶昨年大好評だっただしかけ丼が満を持して再登場！天草大王と牛深の節の旨味の相乗効果で節もあなたもハイヤの如く舞い踊る！！

❷今年はだしかけ丼２品で挑戦！新和町で育った黒マグロを漬け丼で味わった後は、牛深節の出汁をかけて堪能。日本人でよかったね！

天草蕎麦処 苓州屋

TEL 0969-22-9966

〒天草市東町48 休 火曜 P 12台

営 昼11:00～15:00（os14:30）
夜17:00～21:00（os20:30）※夜は土・日のみ営業

使用器の窯元：うつぎ窯

● タコ天丼

ミニサラダ、ミニうどん、小鉢、漬物 付 ¥980

有明名物タコすてーきの天ぷらがのったタコの美味しさいっぱいの天丼です。身が締まった天草の地ダコは柔らかさの中にもプリッとした歯ごたえ。

道の駅 有明 リップルランド

TEL 0969-53-1565

〒天草市有明町上津浦1955 P 150台、大型車10台

営 物産レストラン 10:00～17:00（os16:00）

休 年中無休

使用器の窯元：内田皿山焼

器

第20回丼丼フェアで使用されている
天草陶磁器の窯元紹介

※営業時間(営)や定休日(休)が変更になっている場合がございますので必ず事前にお問い合わせください。

森山陶器 もりやまとうき
TEL 0969-34-0140 D4
営 10:00～17:00〔要事前連絡〕
休 日曜 〒天草市五和町手野1-3077-2

陶丘工房 とうきゅうこうぼう
TEL 0969-32-2502 D4
営 10:00～17:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市五和町御領7005-1

朝虹窯 あさにじかま
TEL 0969-24-4946 D5
営 12:00～17:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市本町下河内874-8

山の口焼 やまのくちやき
TEL 0969-24-2072 D5
営 10:00～18:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市本渡町本渡1755-3

苓山焼 れいざんやき
TEL 0969-22-5339 D5
営 10:00～16:00 休 土曜・日曜・祝日
〒天草市本町下河内680

工房樹機 こうぼうきき
TEL 090-2502-3547 D5
営 10:00～17:30〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市枦宇土町1672

水の平焼 みずのだいらやき
TEL 0969-22-2440 A1
営 9:00～18:00 休 年中無休
〒天草市本渡町本戸馬場2004

内田皿山焼 うちださらやまやき
TEL 0969-35-0222 C4
営 平日8:00～17:00 ※土日祝9:30～
休 年末年始 〒天草郡苓北町内田554-1

苓南窯 れいなんがま
TEL 0969-22-3393 B1
営 8:30～17:30
休 年中無休 〒天草市北原町5-14

市山くじらや いちやまくじらや
TEL 0969-34-1156 D4
営 10:00～18:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市五和町手野1-2909

丸尾焼 まるおやき
TEL 0969-23-9522 B2
営 10:00～17:00
休 年中無休 〒天草市北原町3-10

濱平窯 はまんじゃらがま
TEL 0969-23-3915 D5
営 9:00～17:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市志柿町5494-1

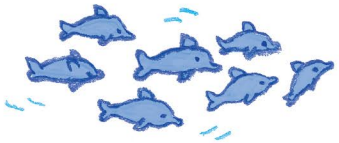
高浜焼 寿芳窯 じゅほうがま
TEL 0969-42-1115 C5
営 平日8:00～17:00 土・日・祝8:30～17:00
休 盆・年末年始 〒天草市天草町高浜南598

うつぎ窯 うつぎがま
TEL 090-5083-1785 C6
営 9:00～17:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市久玉町1983

天草は野生のイルカに逢える島！

天草市五和町通詞島の
沖合はイルカのエサとなる
小魚がたくさんいる
豊かな地域で

網を使わない素潜り漁が盛んなため
野生のミナミハンドウイルカが
約200頭も暮らしています。



また、イルカが群れを
つくって泳ぐことで
サメが寄ってこないため、
漁師さんも安心して
漁ができます。

天草は、
人とイルカが
共存している
素敵な島です。

「道の駅 天草市イルカセンター」

イルカウォッチングの受付の他に
イルカについて楽しく学べるコーナー、
お食事やお土産を購入できる
コーナーもあります。

「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」

崎津集落

SAKITSU SHURAKU

▲ 信心具「アワビ貝」内側の模様がマリア像に見える

天草の崎津集落はキリスト教の禁教下においても身近なものを信心具として代用し、潜伏キリシタンとして信仰を続けてきました。

仏教、神道・キリスト教が共存しながら信仰を育んだ漁村集落として評価され2018年、世界文化遺産の構成資産として認定されました。

詳細ページ

集落内に静かにたたずむゴシック様式の教会は、
“天草の崎津集落”を象徴するスポットの一つです。

▲ 崎津・幻想の朝

天草の人が育てました

四方を海に囲まれた天草では、熊本本土と天草をつなぐ天草五橋がかかる前までは、ほとんど島内だけで自給自足の生活を送っていました。

もちろん海の幸は豊富なのですが、それだけでは人は生きてはいけません。山の恵み、里の恵みは、島国なので、そんなに豊富ではありませんでした…。

しかし、先人たちは、知恵と工夫を重ねて天草ならではの《郷土料理》や食材を創り出し、小さな、貧しい島から、豊かな食の島へと「人」が育て、変えてきました！

天草島民が心を込めて創った天草の宝の数々を、是非とも、お召し上がりください。

郷土料理

鯛そうめん たいそうめん
鯛を煮付けた煮汁をそうめんのつゆに。鯛の旨味がたっぷり。

豚和え ぶたあえ
豚肉の代わりにタコを使い、茄子といっしょに味噌で炒めたおかず。

ぶえんずし ぶえんすし
ぶえんとは無塩の事。新鮮な魚を酢でしめて、ご飯を混ぜた寿司。

押し包丁 おしぼうちょう
包丁で押し切ったうどん麺のようなだご麺と野菜がたっぷり入っただご汁。

畜産物

天草大王（あまくさだいおう）
博多の水炊きを支えた日本一の大きさを誇る地鶏。

天草黒牛（あまくさくろうし）
但馬系で松坂牛と同じ血統を持つ。

天草地豚（あまくさじぶた）
やわらかく臭みがない梅肉ポークや、大江豚など。

海産物

伊勢えび
天草灘に面した天草西海岸では全国でも有数の好漁場で、甘くて身がしまった伊勢えびが獲れる。

うに
春はムラサキウニ、夏は赤ウニ、秋～冬はガンガゼウニと天草では1年を通して旬のうにが楽しめる。

車えび
車えびは、熊本の県魚にも指定。養殖も盛んで豊富な生産量を誇る。

天草の海が育てました

どこまでも碧く澄みわたる夏の海、夕陽きらめく秋の海、重たい流水に覆われた厳しい冬の海、そして待ちわびた春の海―、島国日本では素敵な風景を楽しむことができる「海」がたくさんあります。

しかし！

天草の海は別格!!

天草の海は、美しさと美味しさを兼ね備えた海の三ツ星レストランです。

その秘密は、天草の位置にあります。潮の流れが激しい外海の東シナ海と穏やかな内海の有明海と八代海。その三つの海に挟まれた天草海域は、それぞれの海流がぶつかって海底の豊富な栄養素が持ち上げられ、それを多くの魚たちが求めて集まり、さらには日本有数の干満差による変化が魚にとって適度な刺激となる事で身の引き締まった活きのいい魚を育てるのです。

その魚たちを海から調理場まで**最短**で結ぶため当然鮮度は折り紙つき！日本一と言っても過言ではない天草の鮮魚。ぜひ「本物の旨さ」を天草に来て味わってください。

天草の魚が新鮮なワケ

天草海部『ぎょぎょっと！天草うお市場探検』

天草にあるほとんどの魚市場では、朝７時までには“競り”を始める為、早朝に水揚げされた鮮度抜群の活きた魚がそのまま朝の９時には魚屋に並びます！

さらに！

漁師さんから直接仕入れるお店も沢山あるので、

その日に獲れた魚を食べられるのは、海に囲まれた天草ならでは！

なのです！