

第23回 あまくさ



丼 丼 フェア

2023 9月1日(金) ~ 11月30日(木)



ネタも器(どんぶり)も
Made in AMAKUSA!



詳細は
こちら



あまくさ丼丼

<https://t-island.jp/special/dondon>

(一社)天草宝島観光協会

TEL 0969-22-2243



●天草大王と大海老天丼&天領あおさうどん

サラダ、薬味、漬物、デザート付 ¥1,680

柔らかく仕上げた天草大王の天ぷらと大海老天、野菜天を盛り込んだボリュームたっぷりの丼ぶり。また、天草雑節を使った特製出汁と天草産のあおさ、自家製麺の天領あおさうどんも一緒に楽しみください。

釜焼鳥本舗 おやひなや

TEL 0969-66-9575

〒天草市東浜町10-1 天草市役所前 P 9台
営 11:30~14:00 (os13:50) 休 年中無休



●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 ¥1,300

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 11:30~14:00 (os13:30)
夜 18:00~22:00 (os21:30)



ど ん ど ん
あまくさ丼丼フェアとは？

天草は、陶磁器の元となる『陶石』が、日本一の品質と生産量を誇る島なんです!! また、窯元が沢山ある『陶磁器の島』であり、海・山の美味しい食材が豊富な『食の宝島』です。天草でつくられた『丼(器)』に、天草の美味しい食材を使った『丼(どんぶり)』を盛り込んでいるので、『あまくさ丼丼(ど ん ど ん)フェア』というネーミングになっています♪



※料理写真はイメージです。仕入れ状況により内容が変わる場合があります。



←このマークがあるお店は
テイクアウトメニューあります

※スムーズな受渡しのためテイクアウトの場合、**事前にご予約**ください。
※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。

五和	天草海鮮蔵	P 3	本渡	海の幸 ひらはた	P 9
本渡	居酒屋 あまくさ村	P 3	本渡	茶寮 やまと家	P 9
河浦	愛夢里	P 4	五和	丸健水産	P 10
本渡	大富士	P 4	本渡	おうちレストラン 志みず	P 10
本渡	いけすやまもと	P 5	本渡	天草炉ばた ぼんぼ	P 11
本渡	賀茂川	P 5	本渡	天草食堂 Goen	P 12
本渡	KonaKona Café	P 6	本渡	苓州屋 かのしの里店	P 13
五和	幸寿司	P 7	牛深	天草わら焼徳	P 14
本渡	レストラン ハニー	P 7	本渡	地鶏のたぐち	P 14
本渡	和食茶屋 花大路	P 8	有明	alamoana	P 15
本渡	ビーフヤヒロ	P 8	本渡	ヤキトリマン	P 15

LINE ←このマークが付いている店舗で **LINEスタンプラリー** を 使い方は 最終ページへ
使用すると、お得なクーポンがもらえちゃいます!
※クーポン内容は各店舗へお問い合わせください。





●上ロースカツ丼

吸物、サラダ、漬物 付

¥1,700

ブタロースを生パン粉でカリッとあげて甘からいた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

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



●愛夢里特製天丼

吸い物、おしんこ付

¥1,700

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。

テイクアウトは「丼ぶり単品」のみです。

天草市総合交流施設 愛夢里

TEL 0969-76-1526



〒天草市河浦町河浦4747番地1 休 毎週月曜 P 50台
営 昼11:30~14:00 (os13:30)
夜16:30~20:30 (os20:00)



使用器の窯元

水の平焼



①天草大王 好き?焼き丼

¥1,800

あおと味噌汁、漬物、デザート 付 ミニ丼 1,200円



②あまくさ海鮮村丼

¥2,000

あおと味噌汁、漬物、デザート 付 ミニ丼 1,300円

① 日本最大級の地鶏「天草大王」鶏ガラを3日間じっくり煮込んで取ったスープでSUKIYAKIにしちゃいました。骨の髄まで天草大王を楽しめる事間違いない!!

② 超新鮮な海の幸をこれでもか!!と言わんばかりに盛り込んだ丼。地魚6種と生うに+車海老の笑顔あふれる海鮮丼です。

テイクアウトにデザートは付きません。

語らいの里 居酒屋 あまくさ村

TEL 0969-24-1600



〒天草市栄町10-36 休 不定休 P 29台
営 昼12:00~14:00 (os13:30)
夜17:30~24:00 (os23:30)



使用器の窯元

山の口焼 工房樹機



●活車えび幸せ丼 1日15食限定

吸物、漬物、丼の和タレ 付

¥2,200

当店人気の海鮮丼に活きた車海老をのせ豪華に!! 車海老は甘くてプリプリ!

思わずしあわせ♡と言いたくなっちゃいます!

※限定15食となりますので、ご予約が確実です。

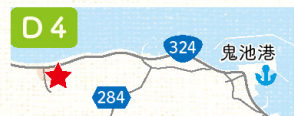
丼ぶりのみ ※お吸い物は付きません。

天草海鮮蔵

TEL 0969-52-7707



〒天草市五和町鬼池4733-1 休 不定休 P 50台
営 11:00~15:00



使用器の窯元

丸尾焼



● **ハワイアンスペアリブ丼**
ドリンク、コーヒーソフトクリーム 付 ¥1,800

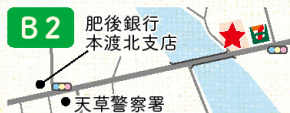
五和産の黒豚を使ったスペアリブです。
やわらかく仕上げました。

コーヒーソフトクリームは付きません。

Kona Kona Café

TEL 0969-23-7788

〒天草市本渡町広瀬176-5 休 水曜 P 6台
営 11:00~18:30 (os18:15)



使用器の窯元
丸尾焼



● **宝島海の宝石丼** ¥1,800
小鉢、漬物、アオサ入り貝汁 付 ミニ丼1,400円

タコ、その日の地魚、アボカドを
ちりばめた宝石のような丼ぶり。

※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11:20~14:40 (os14:15)
夜17:00~21:30 (os20:00)



使用器の窯元
丸尾焼
内田皿山焼



● **天草黒毛和牛のスタミナ丼** ¥1,300
ミニうどん、小鉢、漬物 付

当店人気メニュー間違いないやつです!!
美味しい天草黒牛の焼肉&山芋とろろ効果
でスルスルと♪

電話でご予約ください。※状況によっては、
お断りさせていただく場合がございます。

賀茂川

TEL 0969-23-4775

〒天草市北原町1-33 P 10台
休 毎週木曜、第2・第4水曜、不定休あり
営 昼10:30~14:30 夜17:00~20:30



使用器の窯元
丸尾焼
荅南窯



① **天草海鮮ユッケ丼** ¥2,420
味噌汁、漬物 付



② **天草海鮮フライ丼** ¥2,200
味噌汁、漬物 付



③ **超ぜいたく海鮮丼** ¥3,300
鮑、雲丹、味噌汁、漬物 付

③天草の新鮮な魚介類を使用した、毎年大好評の超ぜいたく
海鮮丼! 今年の新作は天草海鮮ユッケ丼と天草海鮮フライ丼!
①天草産の黒マグロとその日のおすすめ魚介類をズリッと
辛い特製ダレにからめ、更に卵の代わりに雲丹をのせた贅沢
な丼ぶりです。②天草海鮮フライ丼は、鰯を丸ごと一匹フライ
に! 更に車海老のかき揚げもついたボリューム満点丼!
※天然素材のため、内容の変更または提供できない場合に
ございます。また、天草産マグロの入荷がない場合は、
他県のマグロでの提供となります。

ご飯は酢飯・味噌汁は粉末の吸い物になります。

天草 地魚料理 いけすやまもと

TEL 0969-23-2103

〒天草市南新町10-11 休 不定休 P 24台
営 平日 昼11:30~14:30 (os14:00) 夜17:30~21:00 (os20:00)
土 曜 11:30~21:00 (os20:00)
日・祝 11:00~21:00 (os20:00)



使用器の窯元
丸尾焼、水の平焼
陶土工房



**① 天草大王の
ネギ香るチャーシュー丼**

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 **¥1,800**
ミニ丼 1,300円



**② ヤンニョムポーク丼
～あまくさ宝牧豚・韓国バージョン～**

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 **¥1,800**
ミニ丼 1,300円

- ① 天草大王をしっかりと柔らかくチャーシューに。
ネギ塩だれで召し上がれ。
- ② 韓国の定番ヤンニョムチキンをあまくさ宝牧豚で。
甘辛いタレでご飯が進むこと間違いなし。

肉専門の
レストラン **ビーフヤヒロ**

TEL 0969-23-5840

〒天草市東町25-2 休 火曜、他不定休 P 26台
営 平日 昼11:30～14:00 夜17:30～21:00 (os20:00)
土・日・祝 昼11:30～16:00 夜17:00～21:00 (os20:00)



● 海鮮丼
汁物、漬物、デザート 付 **¥2,290**

天草産、海の幸を主体に丼に広げ当店オリジ
ナルタレをかけ、ご堪能ください。

※当日の魚の仕入れて種類は異なります。

テイクアウトは丼ぶり単品のみ
(汁物・漬物・デザートは付きません)

和食茶屋 **花大路**

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
休 年中無休 P 70台
営 11:00～22:00 (os21:30)



● 天草黒毛和牛ちらし寿司丼
あおさ汁、漬物、サラダ 付 **¥1,950**

天草黒毛和牛と酢飯のちらし寿司丼
です。酢飯との相性抜群です。

テイクアウトは「丼ぶり単品」のみです。

レストラン **ハニー**

TEL 0969-22-3737

〒天草市瀬戸町72 P 25台、大型車可
休 木曜 ※臨時で変更有
営 10:30～22:00 (os21:30)



① 海鮮丼定食 **¥1,980**
小鉢二品、香の物、味噌汁、果物 付



② 幸(さいわい)丼 **¥2,980**
アワビの踊り焼き、香の物、味噌汁 付



③ よくばり海鮮丼 **¥3,980**
アワビの踊り焼き、大海老フライ、香の物、味噌汁 付

その日の大将おすすめのネタで作る人気の丼です。
②幸丼は“活きアワビの踊り焼き”がセットになっ
ており、③よくばり海鮮丼はさらに“大海老フライ”
までセットに!!

テイクアウトは「海鮮丼の丼ぶり単品」のみ

幸 寿司

TEL 0969-33-1644

〒天草市五和町二江4806-1 休 不定休 P 20台
営 12:00～14:30





温玉+ ¥1,200

1日20食限定

●牛汁ごはん 手作りキムチ付 ¥1,100

温玉+¥1,200/Ⓞ¥1,250/Ⓞ温玉+¥1,350

天草産黒毛和牛のスジ肉をじっくりコトコト煮込みました。お肉をご飯にのせて秘伝の甘タレをかけて肉丼に! 食べ方は色々。

ご飯、おかずのセット

おうちレストラン 志みず



TEL 0969-66-9226

〒天草市今釜新町3435 休 不定休(日曜休み多)

営 昼11:30~14:00 (os13:30) P 3台

夜 18:00~22:30 (os22:00)



使用器の窯元
丸尾焼
天草創磁久齋



●海鮮炙り丼

吸物、サラダ、漬物、薬味、小鉢、タレ付

¥1,760

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!

海鮮炙り弁当(タレ・ワサビ付) 1,200円

天草生うに本舗 丸健水産



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
高浜焼寿芳齋



●天草黒毛和牛網焼き丼

だご汁、漬物付

¥2,300

黒毛和牛の味を楽しんでください。

テイクアウトには だご汁はつきません。

茶寮 やまと家



TEL 0969-23-5431

〒天草市栄町5-18 休 不定休 P 10台

営 昼11:30~15:00 (os14:30)

夜 17:00~22:00 (os21:30)



使用器の窯元
内田皿山焼



①"活"皮ハギ丼 (天草大王から揚げ付)

あら汁、香物、フルーツ付

¥1,870



②海鮮丼 (天草大王から揚げ付)

あら汁、香物、フルーツ付

¥1,870

①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上がりください。
②天草で朝獲れた新鮮な魚介類を賢沢に丼の上に!! 自家製醤油をかけてお召上がりください。

テイクアウト 1,836円 ※あら汁がつきません。

海の幸 ひらはた



TEL 0969-23-1811

〒天草市古川町12-21 休 水曜 P 10台

営 昼11:30~14:00 (os13:20) 夜17:00~21:30 (os20:50)

日・祝 夜17:00~21:00 (os20:20)



使用器の窯元
丸尾焼



① 天草ローストビーフ丼
 サラダ、小鉢、漬物、味噌汁、デザート付
¥1,800
 ミニ丼 1,200円



② 天草特製海鮮丼
 サラダ、小鉢、漬物、味噌汁、デザート付
¥1,800
 ミニ丼 1,200円

- ① 天草黒毛和牛を低温で3時間火入れ。柔らかく仕上げました。特製のソースを絡めてお楽しみください。
- ② 仕入れたばかりの新鮮な魚介類を盛り込んだ海鮮丼。天草の旬のお魚を存分に味わっていただけます。

テイクアウトは「丼ぶり単品」のみです。

天草食堂 Goen



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) ※昼は井井フェア期間のみ
 夜17:00~23:30 (os22:30)



① 天草漬け黒マグロの出汁かけ丼
 小鉢、そば粥、漬物付
¥2,100



② 天草まぐろのレアカツとろろ丼
 小鉢、そば粥、漬物付
¥2,300

- ① 天草のクロマグロを特製タレに漬けたマグロ丼。そのまま堪能した後は、牛深の雑節でとった自慢の出汁をかけてお楽しみください。
 - ② 天草のクロマグロを厚切りのカツに仕上げ、味噌と出汁で味付けしたとろろご飯にのせました。梅やわさび、薬味が美味しさの秘訣です。
- ※仕入れ状況によってご提供できない場合もございます。お問い合わせください。

天草蕎麦処 芥州屋

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



● 天草大王のコロコロ丼
 小鉢、味噌汁、つけもの、フルーツ付
¥2,200
 ミニ丼 1,650円

- 天草大王のもも、むね、をコロコロに切り、特製のタレで味付けしました。
- 野菜、玉子といっしょに食べてみてください。

テイクアウトには味噌汁が付きません。

天草炉ばたぼんぼ



TEL 0969-22-3716

〒天草市大浜町15-8 1階 休 日曜 P 7~8台
 営 18:00~23:30 (os23:30)



① 天草鯛炙り丼
 貝汁、小鉢、漬物付
¥1,700

数量限定



② タコ天丼
 ミニサラダ、ミニうどん、小鉢、漬物付
¥1,000

数量限定

- ① 天草の鯛を炙った丼です。たっぷりあさりの貝汁もついて満足なメニューです。
- ② 有名名物タコすてーきの天ぷらがのったタコ天丼は柔らかさの中にもぷりっとした歯ごたえ。タコの美味しいいっぱい丼です。

道の駅 有明 リップランド

TEL 0969-53-1565

〒天草市有明町上津浦1955 P 150台、大型車可
 営 物産レストラン 10:00~16:00
 休 年中無休





●天草大王炭火親子丼
豆腐(天草おぼろ)、大王スープ、お漬物付
¥1,500/大盛 ¥1,800

ヤキトリマンファーム直送天草大王と平飼いたまごを使用。父と祖母が育て息子が火を入れる、まさに親子で手掛けた丼です。

テイクアウトは丼ぶり単品のみのみ
※混雑時は提供できない時もあります。

天草大王 地鶏のたぐち 専門店
TEL 0969-24-1110

〒天草市南新町10-9 レンガの家1階 P 8台
休 月曜日、火曜日の昼は準備のため不定休でお休みあり
営 昼11:30~14:30(お14:00) 夜17:30~21:30(お21:00)



①天草宝島海鮮丼
吸物、香の物、小鉢、ミニデザート付 ¥2,500



②選べる3種のお肉丼
吸物、漬物、小鉢
ミニデザート付 ¥1,200~¥3,000

- ①天草の豊かな島で採れたお魚! 牛深には沢山の種類の魚が毎日水揚げされています。1つの丼で牛深を体験でき五感を楽しませます。
- ②鶏・豚・牛のお好きな料理を1つ選べるメニューにしました。内容は大将の気まぐれなので、インスタチェックお願いします! (^_^)! 地産地消はじめ、オーガニックや自然栽培の食材を可能な限りご提供できるよう努めております。

テイクアウトは「選べる3種のお肉丼」の丼ぶり単品のみのみ ※付き物なし

天草わら焼 徳
TEL 0969-72-4710

〒天草市牛深町130-1 休 不定休 P 2台
営 昼11:30~15:00(お14:00)
夜18:00~22:00(お21:30)



●天草プレミアムポーク 特製ネギ塩レモン丼
スープ、サラダ、漬物付 ¥1,300

柔らかくまろやかな甘みとジューシーな肉質が特徴の天草プレミアムポークを特製ネギ塩レモンだけで香ばしく焼き上げています。

オーキッドカフェ
TEL 0969-23-5511

〒天草市栄町4-8 天草プラザホテル1階 P 40台
営 昼11:00~15:00(お14:30)
夜17:00~20:00(お19:30) 休 年中無休



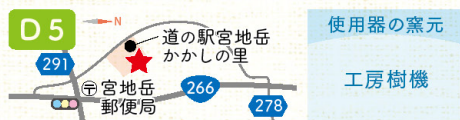
●天草ポークのとろ豚丼
吸い物、漬物、デザート
食後にコーヒー又はミニソフト付 ¥1,300

宮地岳のお米の上にシャキシャキキャベツをのせ、トロッと仕上げた甘辛の豚肉をのせました。もりもりご飯がすすみます。

テイクアウトは丼ぶり単品のみのみ 1,000円

苓州屋 かかしの里店
TEL 080-8451-6200

〒天草市宮地岳町5516-1 道の駅宮地岳かかしの里内
休 第1・3水曜 P 38台
営 11:00~15:00(お14:30)





世界に誇る 天草陶石

AMAKUSA pottery stone

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
にしたのち水籤^{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
見されたときされる陶石
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、全国の陶石生産
量の八割を占めています。
また、電氣的絶縁性
も優れており、高圧碍子^{がいし}
の原料として日本の電
力普及に大きく貢献し
ています。



● **天草大王親子丼** ¥1,100
漬物 付

美味しい親子丼を食べたい!
そんな思いで天草大王と平飼卵を飼育して
天草大王親子丼を作りました。

天草大王親子丼に漬物も付きます。

ヤキトリマン

TEL 0969-22-6640

〒天草市南町1-1 休 不定休 P 8台
営 17:00~23:00 (os22:00)



① **天草んsea丼** ¥2,750
みそ汁、小鉢、タレ 付



② **Amakusa Poki Don** ¥1,944
みそ汁、小鉢 付

① 朝採れの海の幸を贅沢に使用した特製
海鮮丼を召し上がれ~!!

※日によって内容が変わります。

② ハワイ風の海鮮丼! 当店オリジナルの
タレで食べると美味しいです~♡

テイクアウトは「丼ぶり単品」のみです。

一夜干し アラモアナ LINE
天草潮屋内 **alamoana**

TEL 0969-52-0588

〒天草市有明町大島子1585-1 休 不定休 P 10台
営 11:00~19:00 (os18:00)





水の平焼

みずのだいらいやき



TEL 0969-22-2440 **A1**
営業 9:00~18:00 年中無休
〒天草市本渡町本戸馬場2004



内田皿山焼

うちだざらやまやき



TEL 0969-35-0222 **C4**
営業 平日8:00~17:00 ※土日祝9:30~
年中無休 天草郡苓北町内田554-1



市山くじらや

いちやまくじらや



TEL 0969-34-1156 **D4**
営業 10:00~18:00 [要事前連絡]
不定休 〒天草市五和町手野1丁目2909

第23回 あまくさ井井フェアで
使用されている

天草陶磁器の 窯元紹介

※営業時間や定休日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。



苓南窯

れいなながま

TEL 0969-22-3393 **B1**
営業 8:30~17:30
年中無休 〒天草市北原町5-14



天草唐津十朗窯

あまくさからつじゅうろうがま



TEL 0969-42-3143 **C5**
営業 9:00~17:00 [要事前連絡]
不定休 〒天草市天草町下田南426-2



森山陶器

もりやまどうぎ



TEL 0969-34-0140 **D4**
営業 10:00~17:00 [要事前連絡]
日曜 〒天草市五和町手野1丁目3077-2



陶丘工房

とうきゅうこうぼう



TEL 0969-32-2502 **D4**
営業 10:00~17:00 [要事前連絡]
不定休 〒天草市五和町御領7005-1



丸尾焼

まるおやき

TEL 0969-23-9522 **B2**
営業 10:00~17:00
年中無休 〒天草市北原町3-10



高浜焼 寿芳窯

じゅほうがま



TEL 0969-42-1115 **C5**
営業 8:30~17:00
盆・年末年始 〒天草市天草町高浜南598



苓山焼

れいざんやき



TEL 0969-22-5339 **D5**
営業 10:00~16:00 [要事前連絡]
不定休 〒天草市本町下河内680



山の口焼

やまのくちやき



TEL 0969-24-2072 **D5**
営業 10:00~18:00 [要事前連絡]
不定休 〒天草市本渡町本渡1755-3

2023 天草大陶磁器展
11/2・3・4・5・6
天草市民センター 体育館
入場無料

詳細はHPにてご確認ください

AMAKUSA CERAMIC ART



天草創磁久窯

ひさしがま



TEL 0969-42-0287 **C5**
営業 9:00~17:00 [要事前連絡]
不定休 〒天草市天草町高浜南2904



うつぎ窯

うつぎがま



TEL 090-5083-1785 **C6**
営業 9:00~17:00 [要事前連絡]
不定休 〒天草市久玉町1983



工房樹機

こうぼうきぎ



TEL 090-2502-3547 **D5**
営業 10:00~17:30 [要事前連絡]
不定休 〒天草市伊宇土町1672

2023年 世界文化遺産登録5周年

「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」

天草の崎津集落

平成30年7月に世界文化遺産に登録され、5周年を迎えました。

「天草の崎津集落」は、江戸時代のキリスト教禁教下において、
潜伏キリシタンの信仰継続を示す集落です。

漁村景観とあわせて、崎津ならではの歴史や雰囲気を感じてみませんか！



天草の
崎津集落



あまくさロマンティックファンタジー

「天草各地の想いを灯すイルミネーション」

として、毎年冬の天草を光で彩る
イルミネーションイベント

“あまくさロマンティックファンタジー”。

海・教会・温泉・恐竜など
天草各地の特色を生かした
イルミネーション・ライトアップで
皆様をお待ちして
おります。

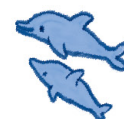
詳しくはこちら



写真は牛深ハイヤ大橋
11月頃更新予定



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。

イルカの
ことならニニ！

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、VRやデジタル図鑑で
楽しく学べたり、お土産購入や地元で水揚げされた海産
物を使った漁協レストランもあります。

営業時間 9:00～18:00(休 12/31～1/1) ※11/1～2/28は17:00まで
お問い合わせ 天草市イルカセンター Tel.0969-33-1600
場所 天草市五和町二江4689-20



天草市イルカセンターHP





が育てました

天草の

四方を海に囲まれた天草では、九州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、豊かな島の島へと「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。

海

が育てました

天草の

どこまでも碧く澄みわたる夏、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

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。

郷土料理

鯛そうめん
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。

ぶえんずし
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。

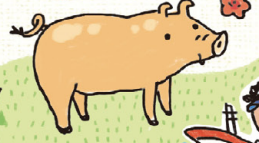
おしぼうちょう
包丁で押し切ったうどん麺のようなだご麺と野菜がたっぷり入っただご汁。

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、宝牧豚など。



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。



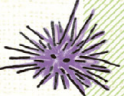
天草大王

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。



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。



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。



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。



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。



天草海部『ぎょぎょっと！天草うお市場探検』



天草の魚が新鮮なワケ

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の！





4

5

6

C

D

E

F

野生のイルカに
会えるよ
イルカ
ウォッチング

ネコの島って
呼ばれてるじゃ
湯島
湯島港

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

天草生うに本舗
丸健水産 P10

道の駅
天草市イルカセンター

天草海鮮蔵 P3

幸寿司 P7

市山くじらや

森山陶器

天草空港

本渡市街地

本渡海水浴場

天草市役所

さしみ屋
河丁 P6

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

天草陶磁器の
窯元がたくさん

天草唐津十朗窯

高浜焼寿芳窯

天草創磁久窯

道の駅
崎津

天然温泉
愛夢里 P4

天草コレジヨ館

うつき窯

やオラザの湯

天草市
牛深町

牛深港

道の駅
うしぶが海彩館

牛深ハイヤ大橋

牛深海城公園

蔵之元港
(鹿児島県)

長島
(鹿児島県)

タコ入道
道の駅有明山
リップランド P11

一夜千し天草潮屋内
alamoana P15

天草最高峰!
絶景
倉岳神社

天草市
倉岳町

倉岳大丸びす像

天草市
龍ヶ岳町

上津浦IC

老岳

天草市
栖木町

天草市
天草町

天草市
新和町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

天草市
天草町

道の駅上天草
さんぽる

天草五橋

天草パルカーアン &
海中水族館シードーナツ

天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

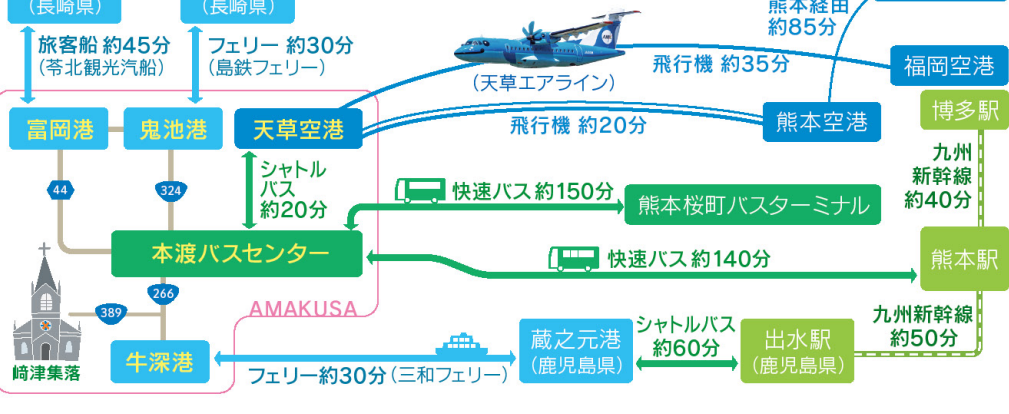
上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

上天草市
松島町

天草市までの主な交通ルート



茂木港
(長崎県)

口之津港
(長崎県)

大阪(伊丹)

旅客船 約45分
(苓北観光汽船)

フェリー 約30分
(島鉄フェリー)

熊本經由
約85分

飛行機 約35分
(天草エアライン)

福岡空港

福岡港

鬼池港

天草空港

飛行機 約20分

熊本空港

博多駅

44

324

266

シャトルバス
約20分

快速バス 約150分

熊本桜町バスターミナル

九州新幹線
約40分

崎津集落

牛深港

本渡バスセンター

快速バス 約140分

熊本駅

AMAKUSA

九州新幹線
約50分

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

出水駅
(鹿児島県)

九州新幹線
約50分

出水駅
(鹿児島県)

九州新幹線
約50分

出水駅
(鹿児島県)

出水駅
(鹿児島県)

LINEスタンプラリー 応募方法

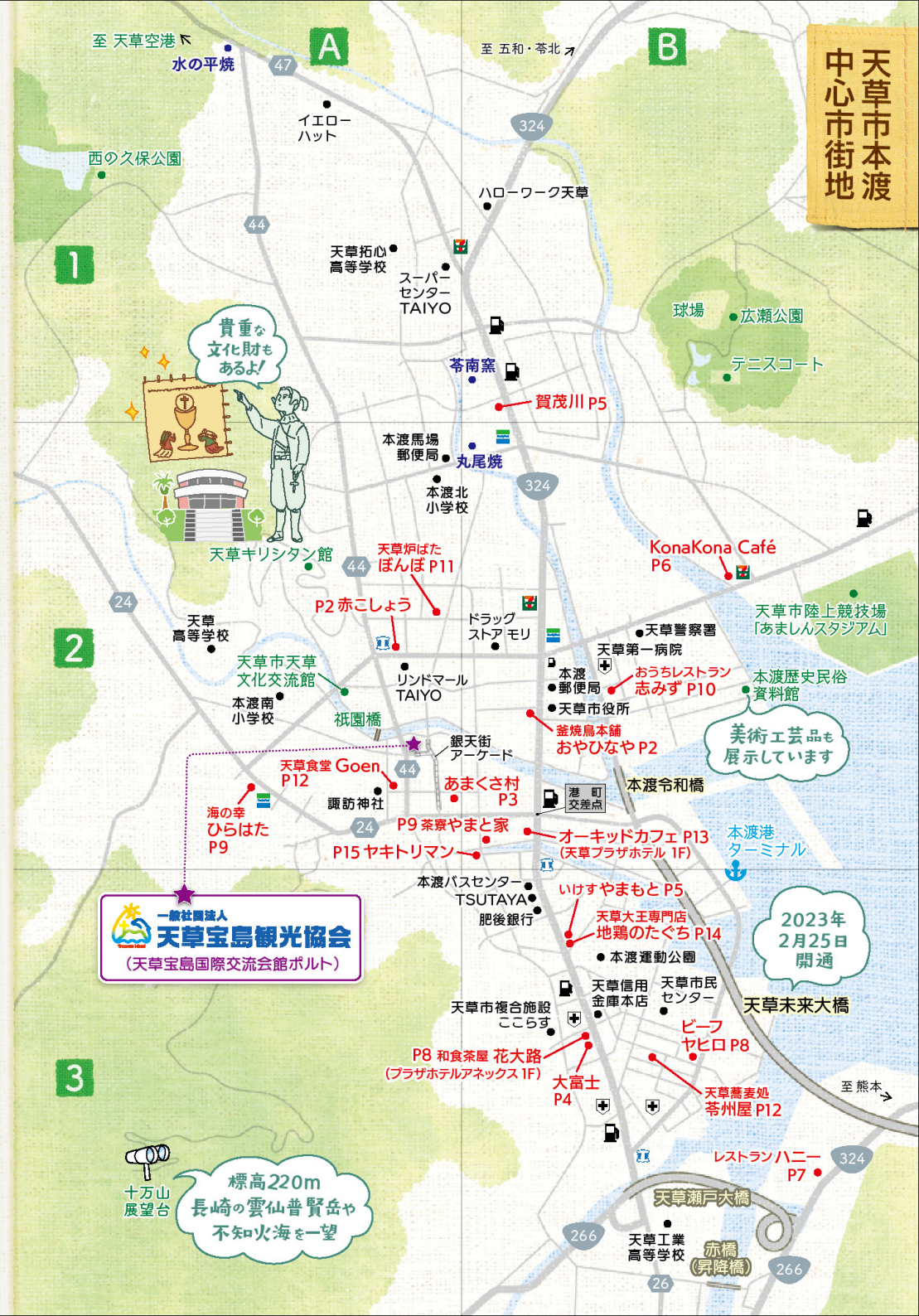
- 1 あまくさ丼丼フェア公式アカウントを友だち追加する
- 2 ショップカードを開く
- 3 参加店舗で、あまくさ丼丼フェアメニューを食べて、会計の際に、
店員が掲示するスタンプ付与専用二次元コードを読み込む[★]
LINEスタンプ 1個 GET!
5店舗分=1口から応募OK!
- 4 スタンプが貯まったショップカードの画面をスクリーンショットする
※このスクリーンショットの画像がないと応募できませんのでご注意ください。
- 5 LINEのトーク画面に戻り、4でスクリーンショットした画像を送る
※応募完了後は、事務局から連絡がきますので、連絡をお待ちください。

応募完了!

イメージ



詳しくは 天草宝島観光協会ホームページをご覧ください



第23回 あまくさ 丼丼フェア 特典

スタンプラリー

5店舗分のスタンプで 抽選で
お食事券 3,000円分プレゼント!

スタンプラリー台紙

店頭にて配布しています。



LINEスタンプラリー

どちらか
選んで
応募してね



登録方法は
裏面を見てね

丼丼メニュー1つお食事につきスタンプ1個進呈。スタンプ5個(5店舗分)で抽選の対象となる1口となり、各月30名、合計90名様に3,000円分のお食事券をプレゼント! スタンプ台紙もしくは、LINEスタンプラリーにてご応募ください!
※紙スタンプラリーとLINEスタンプラリーは併用できません。

さらに

アンケート回答

あまくさ特産品
食事券・陶磁器など 抽選で
3,000円相当プレゼント!

アンケートフォーム(ネット)または、店頭にて配布するアンケート用紙にお答えいただいた方の中から抽選で、第23回あまくさ丼丼フェア参加店舗から提供される商品3,000円相当を28名様にプレゼント!

※期間終了後に抽選を行います。※当選商品は選択できません。

詳しくは、ホームページをご覧ください

あまくさ丼丼フェア

<https://t-island.jp/special/dondon>



お問い合わせ先: (一社) 天草宝島観光協会
TEL 0969-22-2243 FAX 0969-22-2390
〒863-0023 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
ホームページ <https://www.t-island.jp>