

この朝ごはんは各農園・各店舗の食材を使用し
阿蘇料理維新の会が総力をかけ創りました。
阿蘇の自然が育んだ素材の味をご堪能ください。

・つど酢味噌和え
・ゆの子のてしずり
・わらびの白和え
・椎茸まきり
・大根の煮なます
・かぼちゃと鶏の目玉と煮
・玉子焼き(特製トマトソース)
・サモロ西京焼き
・曲農家の採れたて野菜色々
(手作りのビビンバ3種)
・うどの天ぷら
・梅肉のうりふコロッパ
・豆腐と山菜のふわふわ揚げ
・御飯・五穀米
・たいちやん曲農家のお米
・胡瓜の塩麹漬け・田舎大根漬け
・漬い・青高菜漬け
・汁め・だご汁
・蕎麦大福・豆乳ババロア
・かぼちゃのケーキ・大芋芋

阿蘇料理維新の会



・阿蘇ハイランドファーム

(提供/里芋・ごぼう)
玄米薬にこだわり土と語りながら、手をかけて作っています。阿蘇の郷土料理だご汁の味を引き立てています。

・草原再生シールの会

(提供/大根)
阿蘇の草原を守るために、堆肥などに阿蘇の草原の野草を使用して栽培した作物です。太陽と土の力で育ちました。

・JA阿蘇

(提供/甘薯・生しいたけ
アスパラガス・いちご)
水よし・土よし・育ちよし。阿蘇の湧水で育ったうまかもんを提供しています。阿蘇各地の農家が丹精込めて作った自信作です。

・阿蘇オーガニック・トスカーナ ・あそ有機農園

(提供/雑穀米)
お米の中でも栄養価がたくさんつまっている糠(ぬか)と胚芽を残した五分づき米に、黒米・赤米・緑米・発芽玄米をブレンドしています。不老長寿の米として知られる黒米。ポリフェノールを含んだ赤米。錆びさせない身体づくりの御飯です。

・阿蘇たいちやん農場

(提供/白米)
安心・安全のエコロジーで育てた自信作です。大自然・阿蘇のミネラル豊富な大地と清らかな水で育てたお米は風味豊かです。

・阿部牧場

(提供/ヨーグルト)
牧場で搾った牛乳は、一切外気に触れることなく低温殺菌を施されます。牛乳と砂糖のみで作った飲むヨーグルト。余分なものは一切加えず、牛乳が本来持つ力だけで発酵させました。

・ひばり工房

(提供/ハム・ベーコン)
雄大な阿蘇の自然から生み出された湧水、オリジナルブレンドのスパイスと天然塩で造り上げています。ドイツ食肉コンテストのベーコン、ウインナーは金賞、ロースハムは銅賞を受賞しました。

・大塚食品

(提供/豆乳)
阿蘇にこだわり、阿蘇の大豆と水を使用して豆腐を作っています。豆乳は大豆成分が、ほとんどそのまま残っているのので、「飲む大豆」と言われ、高たんばくでコレステロールが低い健康食品です。

・山部麴屋

(提供/塩麴)
和洋中のジャンルに問わず食材に含まれるデンプンやタンパク質を分解して旨味や甘味を引き出す魔法の万能調味料、塩麴。肉を漬けると軟らかくなるなど、使い方はいろいろです。