

ゲ

ゲゲゲのきくらげ 2019年夏

キャンペーン参加店一覧

熊本市エリア、人吉市エリアの以下の14店舗で特別メニューを提供しています。

店舗	店舗
熊 熊本ホテルキャッスル 熊本市中央区城東町4-2 九曜舎サマーバイキングにて、きくらげメニューの提供	熊 juan juan 熊本市中央区花畑町10-33第二丸ビル8F きくらげそうめん
熊 らあめんー白 熊本市中央区白山2-11-19 富永ビル1F 醤油ラーメン、塩ラーメン(生きくらげ20%増量)	熊 居酒屋 とら 熊本市中央区花畑町13-3 ジャスマック熊本館 1F ★ 地鶏ときくらげのしば漬け和え(生きくらげ20%増量)
熊 郷土料理 青柳 熊本市中央区下通1-4-26リンクプレイスビル1F ★ ハモしゃぶしゃぶ キクラゲ入り	人 清流山水花 あゆの里 人吉市九日町30 ★ 前食バイキングにきくらげ料理あり(ご家族3名様以上で宿泊の方)
熊 鍋や TAMARI 熊本総本家 熊本市中央区花畑町11-20 ★ 生キクラゲ刺身(生きくらげ20%増量)	人 京だる 人吉市大工町115 ★ きくらげの刺身、きくらげの天ぷら、 きくらげの出汁巻き(生きくらげ20%増量)
熊 しゃぶ×バル TAMARI熊本 熊本市中央区下通1-12-29 浜田ビル 2F ★ 鍋コース キクラゲ入り(生きくらげ20%増量)	人 入道 人吉市紺屋町111 ★ キクラゲ刺し(生きくらげ20%増量)
熊 GRILL 末松 熊本市中央区中央街4-1 ビジネスホテルシャトル1F ★ キクラゲのペペロンチーノ(生きくらげ20%増量)	人 人吉酒場 CHABO 人吉市九日町85-4 ロキビル 2F ★ きくらげ料理 5品(生きくらげ20%増量)
熊 和食家 たい勝 熊本市中央区花畑町13-27 中通りビル 1F ★ きくらげサラダ、きくらげ刺身(生きくらげ20%増量)	人 おでんと串カツの店 カミナリ 人吉市紺屋町28-1 ★ きくらげおでん

熊…熊本市エリア 人…人吉市エリア



ゲ

熊本県産乾燥きくらげをプレゼント!

★印の店舗でこのリーフレットを提示し、上記特別メニューを注文すると、乾燥きくらげを1グループに1袋プレゼント(先着順)。

期間

8月1日～8月31日(営業時間内)

引き取り場所

上記の各店舗

※プレゼントの数には限りがあります。予めご了承ください。



ゲゲゲのきくらげ

熊本県きくらげ特産地化推進協議会

ゲゲゲの まくらげって？

ゲッと驚く3つのポイントから
熊本県産の“生きくらげ”の美味しさを
伝えるキャンペーンです。



ゲ
(驚き)



ゲ
(夏)



ゲ
(家)



ゲ

まくらげには
驚きの栄養が
含まれています。

日本に流通するまくらげは、中国や台湾産の“乾燥まくらげ”がほとんど。「熊本県まくらげ特産地化推進協議会」は、貴重な国産の“生きくらげ”の美味しさを、日々の食卓に広めたいと活動を続けています。まくらげにはビタミンDとビタミンB2がたっぷり。低カロリーで食物繊維も豊富、ダイエットや便秘解消におすすめの食材として、年々注目度が高まっています。カルシウムや鉄分も多く、日本人女性の頼れる味方なんです！

ゲ

夏だからこそ
食べてほしい、
理由があります。

干したクラゲや海藻のようなコリコリとした食感が特徴のまくらげ。キノコなので秋が旬と思われがちですが、“生きくらげ”の旬は夏。1年を通して食べられるイメージが強いですが、6月から9月にかけて旬を迎える食材のひとつです。スーパーなどに置いてありますので、生のものを選んで買って調理してみてください！



お手軽&簡単!我が家の定番にしたい きくらげレシピ。

中華のイメージが強いきくらげですが、和・洋にも使える万能食材。暑い夏に、さっぱり風味とコリコリとした食感を
お楽しみください。

＼きくらげのお刺身／



材料(4人前)

生きくらげ…………… 200g
好きな調味料…………… 適量



作り方

- ①きくらげは石づきを取り除き、沸騰したお湯で30秒湯通しする
 - ②流水でしめて、水気を切っておく
 - ③お皿に盛りつけて出来上がり
- ※ワサビ醤油や生姜醤油等、お好みの調味料でお召し上がりください

＼きくらげの天ぷら／



材料(4人前)

きくらげ…………… 200g 水…………… 適量
てんぷら粉…………… 適量 お塩や天つゆ…………… 適量

作り方

- ①きくらげは洗って石づきをとる
 - ②水で溶いたてんぷら粉にきくらげをくぐらせて揚げる
 - ③お皿に盛りつけて出来上がり
- ※お塩や天つゆにつけてお召し上がりください

＼きくらげ入り卵焼き／



材料(4人前)

刻んだきくらげ…………… 50~100g 白だし…………… 適量
玉子…………… L玉4個 砂糖…………… 適量

作り方

- ①材料をすべて混ぜる
 - ②2~3回に分けてフライパンに流し入れ、形を整える
 - ③切ってお皿に盛りつけて出来上がり
- ※大根おろしやマヨネーズ等、お好みの調味料でお召し上がりください

＼きくらげの彩りサラダ／



材料(4人前)

きくらげ…………… 100g ベーコン…………… 100g
ゆでたまご…………… 2個 ブロccoli…………… 1/2個
水菜…………… 1束

作り方

- ①きくらげは石づきを取り除き、沸騰したお湯で30秒湯通しする
 - ②流水でしめて、水気を切っておく
 - ③きくらげ、野菜、ベーコンをお好みのドレッシングで和える
- ※お好みのドレッシングでお召し上がりください