

食べめせ柳川



柳川のまちを散策しながら
お気に入りの逸品を見つけてください！

スタンプ押印数 **お** おいでメッセ柳川でも購入できます

1 手作りにこだわる佃煮専門店
古賀儀八商店

角々とまと海苔 **お** 486円
柳川そら豆 **お** 486円

「角々とまと海苔」は、とまととワインを隠し味にした風味豊かな海苔の佃煮で、ごまの風味がほんのり。「角々」と板海苔の形と食感が残るよう工夫しました。「柳川そら豆」はじっくり丁寧に炊き上げ、ソフトな味に仕上げました。お茶うけやご飯のお供にどうぞ。

柳川市矢留本町210-1 TEL.0944-73-2259
営業時間*10:00~18:00
定休日*不定休

2 柳川肉匠職人が作るご馳走ちまき
清柳食産

柳川美豚とそらまめのちまき ... 380円
柳川和牛とくらげのちまき 380円

肉の目利き職人が選んだ柳川美豚と柳川和牛を使用。豚肉とそらまめは「しょうが焼き風」に、牛肉とくらげは「すき焼き風」に味付け。そらまめの風味やくらげの食感を生かしながら、肉の旨みがしっかり凝縮された贅沢な味わいです。

柳川市沖端町47 TEL.0944-72-9834
営業時間*11:30~18:00
定休日*水曜日

3 心とむスイーツ
ル・カフェ・パティスリー さくら

柳川そら豆のケイク **お** 150円
プランタン 320円

「柳川そら豆のケイク」はそら豆をたっぷり使った、そら豆の香り豊かな焼き菓子。柳川自慢のそら豆の旨味を堪能できます。柳川産あまおうとそら豆の絶妙なハーモニーを味わえるのは「プランタン」。あまおうのムースにそら豆のブリュレを合わせ、生地にもそら豆を練り込んだ上品なケーキです。

柳川市沖端町10 TEL.0944-74-3980
営業時間*10:00~19:00(O.S.18:30)
定休日*火曜日

4 柳川の食材をもみじ流にアレンジ
四季徒 もみじ

味付くらげ感謝トマト酢 380円
感謝トマトとみろっげのチーズ焼釜飯 630円
※できあがりまで20分程かかります。

丁寧に味付けしたくらげに、トマトを裏ごしてすり流した酢の物は、コリコリ食感とトマトの甘味・酸味が合わさった上品な味付け。有明海のサルボウ貝(みろっげ)入りの釜飯は、トマトを加えることで酸味とコクをプラス。仕上げに3種のチーズをのせて香ばしく焼き上げます。

柳川市蟹町46-5 TEL.0944-72-8588
営業時間*11:30~14:00, 17:00~23:00
定休日*第1, 3, 5月曜日

5 創業100年の老舗和菓子店の新スイーツ
坂田屋

トマト&とまと 200円
そら豆かりんとう 350円

トマトのゼリーとトマトのレアチーズを重ねた、贅沢な二重奏。フランス産の濃厚なクリームチーズも、トマトの酸味でさっぱりとした後口に。そら豆は、どこか懐かしさを感じるかりんとうにアレンジ。そら豆の香りを楽しみつつ、食べ始めたら止まらない美味しさです。

柳川市上町30 TEL.0944-72-2377
営業時間*9:00~18:30 定休日*不定休

6 1度食べたらくせになる！
まよい焼きでんちゃん

トマチ 140円

回転万十の中にツナ、卵などいろんな具材が選べる「まよい焼き」。「トマチ」はバジルソースに丸1日漬けたトマトとチーズが入った洋風の回転万十。カリッと焼いた万十の中から飛び出す柳川産トマトの甘みととろりとしたチーズのおいしさを味わってください。

柳川市辻町17-1 TEL.0944-73-0408
営業時間*10:30~19:00(O.S.18:00)
定休日*火曜日

7 私の町のパン屋さん
バーク・ショップ ブレーメン

具沢山のリュステック 172円

「具沢山のリュステック」は低温で発酵させてうまみを引き出したバゲット生地に、オリーブオイルなどで味付けした自家製ドライトマト、そら豆、シメジ、バジル、チーズを練り込んだ野趣溢れるパンです。

柳川市京町1-82-3 TEL.0944-73-0959
営業時間*8:00~19:00 定休日*日曜日、祝日

8 パスタ&スイーツの新提案
カステリーノ

柳川トマトのレアチーズケーキ 250円
(1ホール)2,800円
そら豆と明太のクリームパスタ 880円
※店内飲食のみ

爽やかなトマトのゼリーに、トマトのクリームチーズを合わせたレアチーズケーキは、ワインが効いた甘酸っぱい大人のスイーツ。パスタはそら豆の甘み、旨み、香りが凝縮された逸品。豆のホクホク食感が残った濃厚なソースは、しっかりパスタに絡みつき、明太子が美味しいアクセントになっています。

柳川市茂庵町14-1 TEL.0944-88-9874
営業時間*11:30~14:00, 18:00~22:00
定休日*毎週火曜日、第2月曜日

9 柳川らしさにこだわった
遊食膳 まる勝

トマト小籠包 500円
クラッゲ ~クラゲのコロッケ~ 500円
柳川のクラゲシューマイ 500円

トマトと豚ミンチをモチモチの皮で包んだ、ジューシーな小籠包は食べ応え十分。サクとした衣のコロッケは、コリコリ食感のクラゲと、香り豊かなシソ、旨みたっぷりの海苔入り。シューマイはふわふわのタラのすり身にクラゲの食感がアクセント。白と黒(海苔入り)の2種類の味が楽しめます。

柳川市茂庵町14-1 TEL.0944-73-6884
営業時間*11:00~14:00, 17:00~21:30
定休日*不定休



10 国産小麦と安心食材を使った
パン工房 麦麦

柳川ラスク(トマト) **お** 162円
そらまメロン 140円

人気の「柳川ラスク」にトマト味の新登場。トマトソースがたっぷり染み込んで、バジルで彩られたラスクは、おやつはもちろんビールやワインのお供にもぴったり。メロンパンのクッキー生地に、そら豆を混ぜ込んだ「そらまメロン」は、一口食べるたびに、豆の甘さと香りがほんのり広がります。

柳川市本町14-5 TEL.0944-74-3357
営業時間*8:00~19:00 定休日*日曜日

11 女性、ファミリーに愛される
中華厨房 川龍

エビピザ ~たっぷりトマトとチーズのエビチリ~ 790円
マーメー豆腐 ~そら豆入りマーボー豆腐~ 720円

たっぷりのトマトで、辛みの中に酸味と甘みが効いたエビチリは、チーズを加えてコクのある味わいに。一口食べてみると、エビチリ？ピザ？の新感覚。豆腐と同量のそら豆入りのマーボー豆腐は、豆のホクホク食感と風味が特徴。豆板醤の主原料はそら豆なので、相性は抜群です。

柳川市三橋町今古賀12-1 TEL.0944-72-6153
営業時間*11:30~14:30(O.S.14:00)
17:30~22:00(O.S.21:30)
※日曜日は17:30から営業
定休日*月曜日(祝日の場合は火曜日)

POST CARD

8 3 9 0 2 9 3

切手をお貼りください。または、そのまま各店舗の応募箱へご投函ください。
3/31消印有効

柳川市大和町鷹ノ尾120
柳川市役所 大和庁舎
食べめせ柳川
スタンプラリー係 宛

通信欄

お名前 _____ 年代 10・20・30
_____ 40・50・60歳以上

ご住所 〒 _____

電話番号 _____

対象商品で、一番おいしかったものは何ですか？ _____

お店にメッセージがありましたら、お書きください。 _____