一般社団法人
天草宝島観光協会

第22回 あまくさ 丼どん丼どんフェア



2022 9月1日(木)～11月30日(水)



ネタも器(どんぶり)も
Made in AMAKUSA!

あまくさ丼丼(どんどん)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♪

第22回 あまくさ丼どん丼どんフェア 特典

スタンプラリー

3店舗分のスタンプで

お食事券 3,000円分

抽選で**プレゼント!**



丼丼メニュー1つお食事につきスタンプ1個進呈いたします。
スタンプ3個分(3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!

スタンプ台紙は丼丼フェア参加店舗にあるよ♪

食べた分だけ抽選のチャンス!!



さらに

アンケート回答

あまくさ特産品 3,000円相当

抽選で**プレゼント!**

店舗で配られるアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、第22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31名様にプレゼント!

※期間終了後に抽選を行います。



詳しくは、ホームページ・スタンプ台紙・各店舗の特典案内POP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ボルト内
ホームページ https://www.t-island.jp



❶天草宝放豚ねぎ塩カルビ丼

あおさ味噌汁、漬物 付
ミニ丼1,100円

￥1,650



❷あまくさ海鮮村丼

￥1,650

あおさ味噌汁、漬物 付　ミニ丼1,100円

❶ 天草宝放豚ねぎ塩カルビ丼は特製のねぎ塩ダレでがっつり食欲をそそること間違いなし!! 天草の晩柑で作った塩レモンならぬ「自家製塩晩柑」が隠し味!? あまくさ村で欲望にまみれてみませんか？

❷ 恒例の海鮮村丼は新鮮な地魚、車海老、生うにを一度に楽しめる丼です。

事前の電話注文でスムーズにお渡し出来ます。

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 昼12：00～14：30（os14：00）
夜17：00～24：00（os23：00）



使用器の窯元
山の口焼
工房樹機



1日20食限定

❶活車えび幸せ丼

￥2,200

あおさのお吸い物、小鉢、お漬物、タレ 付



1日20食限定

❷天草芝えびと天草きくらげのかき揚げ丼

あおさのお吸い物、お漬物、小鉢、サラダ 付

￥1,628

❶ 当店人気No.1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！

❷ 今話題のスーパーフードきくらげと芝えびのかき揚げ!! シャキシャキの食感がやみつきになること間違いなし！美味しくて体にイイ！

『天草芝えびと天草きくらげのかき揚げ丼』はテイクアウトOK ※お吸い物がつきません。

天草海鮮蔵

TAKE OUT

TEL 0969-52-7707

〒天草市五和町鬼池4733-1　休 不定休　P 20台
営 11:00～17:00（os16:00）



使用器の窯元
内田皿山焼



●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

TAKE OUT

このマークがあるお店はテイクアウトできます。

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。

テイクアウトOK店舗

天草海鮮蔵 …… p 2
居酒屋 あまくさ村 …… p 2
天草炉ばた ぼんぼ …… p 3
天草わら焼 徳 …… p 3
愛夢里 …… p 4
いけすやまもと …… p 4
大富士 …… p 5
賀茂川 …… p 6
KonaKonaCafé …… p 7
天草食堂 GOEN …… p 8
幸寿司 …… p 8
地鶏のたぐち …… p 10
とらや …… p 10
レストラン ハニー …… p 11
ビーフヤヒロ …… p 11
海の幸 ひらはた …… p 12
福伸 はなれ利久 …… p 12
丸健水産 …… p 13
ヤキトリマン …… p 13
茶寮 やまと家 …… p 14
来々軒 …… p 15

※写真はイメージです。



❶超ぜいたく海鮮丼　¥3,300
❷ぜいたく海鮮丼　¥2,420

❶❷ 各 鮑、雲丹、味噌汁、漬物 付



❸タコライス丼　¥2,420

タコの唐揚げ、味噌汁、漬物 付

❶❷天草の新鮮な魚介類を使用した、毎年大好評のぜいたく海鮮丼・超ぜいたく海鮮丼！
❸天草といえばタコ！今年の新作はタコをたくさん味わえるタコライス丼です。特製の甘タレとピリ辛のサルサソースで二種類の味が味わえます！混ぜて食べると甘辛で三度の味わいが！タコの唐揚げもついた贅沢な丼ぶりです。是非、ご賞味ください。
※天然素材のため、内容の変更または提供できない場合がございます。

テイクアウトの場合、ご飯は酢飯になることがあります。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**　TAKE OUT

TEL 0969-23-2103

〒天草市南新町10-11　休 不定休　P 24台
営 平 日 11:30～22:00（os21:00）
土 曜 11:00～22:00（os21:00）
日・祝 11:00～21:00（os20:00）



使用器の窯元
丸尾焼、水の平焼
陶丘工房



●愛夢里特製天丼　¥1,700

みそ汁、サラダ、漬物 付

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（あむり）**　TAKE OUT

TEL 0969-76-1526

〒天草市河浦町河浦4747番地1　P 50台
営 昼11:00～14:30（os14:00）夜16:30～20:30（os20:00）
休 第1月曜（祝日の場合翌日・他月曜不定休）



使用器の窯元
水の平焼



❶車海老の天ぷらとオリーブNew麺　※冷・温選べます　¥1,750

小鉢、デザート、飲み物 付



❷気まぐれ丼　小鉢、デザート、飲み物 付　¥840～¥2,550

豊かな島、天草で手しおにかけて育てられた食材を集めました。天ぷらは米粉と米油を使用し、日本の伝統食を体験して頂けます。できる限り、無農薬無肥料栽培や自然栽培の食材調達に務めています。
❷気まぐれ丼は、大将のおすすめ内容になります。
詳しくはインスタグラムで紹介！

テイクアウトは
小鉢、デザート、飲み物がつきません。

天草わら焼 **徳**　TAKE OUT

TEL 0969-72-4710

〒天草市牛深町130-1　休 不定休　P 2台
営 昼11:30～14:30（os14:00）
夜18:00～22:00（os21:00）



使用器の窯元
天草唐津
十朗窯



●エビ白身天丼　¥1,650

みそ汁、サラダ、つけもの、デザート 付

天草でおいしく育った鯛やふぐの白身と野菜、えび等を天丼にしました。
ぼんぼ独自の丼つゆでおいしく食べてください。

テイクアウトの場合、
みそ汁・サラダ・デザートはつきません。

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 7台
営 18:00～22:20（os22:00）



使用器の窯元
丸尾焼



1日10食限定

●天草大王のチャーシュー丼

小鉢のポークリブ（軟骨）、ミニうどん、生野菜、
漬物 付　ミニ丼 1,200円

¥1,500

今年も新メニューをお試しあれ！天草大王を少しピリ辛で煮込んであり、ポークリブは甘めにグリルしていて、美味しく仕上げています。

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

TAKE OUT

TEL 0969-23-4775

〒天草市北原町1-33　P 10台
休 木曜、第2・第4水曜（他 SNSで告知）
営 昼11:00～14:30(os14:30) 夜17:30～20:30(os20:30)



使用器の窯元
丸尾焼
苓南窯



●天草大王と大海老天丼＆天草あおさうどん

サラダ、薬味、漬物、デザート 付　¥1,580

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、天草の雑節を使った特製出汁と天草産のあおさ、自家製麺の天草あおさうどんも一緒にお楽しみください。

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　休 年中無休



使用器の窯元
水の平焼



●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 水曜　P 7台
営 11:00～22:00（os21:30）



使用器の窯元
丸尾焼



1日10食限定

●天草大王照り焼き丼

漬物、味噌汁、
デザート、サラダ 付　¥1,580

旨味たっぷりの天草大王を使用。特製ダレで焼き上げた極上照り焼きと、相性が抜群な天草の卵で一杯の丼に仕上げました。

※内容の変更、または提供できない場合がございます。

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（os14:30）
夜17:00～20:00（os19:30）　休 年中無休



使用器の窯元
高浜焼寿芳窯



❶ 幸（さいわい）丼　¥2,980

アワビの踊り焼き、香の物、味噌汁 付



❷ 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

大将がその日のおすすめのネタで作る海鮮丼！
幸丼は“活きアワビの踊り焼き”がセットになっており、よくばり海鮮丼はさらに“大海老フライ”までセットに!!　海鮮丼1,540円もございます♫

テイクアウトは「海鮮丼の丼ぶり単品」のみです。

幸寿司

TEL 0969-33-1644

〒天草市五和町二江4806-1　休 月曜　P 20台
営 12:00～17:00



使用器の窯元
内田皿山焼



❶ 天草ローストBeef丼

サラダ、小鉢、漬物、味噌汁、デザート 付　ミニ丼 1,000円　¥1,700



❷ 天草特製海鮮丼

サラダ、小鉢、漬物、味噌汁、デザート 付　ミニ丼 1,200円　¥1,800

❶ 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。
❷ 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頂けます。

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）昼は丼丼フェア期間のみ
夜17:00～23:00（os22:30）



使用器の窯元
丸尾焼
苓南窯



● スペシャルロコモコ丼

ドリンク、ソフトクリーム 付　¥1,200

五和の黒豚を使ったロコモコ丼です。
ドリンクと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

TEL 0969-23-7788

〒天草市本渡町広瀬176-5　休 水曜　P 7台
営 11:00～19:00（os18:15）



使用器の窯元
丸尾焼



❶ 宝島海の宝石丼　¥1,700

小鉢、漬物、アオサ入り貝汁 付　ミニ丼1,300円



❷ 天草うに丼　¥2,700

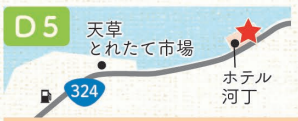
小鉢、漬物、アオサ入り貝汁 付　ミニ丼1,800円

❶ タコ、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、海苔ときゅうり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11:20～14:40（os14:15）
夜17:00～21:30（os20:30）



使用器の窯元
丸尾焼
内田皿山焼



●特上とらや丼

味噌汁 付 ¥3,500

当店いち押し!! の「とらや丼」をアレンジしました(°◇°) 車海老・アワビ・うに・イクラ・カンパチ・タイ・ヒラメ・イカ・タコ他多数の海鮮が味わえます!

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 11:00～21:00(os20:00)



使用器の窯元
水の平焼



●天草大王極上焼肉丼

豆腐、スープ、漬物 付 ¥1,700

ヤキトリマンファーム直送の天草大王焼肉丼。天草大王の旨味が凝縮された透き通ったスープとセットで極上の世界へ誘います。

天草大王 **地鶏のたぐち**

TAKE OUT

TEL 0969-24-1110

〒天草市南新町10-9 レンガの家1階 休 月曜 P 8台
営 昼12:00～14:30(os14:00)
夜18:00～21:30(os21:00)



使用器の窯元
高浜焼寿芳窯



●天草の魚deロコモコ丼

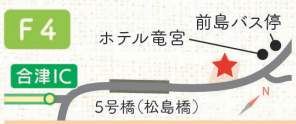
香の物、汁物 付 ¥1,680

みんな大好きロコモコ丼を天草の魚で!!
生の魚が食べられない人も大丈夫☺
刺身や煮魚、塩焼きだけじゃない魚の美味しさ発見です!

ガーデンプレイス **潮まねき**

TEL 0969-56-2769

〒上天草市松島町合津6100-7 休 不定休 P 11台
営 昼11:00～15:00(os14:30)
夜17:00～22:00(os21:00)



使用器の窯元
丸尾焼



❶天草大王 海賊 親子丼

鶏ガラスープ 付 ¥3,980



❷天草大王レアカツ丼 和風バルサミコ仕立て

鶏ガラスープ 付 ¥1,500

❶昔むかし、海賊が食べたであろう大きな骨付き肉を日本最大級の天草大王で表現し、親子丼にしてみました。先ずは豪快にかぶりつき海賊気分を楽しんで最後は玉子を落として親子丼にしてお楽しみください。

❷天草大王オスの大きなササミを使い、中まで完全に火を通さず温度管理をしてじっくり揚げました。バルサミコ醤油と天草産自家製塩レモンでさっぱりとした味わいをお楽しみください。

天草大王バル **サンはらいっぱい**

TEL 0969-56-1915

〒上天草市松島町合津3351-1 休 不定休 P 10台
営 昼12:00～14:30(os14:00) ※木曜～日曜限定
夜17:30～22:00(os21:00)



使用器の窯元
蔵々窯





●海鮮胡麻だれ茶漬け

漬物、味噌汁、鯛出汁、胡麻だれ 付 ¥3,520

天草産の海の幸を主体に丼いっぱいに散りばめた食材を特製の胡麻だれで味わった後は鯛でとった出汁をかけて出汁茶漬けで。

テイクアウトには、味噌汁はつきません。

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（os14:30）
夜17:30～21:30（os21:00）



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 ¥1,760



❷海鮮丼（天草大王から揚げ付）

あら汁、香物、フルーツ 付 ¥1,760

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 1,728円 ※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 夜17:00～21:30(os21:00)



使用器の窯元
丸尾焼



❶天草宝牧豚deローストポーク丼 ～石焼ビビンバに乗って～

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1,100円 ¥1,650



❷天草大王炙り丼 ¥1,650

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1,100円

新鮮な天草大王の味が堪能できる炙り丼、特製ダレで味付け。自家製ローストポークとビビンバの夢のコラボレーション。地元野菜のサラダバーも好評。

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 他不定休　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



●天草大王と地野菜カツ丼

サラダ、ミニうどん、漬物 付 ¥1,580

ジューシーな大王カツと地野菜を特製のダシでカツ丼に。天草産あおさと大王のミニうどんも付いてボリュームたっぷりです。

テイクアウトは丼ぶり単品のみ 1,280円

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 25台、大型車可
営 10:30～21:30（os21:30）



使用器の窯元
丸尾焼





●特大天然車エビと天草梅肉ポークソーセージのワイル丼

サラダ 付

¥1,800

黒カレーをベースに特大サイズの天然車エビと2種の梅肉ポークのソーセージをのせました。野菜もすべて地元産を使用。まるごと通詞島のワイルドな丼ぶりです。

天草市総合交流ターミナル施設 **ユメール**

TEL 0969-26-4011

〒天草市五和町二江547　P 50台
休 毎週火曜（祝日の場合は翌日）
営 昼11:00～14:00 夜17:00～20:00（os19:30）



使用器の窯元
陶丘工房
市山くじらや





●天草黒毛和牛網焼き丼

だご汁、薬味、温泉卵 付

¥2,100

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 年中無休　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



●天草大王親子丼

スープ、漬物 付

¥1,300

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い卵を飼育して天草大王親子丼を作りました。

テイクアウトの場合、スープがつかないので金額が変わります。

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 昼11:30～14:00（os13:30）夜17:00～23:00（os22:00）
※昼は井井フェア期間中の木曜・金曜のみ営業



使用器の窯元
丸尾焼



●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
高浜焼寿芳窯





●スパイシーAMACUSAN アヒポキ丼

デザート 付 ¥1,600

ハワイのソウルフード、アヒポキ丼を天草のマグロとタコを使い、唐辛子朱次郎でスパイシーに仕上げました。ご飯が進みます！

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（os14:30）



使用器の窯元
陶丘工房



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 ¥1,500



❷天草産漬け黒まぐろのだしかけ丼

小鉢、そば粥、漬物 付 ¥2,000

❶タタキにした天草大王を、まずは自家製柚子胡椒でそのまま堪能。次は旨味たっぷり牛深の節の出汁をかけ、節を躍らせて召し上がれ！
❷年間を通してお客様がお尋ねになるメニューの一つ。マグロ丼だけでも美味しいけれど、出汁をかけて味変して、最後の一滴までご堪能ください！

天草蕎麦処 苓州屋

TEL 0969-22-9966

〒天草市東町48 休 火曜・平日の夜 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



❶タコ天丼

数量限定

ミニサラダ、ミニうどん、
小鉢、漬物 付 ¥1,000



❷天草梅肉ポーク天丼

数量限定

ミニサラダ、ミニうどん、
小鉢、漬物 付 ¥1,300

有明名物「タコすてーき」の天ぷらがのった天丼と天草ブランド豚「天草梅肉ポーク」の天ぷらがのった珍しい天丼です。

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 10:00～16:00
休 年中無休



使用器の窯元
内田皿山焼



●天草大王の天津飯

ミニラーメン、サラダ、
デザート、漬物 付 ¥1,650

しっかりした食感の大王とやわらかく焼きあげた卵をお召し上がりください。

テイクアウトは「丼ぶり単品のみ 1,200円」です。

来々軒

TAKE OUT

TEL 0969-22-2493

〒天草市今釜町8-29 P 10台
休 水曜（水曜に予約がある場合火曜か木曜）
営 昼11:30～14:00（os13:45）夜17:30～21:00（os20:45）



使用器の窯元
丸尾焼



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。

イルカのことならここ！

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

みやじだけ

道の駅 宮地岳かかしの里



「かかし」で有名な宮地岳町にある天草市内で5つ目の道の駅宮地岳かかしの里。旧宮地岳小学校の校舎を改装し、農作物などを販売する物産館やそば打ち体験もできるレストランに加え、屋内でのかかしの常設も行っています。

営業時間　物産館 9:00～18:00
　　レストラン 11:00～15:00
問い合わせ　0969-28-0384
定休日　第1・第3 水曜日
場所　天草市宮地岳町5516-1



宮地岳かかしの里HP

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

天草の人が育てました

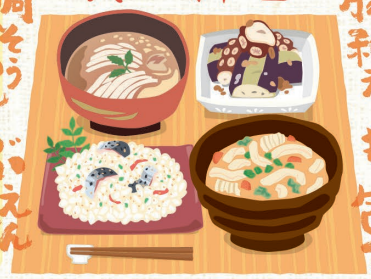
四方を海に囲まれた天草では、九州本土と天草をつなぐ天草五橋がかかる前までは、ほとんど島内だけで自給自足の生活を送っていました。

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



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。

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、宝牧豚など。



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ー、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！



第22回 あまくさ丼丼フェアで
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。



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



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丁目3077-2



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



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



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



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丁目2909



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

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



高浜焼 寿芳窯
じゅほうがま

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



蔵々窯
ぞうぞうがま

TEL 0964-58-0990 F4
営 10:00～18:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒上天草市大矢野町維和上1005



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



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



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 9:00～17:00〔要事前連絡〕
休 不定休 〒天草市天草町下田南426-2



AMAKUSA CERAMIC ART

天草大陶磁器展

2022 11/2(水)・3(木)・4(金)・5(土)・6(日)

入場無料　天草市民センター 体育館

日程・詳細はホームページにてご確認ください

※コロナウイルスの影響により延期や中止になる場合がございます。





世界に誇る「天草陶石」

AMAKUSA pottery stone

特徴

AMAKUSA pottery stone

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

AMAKUSA pottery stone

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。


C
D
E
F
4
5
6
野生のイルカに会えるよ
イルカウォッチング
長崎県茂木港
天草市総合交流ターミナル施設 ユメール
道の駅 天草市イルカセンター
天草生うに本舗 丸健水産
通詞島
天草海鮮蔵
口之津港
南島原市（長崎県）
鬼池港
福岡35分 熊本20分
おっぱい岩
幸寿司
天草市五和町
284
47
富岡城跡
富岡港
324
天草灘
市山くじらや
森山陶器
陶丘工房
麟泉の湯
天草郡苓北町
内田皿山焼
天草空港
本渡海水浴場
本渡市街地
足湯でゆっくり
天草陶磁器の窯元がたくさん
山の口焼
天草市役所
さしみ屋 河丁
工房樹機
44
24
266
389
下田温泉
天草市天草町
いけす料理 とらや 元祖!! 屋形船
道の駅 宮地岳かかしの里
苓州屋かかしの里店
天草唐津十朗窯
十三仏公園
高浜焼 寿芳窯
291
35
天草宝島観光協会
（天草宝島国際交流会館ポルト）
西平椿公園（アコウの木）
大江教会
天草ロザリオ館
天然温泉 愛夢里
道の駅 崎津
（崎津集落ガイダンスセンター）
280
天草市河浦町
天草コレジヨ館
中田港
天草市新和町
世界文化遺産
崎津集落 崎津教会
獅子島（鹿児島県）
牛深ハイヤ踊り
うつぎ窯
やすらぎの湯
天草市牛深町
26
天草わら焼 徳
牛深港
牛深ハイヤ大橋
道の駅 うしぶか海彩館
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るにゃ
湯島
湯島港
三角西港（世界文化遺産）
57
熊本県宇城市三角町
三角駅
三角港
大きな天草四郎像
上天草市大矢野町
266
江樋戸港
天草四郎ミュージアム
維和島
蔵々窯
道の駅上天草さんぱーる
タコ入道
道の駅 有明リップルランド
天草五橋
海中水族館シードーナツ
ガーデンプレイス 潮まねき
合津IC
知十IC
松島有明道路（無料区間）
上天草市松島町
天草大王バル サンはらいっぱい
上津浦IC
米の山IC
324
老岳
天草市有明町
上天草市姫戸町
天草最高峰！絶景
倉岳神社
天草市栖本町
天草市倉岳町
上天草市龍ヶ岳町
棚底港
倉岳大えびす像
大道港
与一ヶ浦港
御所浦港
御所浦
化石採集！
中国自動車道
山陽新幹線
福岡
福岡空港
佐賀
九州新幹線
大分
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）
口之津港（長崎県）
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）
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
崎津集落
AMAKUSA
牛深港
フェリー約30分（三和フェリー）
（天草エアライン）
飛行機 約35分
飛行機 約20分
熊本経由 約85分
大阪（伊丹）
福岡空港
熊本空港
博多駅
九州新幹線 約40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50分
蔵之元港（鹿児島県）
シャトルバス 約60分
出水駅（鹿児島県）