



令和元年（2019年）7月3日
熊本県観光物産課
（公社）熊本県観光連盟
九州産交ツーリズム株式会社

～新たな産地、新たな観光地が登場します～

大好評のレストランバスが、新たな産地を発掘！県内を縦走します！

夏にうれしい！レストランバスにビールサーバ設置！冷え冷えの生ビール1人1杯無料！

熊本県は、世界最大級のカルデラを有する阿蘇や、美しい島々からなる天草など素晴らしい自然を有し、また、九州山地や阿蘇の山々に源を発する菊池川、球磨川など豊富な水資源にも恵まれていることから、多彩な農畜産物が生産されています。

熊本県・（公社）熊本県観光連盟・九州産交ツーリズム(株)では、昨年度に引き続き、熊本Destinationキャンペーンの一環として“産地と観光を食でつなぐ”バスツアーを県内各地で運行いたします。



県内の各地域の有名店シェフがその地域の食材を活用したこのコースだけのオリジナルメニューをバスの中でご提供いたします。

各設定日25名様限定です。

【今回のツアーの特徴】

- ① これまで以上に地域連携を進め、産地体験箇所を拡充しました。
果物収穫体験等に加え、川魚や野菜の収穫はもとより、地域の料理を使った料理教室も実施!!
- ② 新たな飲食店が、レストランバスに登場
昨年度も大好評を博した飲食店に加え、天草のイタリア・フランス料理店や、山都町の老舗割烹料理店も参加!
- ③ 生ビール1杯無料
暑い夏にうれしい、冷え冷えの生ビールを1杯無料提供!

※ツアーによっては、地域ならではのお土産も付いてきます!!

※レストランバスは“そこにしかない日本を食べよう！”をコンセプトに WILLER（代表取締役：村瀬茂高）が開発をしたオープントップの2階建てバス。1階にはキッチンがあり、シェフが食材の調理を行います。2階には対面式の客席があり、できたての料理を景色とともに楽しみいただけます。これまで、沖縄・新潟・東京・北海道など全国各地で運行を行い、大きな話題と新たな観光コンテンツとして注目を集めております。

A:有名店イルファードプロデュースコース

●ランチ提供 イタリアンレストラン イルファード（熊本県八代市）

《ランチ概要》

- ◎前菜：一口野菜 お魚のカルパッチョ、ローストビーフ、
すなずりのコンフィのサラダ仕立て
- ◎魚料理：ヤマメの一品
- ◎肉料理：牛肉のグリルジャポネソース
- ◎ドルチェ：ケーキ2品 果物 ブルーベリージャムのせ

A-①：【八代鶴喰地区】最高の景観！球磨川の清流のほとりを走りながら楽しむ 地元の食材を使ったお洒落なイタリアンランチ

◆催行日 2019年7月27日（土）・29日（月）・8月18日（日）

◆旅行代金：大人お1人様 12,000円

◆コース

熊本駅新幹線口（9：30）～水栽レタス収穫体験～道の駅坂本～

坂本地区【おばあちゃんたちとミョウガ饅頭作り体験・アスパラ収穫体験・温泉】

～熊本駅（17：20）

◆お土産

- ・おばあちゃんと一緒に作ったミョウガ饅頭 ・収穫した水栽レタス1個
- ・収穫したアスパラ約20本

A-②：【八代東陽地区】石工と生姜の里の大自然の中で味わう

地元の食材を使ったお洒落なイタリアンランチ

◆催行日 2019年7月28日（日）・30日（火）・8月17日（土）

◆旅行代金：大人お1人様 12,000円

◆コース

熊本駅新幹線口（9：00）～ヤマメ釣り体験～ブルーベリー収穫体験～笠松橋～石匠館～

生姜一筋50年おばあちゃんの生姜料理教室～菜摘館（買い物）～熊本駅（17：20）

◆お土産

- ・生姜一筋50年の前田のおばあちゃんの生姜料理レシピ&試食
- ・ヤマメの塩焼き1尾 ・収穫したブルーベリーカップ1杯

B：有名店 Water Forest プロデュースコース

- ランチ提供 フレンチレストラン Water Forest （熊本県高森町）

《ランチ概要》

- ◎前菜：阿蘇の大地の盛り合わせ
- ◎魚料理：虹鱒のソテーとヒゴムラサキ パスタ添え
- ◎肉料理：Water Forest 風赤牛丼仕立て
- ◎デザート：阿蘇「岩下農園」朝どりトマトジェラート

B-①：【阿蘇】阿蘇外輪山の雄大な景色の中で味わう 赤牛創作フレンチランチ

- ◆催行日 2019年8月4日（日）・5日（月）・6日（火）・11日（日）

- ◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

◆コース

熊本駅新幹線口（9：00）～道の駅阿蘇～大観峰散策～阿蘇神社と水基巡り
～ブルーベリー収穫体験～熊本駅（17：20）

- ◆お土産（プレゼント）：・収穫したブルーベリーカップ1杯
・水基巡りで利用できるお買物券500円分

B-②：【南阿蘇】阿蘇五岳の雄大な景色を眺めながら味わう赤牛創作フレンチランチ

- ◆催行日 2019年8月12日（祝）・13日（火）・21日（水）

- ◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

◆コース

熊本駅新幹線口（9：00）～西原村で収穫体験※1～ナス（ヒゴムラサキ）収穫体験～
月廻り温泉～白川水源～あそ望の郷くぎの（買い物）～熊本駅（16：50頃）

※1 12日はブルーベリー、13日はオクラ、21日は長ネギの収穫体験の予定です。

- ◆お土産（プレゼント）：・収穫したブルーベリー（日にちによって違います）
・収穫したナス ・白川水源の水を入れる容器

C：【上天草地区】天草五橋から見る素晴らしい景色とともに楽しむランチ

◆コース

熊本駅新幹線口（9：30）～天草四郎ミュージアム～松島展望台～
リゾラテラス（ショッピング）～天草五橋クルージング～モリンガファーム～
世界遺産三角西港～熊本駅（17：00頃）

C-①：ミシュラン掲載店 サンはらいっぱいプロデュース 天草旬の創作料理

- ランチ提供 天草大王バル サンはらいっぱい （熊本県上天草市）

《ランチ概要》

- ◎天草地魚のカルパッチョ、天草夏野菜バーニャカウダの盛り合わせ
- ◎天草大王ステーキレモンソース仕立て
- ◎天草大王プレミアム鶏飯
- ◎未体験 朱次郎ガトーショコラ

- ◆催行日 2019年8月25日（日）・26日（月）

- ◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

C-②:有名店トラットリアヴィアチェントロプロデュース 天草旬のイタリアンランチ

●ランチ提供 イタリアン Trattoria Via Centro (熊本県天草市)

《ランチ概要》

◎アンティパストミスト

・天草猪ホホ肉のコンフィ ・地魚のカルパッチョ ・
・地野菜のアンティパスト ・地産茄子のフリッタータ ・地蛸のクロスティーニ

◎パーネ：フォカッチャ

◎パスタ：～天草崎津・大江漁港より～

・自家製アンチョビとすり身のフジツリ 天草晩柑の香り

◎メイン料理：・天草ハイヤポークのミラノ風カツレツ 地産リーフサラダを添えて

◎ドルチェ：天草晩柑のセミフレッド

◆催行日 2019年9月1日(日)・8日(日)

◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

**D：【山都地区】ミシュラン掲載店 「本さつまや」プロデュース
鮎の瀬大橋の絶景の中で味わう 山都づくし二段重箱ご馳走弁当**

●ランチ提供 割烹 本さつまや (熊本県山都町)

《ランチ概要》

◎前菜：八田さんのカラーピーマンオランダ煮

◎一の重：若鮎の天ぷら、合鴨ステーキ、清流エノハの甘露煮

◎二の重：旬のお煮しめ、ちらし寿司、田上さんちのぶどうと桃

◎デザート：蘇陽のブルーベリーで作ったデザート

◆催行日 2019年7月24日(水)・25日(木)・8月31日(土)

◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

◆コース

熊本駅新幹線口(9:00)～カラーピーマン見学※1～鮎の瀬大橋～ブルーベリー収穫
体験～清和文楽資料館～清和文楽邑(買い物)～通潤酒造寛政蔵にて3種のお酒テイス
ティング～熊本駅(17:00)※1 見学箇所が変更になる場合がございます。

◆特典：・収穫したブルーベリー食べ放題 ・日本酒3種類テイスティング

**E：【天草・牛深】シャルキュティエPicasso プロデュース
牛深ハイヤ大橋から見る天草の海とともに味わう 天草の旬を楽しむフレンチ**

●ランチ提供 シャルキュティエPicasso (熊本県天草市)

《ランチ概要》

◎アミューズ：・天車魚介類のタルタルキャビアと共に 車えび・ヒオウギ貝等

◎オードブル：雑節のリエット バケット添え&ロザリオポークのパテドカンパーニュ

◎肉料理：天草大王のトマト煮込み バスク風

◎デザート：晩柑とバジルのシャーベット

◆催行日 2019年8月1日(木)

◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

◆コース 本渡バスセンター(10:15)～コレジヨ館～雑節工場見学～海彩館～

世界遺産崎津集落散策～鈴木神社～オリーブ園～本渡バスセンター(17:30)

※熊本交通センター⇄本渡バスセンターは快速バス利用(料金に含む)

**F：【水俣・津奈木】人気店ビストロパザパプロデュース
海と山の幸イタリアンランチ**

●ランチ提供 ビストロパザパ（熊本県芦北町）

◎前菜：芦北産野菜と水俣産魚介類をふんだんに使ったオードブル

◎パスタ：旬のパスタ

◎肉料理：芦北牛のハンバーグ

◎デザート：和紅茶のティラミス

◆催行日 2019年9月5日（木）9月7日（土）

◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

◆コース

熊本駅新幹線口（9：00）～湯の児タツノオトシゴ見学と水俣の海についての講話～
水俣護岸～つなぎ美術館～つなぎ百貨堂～達仏見学～亀萬酒造～熊本駅（17：40）

**G：【玉名なごみ】ミシュラン掲載店 ダイニング善プロデュース
菊池川流域の景観と伴に味わう 県北旬の食材を使った創作和食**

●ランチ提供 創作和食ダイニング善（熊本県玉名市）

◎前菜：旬の焼きナスと生ハムの前菜

◎椀：冷やし煮湯麺

◎サラダ：地元野菜のラタトゥイユ

◎メイン：チキンコンフィライス添え

◆催行日 2019年9月11日（水）9月14日（土）

◆旅行代金：大人お1人様 13,000円

◆コース

熊本駅新幹線口（9：00）～金栗四三ミュージアム・緑彩館～歴史博物館ころぴあ～
玉名大橋駐車場～メロン狩り～熊本駅（17：20）

◆お土産（プレゼント）

・メロン狩りで収穫したメロン1個

・緑彩館で利用できるお買物券500円分

※その他、津奈木・芦北・水俣コースも企画中です。

問合せ先

九州産交ツーリズム(株) 坂本

TEL 096-325-3535

(公社)熊本県観光連盟 脇

TEL 096-382-0070

熊本県観光物産課 西川・川邊

TEL 096-333-2335