

くまもと県南

みんなでつくる、県南のおいしい。

フードグランプリ2025

グランプリ



くまもと油揚げかりふわ
有限会社五木屋本舗【五木村】

全国行脚と数十年の歳月をかけて作り出した究極の油あげ。圧搾一番搾りの「なたね油」でじっくり「三度揚げ」。見た目のインパクトも◎

銀賞



生姜が主役でしょうが
株式会社トーヨー【八代市】

やっちょろの新生姜ば火入れせんで"生んまま"、熊本らしか甘たつらしゅう醤油で仕上げたばい。ご飯のお供にやあ最高たい!

銅賞



足赤海老の味噌漬け
漁師ばい 平国丸【津奈木町】

船上活き締めのご新鮮な不知火海産の足赤海老が原料です。元漁師が自家の贈り物用に作っていたものを商品化。ポイル済なので解凍後すぐに召し上がれます。

審査員特別賞



にんにく胡椒
山之一【五木村】

自社農場で育てたホワイト六片にんにくと新鮮な県産青唐辛子、塩をペースト状に練り上げました



純粋黒糖

NPO法人ばらん家【芦北町】

農薬、化学肥料一切不使用。栽培から製糖まで手作業かつ、石灰を使わないこだわりの品。



青パイヤスムージー キウイ&柑橘
ゆいやわす【津奈木町】

酵素の王様と称される津奈木町産の青パイヤを、フルーツと合わせた健康的なスムージー。



ウィークエンドシトロン

お菓子の国あん・さんく【津奈木町】

皮や果汁もたっぷり使ったしっとりとしたレモンケーキ。薄く切って和茶やワインなどと食べると相性◎



黒胡椒ドレッシング

一般財団法人たらぎまちづくり推進機構【多良木町】

黒胡椒のピリッとした辛みとオープンでじっくり焼き上げたにんにくの風味がアクセント。肉に合う!



モンヴェールポークジャーキー3兄弟

有限会社農山畜産【水俣市】

自社農場で生産する新鮮な豚のモモ、レバー、ホルモンで作った3種のジャーキー。酒に合う。



デコポングミ

あしきた農業協同組合【芦北町】

熊本を代表する特産品である「デコポン」。その果汁をたっぷり使用したハードタイプのグミ



球磨の黒豚まん

株式会社 一休本舗【熊本市】

1年近い長期肥育が特徴の「球磨の黒豚」と筍の食感が魅力。スパイスが効きパンチがあります。