

『よかもん うまかもん』

ギネスブックにも認定された
世界最大の柑橘類

ばん ぺい ゆ 晩白柚

八代を代表する果物。とてもさわやかな香りをはなち、その実は果肉だけではなく、皮もお菓子などに使われます。世界最大級の柑橘類で重さは平均約2kg。直径は20cmを超え、最大のもはギネスブックにも登録されています。収穫期間は12月～2月。

問 観光物産案内所 ☎35-6627



ギネスに認定された晩白柚は、重さ5,386g、直径27.2cm。通常の2倍程の大きさで、バスケットボール程の大きいサイズです。(令和3年1月に収穫、1月20日認定。)



『よかもん』

晩白柚せっけん「ゆ」



『よかもん』

ばんぺいゆ
風呂のかほり



『うまかもん』

晩白柚ペーストを使った
カクテル「マキシト」



『うまかもん』

まるごと晩白柚ケーキ



『うまかもん』

晩白柚漬



『うまかもん』

まんまる果実
晩白柚



『うまかもん』

べいゆソフト



『うまかもん』

爽! 晩白柚
ジュレ



『うまかもん』

晩白柚ゼリー

〈広告〉



フレッシュな農産物をダイレクトに——。
生産者とともに、農作物の商品開発をおこなっています。
～より安全で、新鮮な農作物の商品開発会社。～

FRESH DIRECT
フレッシュダイレクト

株式会社 フレッシュダイレクト
パートさん募集中! ご相談下さい!

農作物の商品開発

生産者からの仕入

トマトの選果業務

人参の選果業務

茄子の選果業務

■ 八代事務所 〒869-4704 八代市千丁町古閑出 2502
TEL:0965-30-1860 FAX:0965-30-1855

■ 熊本事務所 〒861-2401 阿蘇郡西原村鳥子 1007
TEL:096-279-4328 FAX:096-279-4329

■ 合志事業所 〒861-1104 合志市御代志字高良木 499-3
TEL:096-288-4881 FAX:096-288-4882





日本一の生産量を誇る

トマト

「はちべえトマト」や「塩トマト」は特に有名。八代平野で栽培されるトマトは害虫を寄せ付けなないための黄色蛍光灯や防虫テープなど、出来る限り農薬を減らす方法をとっています。



ごよかもん

えっ!トマト



ごよかもん

はちべえトマト加工品



ごよかもん

トマトジュース

ごよかもん

カラフルトマトのタルト



ごよかもん

とまとラーメン



〈広告〉

新築・リフォーム

木材販売・エクステリア・物置
不動産売買・賃貸の仲介

Home マルヤマホーム
株式会社 マルヤマ

本社 〒866-0044 八代市中北町3619 ☎0965-34-2724
営業所 〒866-0042 八代市蛇籠町2-19 ☎0965-32-1771
不動産 〒866-0044 八代市中北町3619 ☎0965-32-1919
Web <http://www.maruyama1930.com>

500年の歴史を誇る

日本一の生産地

いぐさ

ごよかもん

屏風

八代でいぐさの栽培が始まって500年以上となり、現在では国産畳表の9割以上のシェアを誇り、また歴史的的文化財の再生にも使用されています。いぐさは空気清浄機能や湿度調整機能などの多くの機能や香りのリフレッシュ効果を持ち、畳という形にこだわらず、いぐさの新しい可能性が広がっています。



ごよかもん

置き畳

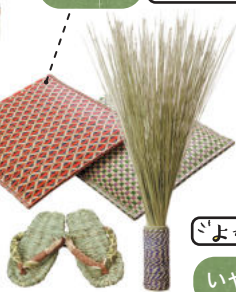
座布団

ごよかもん



ごよかもん

縄のれん



ごよかもん

いやし草

ごよかもん

草履

「野海梁・日は昇る・明るい農村・黒線・黄吟大和一・雲雀・菊鹿シールドネ」正規取扱店

創業1938年
宮崎酒店



Facebook Instagram 宮崎酒店 検索

0965-32-2627
FAX 0965-31-7150

【定休日】日曜日、第2・第4月曜日
【第2第4の日は日曜・月曜と連続です】
【営業時間】午前 11:00~午後 8:00
【住所】〒866-0041 熊本県八代市八幡町8-1
20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売しません。

畳・襖・障子・網戸・いぐさ製品

熊本県最優秀技能者県知事賞受賞



人気のへりなし(琉球畳)や薄畳も
匠の技で製作いたします。
県内の重要文化財の指定を受けた施設も
当社が多数施工しています。

施工実績
35万畳

日本の畳文化を紹介した外務省制作のメディアに出演しています
TV 劇的ビフォーアフターでこだわりの畳づくりしました!

カビやダニの発生を抑制する機械で畳をお掃除して納品いたします!

熊本県畳工業組合・全日本畳事業協同組合加盟店 安心の畳総合保険加入
一級技能士2名・品質管理士2名・安全衛生責任者1名が製作いたします。



ひまわり たたみてん

創業97年 足田畳工場

0120-935-193

本町店・高島工場 八代市高島町4174

TEL(0965)34-6551

八代は、東に九州山地が連なり西に八代海が広がり、平地には日本三急流の球磨川をはじめ氷川などの清流が流れています。四季折々に各地域の特色をいかした特産品をぜひご堪能ください。

どうまかもん

生姜



全国有数の産地である東陽町の生姜は棚田で種付けから収穫まで主に手作業で行われます。清流を引いた美しい水を使い、手間をかけた生姜は味、香りともに高い評価を得ています。



どうまかもん

日奈久ちくわ

古くから日奈久温泉の特産品として知られています。

どうまかもん

からし蓮根

シャキシャキとした歯ごたえの蓮根と鼻にツーンと抜けるからし味噌の風味はクセになります。



どうまかもん

椎茸

五家荘一帯で栽培される椎茸は、香り高く、肉厚で柔らかな食感が特徴です。



どうまかもん

じゃがいも

「愛ポテト」の愛称で知られ、県内一の収穫、出荷を誇るメークイン種の白いじゃがいもです。



どうまかもん

青のり

日本三大急流のひとつ球磨川の恵みで育った風味豊かな「スジアオノリ」です。ミネラルが豊富で食物繊維も多く豊かな風味とくちどけが特徴です。



どうまかもん

鮎

球磨川の急流で育てられることにより、その身は引き締まり、とても上品な味です。



どうまかもん

はまぐり

八代で水揚げされるものの多くは、日本で古くからなじみのある在来の“ハマグリ”。



どうまかもん

牡蠣

近年新たに八代で養殖が始まり、冬から春にかけて水揚げされます。



どうまかもん

とうふの味噌づけ

平家の落人たちが保存食として作っていたものだと伝えられています。



どうまかもん

柚子

皮質、香りとも品質が高く、「柚子こしょう」や「柚子ぼん」など多くの加工品が作られています。

(広告)

八代園芸加工(株)

農業用ビニール・PO・防風網・日除けの加工販売・
ハウス設計施工・種子・苗・肥料及び農業用資材全般

八代園芸加工株式会社

本社	グリーンセンター
八代市郡築 11 番町 126-1 TEL 0965-37-0770 FAX 0965-37-2400	八代市郡築 11 番町 126-1 TEL 0965-31-3677 FAX 0965-37-2400
北新地グリーンセンター	
八代市鏡町北新地字 4 番町 713-1 TEL 0965-53-8000 FAX 0965-53-8800	

匠の技が光る

『よかもん』

高田焼

約370年の歴史と伝統を持つ、熊本を代表する焼物。別名「八代焼」とも呼ばれます。



『よかもん』

日奈久竹細工

一つひとつ手作りされており、繊細な細工と上品な色使いは、まさに職人の成せる技。

『よかもん』

鍬

切れ味はもちろん、使用感も抜群です。



『よかもん』 手漉き和紙

越前式の流れを汲む手漉き和紙です。



『よかもん』

鯉のぼり

端午の節句に欠かせない鯉のぼりと武者絵のぼり。

『よかもん』

武者絵のぼり



『よかもん』 手打ち刃物

切れ味が鋭く耐久性に優れてます。

〈広告〉



『よかもん』

お茶

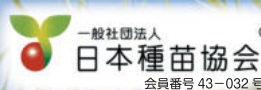
寒暖激しく、霧深いという泉町特有の気候が豊かな風味を育てています。



全国高級種苗・各種特約店
農園芸用資材・ビニール
農薬・特殊肥料=取扱



有限会社 ひごや種苗本店



〒866-0031 八代市新浜町 1-1 (総合市場内)
TEL(0965)35-1351 FAX32-9661