



# 牛乳豆腐



# メンチカツ



# 川棚まんじゅう



もともとは牛乳とごまで作っていた「ごま豆腐」をご主人が「牛乳だけで作ったら美味しいかも…」と思い立ち、チャレンジ。見事この逸品が完成した！味は黒ごま、抹茶、黒みつ、生キャラメル、カラメルの全5種。

酒菜・谷  
東彼杵郡川棚町百津郷169-64  
TEL.0956-82-3310

酒菜谷の牛乳豆腐



住宅地にありながら、ひっそりなしに客が訪れる名店。メンチカツやコロッケの他にも串カツ、トンカツ、チキンカツ……など、揚げ物メニューが並ぶ。ぜひアツアツを食べてほしい。

川下精肉店  
東彼杵郡川棚町下組郷367-5  
TEL.0956-82-2165



「食べやすく美味しいものを作りたい」と先代が九州各地をまわり、研究を重ねて生まれたのが「川棚まんじゅう」。今や1日に2000個売れる「ふるさとの味」になった。

菓舗いさみ屋  
東彼杵郡川棚町栄町15-1  
TEL.0956-82-2310

いさみ屋

# 川棚の 美味しいもの お教えします。

ま ちの中心部を流れる川棚川。その川沿いは、歩くとても気持ちがいい。虚空蔵山を背にまっすぐ進むと、地元で人気の「いさみ屋」が見えてくる。創業六十五年を迎えるこの店の看板商品は、一口サイズの「川棚まんじゅう」。店頭では温かな湯気とともに、次々に饅頭が蒸し上がっていた。自家製のあるこをハチミツ入りのモチモチの皮で包んだ饅頭は、なんと一個三十円。あっさりとした甘さのせいかな、ついつい何個でも食べてしまう。保存料を使用していないため消費期限はわずか三日。それにもかかわらず、県外からの注文はひっきりなしだという。黒あん和白あんの饅頭を頬張りながら、「それともそれはずだ」と大いに納得した。

店内にはバリエーション豊かに和洋菓子が並んでいるが、目を惹くのは川棚をモチーフにしたお菓子の数々。「くじゃくの羽」「川棚のまつり」「川棚くじやく」「川棚かりん」……とそこには老舗ならではの地元愛があふれていた。

次に向かったのは地元でも評判のお肉屋さん。なんでもメンチカツが絶品らしい。長崎和牛にこだわっているという「川下精肉店」の店内には産地証明書が掲げられており、自信のほどをのぞかせていた。店にはその長崎和牛やズラリと並んだ揚げ物を目指して次から次へと客が訪れる。朝からメンチカツを手にした女性は「夕方には売り切れるから」と教えてくれた。長崎和牛をふんだんに使ったメンチカツはジューシーで、肉そのものの甘みが口いっぱいに広がる。このボリュームで一個百十円とは信じられない。一日七百個売れるはずである。揚げ物が並ぶ台の奥では女性たちがコロッケを作っている。目の前で手作りされている安心感。これもまた地元の人たちに愛されている理由だろう。

川棚には隠れた名物もある。その名も「牛乳豆腐」。牛乳味の豆腐を思い浮かべる人もいると思うが、これがちよっと違う。牛乳豆腐は新鮮な長崎産の牛乳と上質なわらび粉、葛をじっくり練り込んで作る美味なるスイーツ。割烹店として知られる「酒菜・谷」がデザートとして出していたものを、客からのリクエストを受けてテイクアウト用に開発したものだ。牛乳の甘い風味もさることながら、とろーり＆ぷるんぷるんの食感がたまらない美味しさ。きな粉と特製ソースのハーモニーを楽しんでほしい。