

うたせ船で獲った希少な「天然もの」身がぎっしりと詰ってプリッとした触感、濃厚な旨味と甘みをお試しあれ！

鹿肉は2時間以内に解体処理、3日間の熟成で臭みを消し、旨味を凝縮！希少な「勝地赤豚」料理も出品！



芦北 球磨

海の恵み 森の恵み

フェア

アジアカエビ

ジビエ

牡蠣

鮎

2.28(土) 3.1(日)

11:00~15:00

会場：球泉洞

芦北の牡蠣は最終シーズン。栄養をたっぷり蓄え、粒がより大きく、より濃厚に！

球泉洞定番の人気商品。熟練のスタッフが絶妙な火加減で焼き上げます！

※写真は全てイメージです。



本格焼酎「翠勝」
(1813年創業 洲田酒造本店)
球磨村産の新米を使った
味合いが特徴。



「百花繚乱」「土偶」
(BREWING100)
芦北産クラフトビール。
芦北産紅茶や蜂蜜を使用
した風味豊かでユニーク
な逸品。

開催場所 球泉洞(熊本県球磨郡球磨村大瀬1121)

主催 球磨村森林組合

企画 球磨村地域おこし協力隊 藤本豊治

出店者 BREWING100/球磨村ジビエの里活用協議会
球磨村特産品開発協議会

協力 芦北うたせ直売食堂「えび庵」/芦北真牡蠣
地域おこし協力隊:芦北町、球磨村、球磨地域振興局

後援 球磨村/球磨村観光協会
芦北町/芦北町観光協会/株式会社人吉新聞社



連絡先： ☎ 0966-32-0080 (球泉洞)

✉ kyuendo@kmbb.jp