



# 郷 乃 恵 の 食 材

農薬、肥料不使用の  
熊本在来種古代米「穂増」

栄養たっぷりふすま入地粉

井 雅信さんの放牧あか牛

(株)さかうえのグラスフェッド黒牛

やまあい村の走る豚

ジャージー牛のグラスフェッドミルク

こだわりの醤油と味噌と料理酒



# おかえりなさい 郷乃恵へ

地元で採れた新鮮な無農薬野菜、  
ストレスフリーで健康的に育った牛や豚。  
そんな贅沢でこだわりの食材を、  
安全な無添加の調味料を使ってこしらえた  
優しく味わい深い料理でおもてなし。  
ゆったり、のんびり流れる時間の中で、  
安らぎのひとつときをお楽しみください。





## 農薬、肥料不使用の

## 熊本在来種古代米「穂増」

「穂増（ほまし）」は江戸時代の熊本で盛んに栽培されていた古代米。当時は「天下第一の米」と称されるほどのお米でしたが、栽培の難しさと収量の少なさから、やがて栽培農家がいなくなり、「幻の米」と呼ばれるようになりました。

近年、わずか40粒の種籾から奇跡的に復活を遂げ、少量ながら熊本県を中心に栽培されています。

農薬、肥料を一切使わず、自然の力で逞しく育った穂増を、昔ながらの竈門（かまど）でふっくらと炊き上げます。



◀さらに詳しく



# 栄養たっぷり

## ふすま入地粉

だご汁の主原料である小麦粉は、栄養価の高い「ふすま」入りの地粉を使っています。

小麦の薄皮である「ふすま」には食物繊維、鉄分、カルシウムが豊富に含まれています。小麦ブランチとも呼ばれ、近年注目されている食材です。

また、「地粉」とは地元でとれた原料を地元で製粉した主に小麦粉のことを言います。その土地の風土と気候によって同じ品種の小麦の味も、少しずつ違ったものになるのです。

原料の小麦は、熊本県産の農薬、肥料を一切使わずに育てた小麦で、品種は「チクゴイズミ」です。



◀さらに詳しく



## 井雅信さんの放牧あか牛

阿蘇の大自然の恩恵を存分に受けて育った健康的なあか牛です。一口にあか牛といっても、育て方や食べ物によってその肉質はさまざま。

井雅信さんのあか牛は、一年を通して放牧する「通年放牧」で育ったあか牛です。抗生剤は一切使わず、食べ物は牧草と九州産100%の飼料。そうして健康的に育ったあか牛肉は、ジューシーで柔らかく、後に残らない透き通った味わいです。



◀さらに詳しく



## (株)さかうえの グラスフェッド黒牛

牛には大きく分けて二つの飼育方法があります。グラスフェッド (grass-fed) とグレインフェッド (grain-fed)。前者は牧草、干し草を食べ、放牧を基本に育てられます。対して後者は畜舎で穀物飼育が基本。

鹿児島県の(株)さかうえの黒牛は、日本では珍しいグラスフェッドビーフ。餌を探して動き回るために運動量も多く、従来の飼育法(グレインフェッド)で育った牛よりも健康的で引き締まった体になります。肉質も健康的で脂肪(サシ)が少なく、引き締まったお肉となるのです。日本でのグラスフェッドビーフは、まだまだ流通こそ少ないですが、アニマルウェルフェア(動物福祉)の観点からも注目されています。

さらに詳しく▼





# やまあい村の走る豚

菊池市の山間部、大自然が色濃く残るやまあい村で、日本では珍しい豚の放牧を行なっている「やまあい村」の武藤勝典さん。

土煙をまい上げて元気に走り回る豚。日陰でのんびりと休む豚。忙しく食べ物を探す豚。本来あるべき豚の姿がそこにはあります。

非遺伝子組み替えの飼料に加え、炭や麦、野草や栗、どんぐりなどを食べて育った「走る豚」は、余計な脂肪分が少なく、しかもその脂肪が良質。豚肉独特の臭みもほとんどなく、適度な歯ごたえと柔らかさがあります。



▲さらに詳しく





## ジャージー牛のグラスフェッドミルク

「グラスフェッドミルク」とは、牧草を食べて育った牛のミルクの事。草を主食とする牛の本来の姿です。

熊本県玉名市の「玉名牧場」では、放牧という、より自然に近いかたちでジャージー牛たちを育てています。牧草を食べて育ち、ストレスフリーで生活する牛たちの牛乳は、すぐくクリーミーで濃厚。なのに後味はさっぱりと従来の牛乳とは一味も二味も違います。

グラスフェッドプリンはその名の通り、この牛乳を使っています。



◀さらに詳しく



# こだわりの 醤油と味噌と料理酒

郷乃恵は調味料にもこだわりがあります。特に醤油、味噌、料理酒は自社開発したオリジナル調味料です。

まず醤油は、農薬、化学肥料不使用の大豆と小麦を原材料に、昔ながらの木桶でじっくり作っています。風味を生かすため、火入れしない生の醤油です。

そして味噌は農薬、化学肥料不使用の大豆、米、麦から搾えた合わせ白味噌。無添加で天然醸造、麹菌が息づく生きた味噌です。

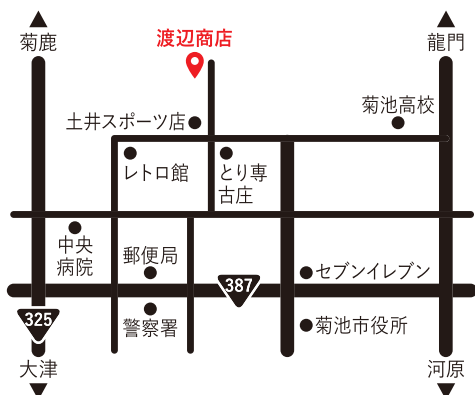
料理酒として使用するお酒は、贅沢にも純米吟醸酒。農薬、肥料不使用の自然栽培のお米からできた「菊池川」という日本酒です。

他にも、三河の有機みりんや、オリジナルの米酢など厳選したのを使っています。



◀さらに詳しく

本誌で紹介した食材は **渡辺商店 自然派きくち村** でお求めいただけます



有限会社 **渡辺商店**  
WEBショップ **自然派きくち村**

Phone/0968-25-2306

熊本県菊池市隈府58-3 定休日/水・日曜日



<https://kikuchimura.jp/>

# GOYADO

都会の謙遜を忘れて、  
田舎の空気の中でゆったりのおんびり過ごす時間。  
鳥の声、虫の声、風の声。  
何もしないという贅沢をご堪能ください。

一棟貸簡易宿所 GOYADO

## 素泊まりプラン(プレオープン価格)

2名様	3名様	4名様	5名様	6名様
¥16,500 (お1人様)	¥12,100 (お1人様)	¥9,900 (お1人様)	¥8,580 (お1人様)	¥7,700 (お1人様)

～夕食付きプランもございます。ご相談ください。～

GOYADO

TEL | 080-5800-5810 住所 | 熊本県大津町平川1045



Instagram





郷恋

☎ 096-294-2305

📍 熊本県大津町平川1045

【営業時間】11:00~14:00

※夜のお食事も承ります(要予約 080-5800-5810)

【定休日】水・木曜日



Instagram

@SATONOMEGUMI5810