

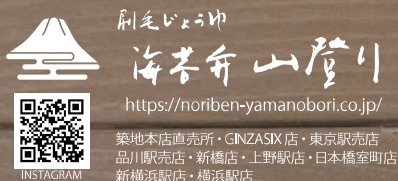


日本の
郷土料理

海苔弁 宇土天草の食



2025 年 8 月 26 日 PRESS



2012 年「日本航空様」機内食としてスタート。
2017 年「GINZASIX」に 1 号店を OPEN いたしました。

【日本の郷土料理シリーズ 海苔弁「宇土天草の食」発売】

株式会社海苔弁山登り（本社：東京都中央区、代表取締役：我妻義一）は、
2025 年 9 月 17 日（水） 海苔弁 熊本県「宇土天草の食」を販売開始いたします。
本商品は、弊社が推進する「日本の郷土料理」シリーズの第 6 作目です。

○熊本県の食材をふんだんに

海苔弁に欠かせない海苔。創業以来、有明の一番摘みの青混ぜと決めています。青混ぜの
一大産地、熊本は宇土。網田漁協様のものを厳選して使用しています。私たちの海苔弁に
はなくてはならない有明海熊本の海苔。同じ水で育まれた産物とともに、漁師さんの想い
によりそい、敬意を表しこの海苔弁を作りました。



○海苔弁 熊本県「県民の海-極-」
弊社使用の熊本県網田漁協「青混ぜ海苔」を使用した限定の
「御飯の友」を 2 袋つけた期間限定の海苔弁です。

株式会社 フタバ
<https://www.gohannotomo.co.jp/>



○限定の 2 種類のお弁当

熊本県の食材をふんだんに使用した「宇土天草の食」に加え、熊本県民ならだれもが
親しみを覚える、ふりかけ「御飯の友」（株式会社フタバ様）を弊社人気 No1「海苔弁 海」
とコラボレーション。「海苔弁 県民の海- 極 -」を販売します。「御飯の友」史上初、海
苔を熊本県網田漁協で収穫された「青混ぜ海苔」となっているのが「極」の理由。期間
中は店頭でも限定の「ふりかけ 御飯の友」も販売いたします。

【商品概要】

- 商品名：①海苔弁 熊本県「宇土天草の食」 / ②海苔弁 熊本県「県民の海- 極 -」
- 税込価格：①2600 円 ②1350 円
- 販売期間：2025 年 9 月 17 日（水）～ 12 月頃まで
- 販売場所：刷毛じょうゆ 海苔弁山登り全店、他 卸先様

※ 発売週には鶴屋百貨店様（熊本県）にても催事販売いたします。

〇お品書き（協力業者様）

- ・青混ぜ海苔（熊本県宇土市網田漁協）
- ・雑節 鯖（熊本県天草市牛深 天栄食品）
- ・醤油（熊本県宇土市 株式会社マルヤ「肥後菊」）
- ・おこめ（熊本県天草市 愛らん農園「天草五つ星米」）
- ・玉子焼き（熊本県宇城市 那須ファーム「産直たまご」）
- ・ほうれん草のナムル（熊本県宇土市 株式会社マルヤ「魔法のつゆ」使用）
- ・天草地魚の自家製紫蘇かまぼこ（熊本県天草市 松下蒲鉾店「すり身」使用）
- ・さつまいものレモン煮（熊本県天草市 食の天草にじ「レモンシロップ」使用）
- ・鯛の塩焼き（熊本県天草市 坂田水産「みやび鯛」）
- ・天草れんこんの大葉餅（熊本県天草市：高浜ロータスガーデン 蓮根「明溪」）
- ・豆腐と天草地魚のしんじょ（熊本県天草市 松下蒲鉾店「すり身」使用）



〇熊本県・天草市 自治体の方々もご協力

株式会社海苔弁山登りは「食のみやこ熊本県」の考えに賛同し、熊本県食のみやこ推進局、天草市産業政策課の多大なるご協力のもと「宇土・草の食」を完成させました。



©2010 熊本県くまモン



〇食のみやこ熊本県

熊本県は農業産出額全国5位と全国トップクラスの農業県であり、多彩な農林畜水産物がバランス良く生産されています。

そのポテンシャルを最大限に活用し、高付加価値化や販路拡大等を推進することで、稼げる農林畜水産業を実現し、「食のみやこ熊本県」を創造します。

熊本を食で盛り上げ、国内外から「食のみやこは熊本に在り」と言われるよう取り組んでいきます。

〇日本の宝島 天草市

熊本県の南西部に位置する天草市。天草エアラインが、鮮やかなブルーのイルカをデザインした「みぞか号」で、熊本空港から20分、福岡空港から35分でつないでいます。

温暖な気候を活かしたデコボンなどの柑橘類や、東シナ海・有明海・八代海の豊穡な3つの海で育まれたタイやブリ、車エビなど、農林水産資源にも恵まれた地域です。

雲仙天草国立公園に指定されている自然景観や夕日スポット、世界文化遺産にも登録された「天草の崎津集落」をはじめとする潜伏キリシタンの歴史や南蛮文化、イルカウォッチングなど数多くの観光資源にも恵まれています。

〇「日本の郷土料理」シリーズとは

本企画は、地方に眠る「食材」「料理」を掘り起こしその地域を勝手に応援する企画です。

「興味」と「郷愁」

海苔弁山登りの主戦場は首都圏です。首都圏には多くの方が様々な理由で集まる人口の集積地。私たちが「その地域」の食材、魅力、ストーリー他をお弁当を通じてアピールすることで、「その地域」出身の方には「郷愁」を、「その地域」を知らない方には「興味」を・・・。

結果として食材の調達、旅行需要など「地域振興」に結びつく事を非力ながら願っています。

農業・漁業・地域を勝手に応援

1次産業就労者の減少による食料自給率の低下が問題視されています。また同時に過疎化も進行。地方の衰退は明らかです。

私たちが調達することで、経済的に潤うだけでなく、その食・地域情報の積極的な発信が、それが生産される地域への魅力の再認識（＝プライド）を一次産業就労者にもっていただくきっかけとなることを目的としています。

○協力業者様



青混ぜ海苔の一大産地

「海苔弁山登り」が使用する海苔は、有明海で収穫されたその年の一番摘みの海苔を使用しています。いわゆる新芽を使用しているので柔らかく口の中で溶けてしまうほどで、スツと箸で切れるのが特徴です。又、「青混ぜ」という自然に青海苔が付着する海域のみの希少なものを使用しているため、有明海で生産される海苔の上位1%の高品質とされています。また干満の差で育てられるため、太陽に当たる時間もあり、青々とした色と独特な香りをお楽しみいただけます。

その「青混ぜ」の一大産地熊本県は網田地区。有明海の入口に位置し、風光明媚な環境で海苔弁山登りの海苔は育れます。創業以来、私達は有明の「青混ぜ」をずっと使用しています。

<http://jfouda.com/index.html>

JF 網田漁業協同組合



私たちの蒲鉾造りは、魚を仕入れるところから始まります

四方を海に囲まれた天草に生まれた蒲鉾屋だからこそ造ることができる、唯一無二の練り製品。原料の半分を、当日天草の漁港に上がった鮮魚を使用しています。今回海苔弁のおかずを考えるにあたり多くのアドバイスをいただきました。松下蒲鉾店様からはその香りが豊かな「すり身」をご提供いただき、山登り手作りの練り製品を作りました。

<https://www.amakama.net/>

天草の味わい
松下かまぼこ店



素材は地元天草の農家さんから

“お母さん”の立場と消費者の立場から、商品開発・商品作りを行っている同社。機械に頼れば大量生産も可能です。添加物を入れれば品質も安定します。カビも生えません。化学調味料をいれれば味のバランスは簡単にとれます。そのような事とは相反する手作りで、天草の柑橘類のおいしさを発信し続けています。今回はレモンシロップを使用したサツマイモのレモン煮で天草の柑橘をお楽しみください。

<https://amakusa-niji.com/>

食の天草 にじ



御飯の友は、ふりかけの元祖。

薬剤師の吉丸末吉氏によって考案されました。当時の日本は食料不足の時代で、カルシウムが慢性的に不足していました。それを補うために吉丸氏が考えたのが「魚を骨ごと細かくし、美味しく味付けをしてご飯にかけて食べる」という発想でした。そして誕生したのが「御飯の友」です。一般的なふりかけとは違い魚の香りが強く、甘くない特徴的なふりかけが私たちの海苔弁に相性が抜群でした。今回は私たちが使用している熊本県宇土市網田漁協の「青混ぜ海苔」を特別に使用いただき、更に薫り高いふりかけが出来上がりました。そのオリジナルの「御飯の友」を人気No1の「海苔弁海」に添えました。

<https://www.gohannotomo.co.jp/>

御飯の友本舗
株式会社 未来



はじめりは 醤油の美味しさを決める「醤(ひしお)作り

醤とは、穀物や魚などを麹と食塩で発酵させた調味料や食品のことで、日本では「もろみ」や「味噌」などが代表的なものです。醤油の美味しさは、醤油づくりにかかっているのです。清らかな湧き水に恵まれたこの地で九州は熊本県の南西部、天草へつながる宇土半島で作られています。そのまろやかで甘みがある醤油、中でも「肥後菊」は海苔に塗る醤油に、「魔法のつゆ」はほうれん草のお浸しに使用しています。宇土の漁師さんがこぞっておすすめる、地域自慢の醤油です。

<https://ma-ru-ya.jp/>

MARUYA



天草最南端の綺麗な海の町「牛深」。伝統ある雑節の名産地。

熊本県天草諸島・下島の最南端に位置する牛深町は、「綺麗な海」と「新鮮で美味しい魚」が有名な町です。その資源豊かな海で獲れる新鮮な魚を使用して作る雑節は、日本一の生産量を誇ります。中でも同社は 雑節や天草の魅力を知ってもらえる取り組みを積極的に行っています。今回海苔弁に使用させていただいた「燻製さば」。豊富なイノシン酸(うま味成分)が特徴で、まろやかなうまみが広がります。海苔弁に不可欠な鰹節。今回は鯖節を使用することで、独特なうまみを実現しました。

<https://teneisyokuhin.com/>

天栄食品

○協力業者様



天草市河浦町という山間地域で有機栽培にこだわる

熊本県天草地方では温暖な気候を利用して栽培される収穫時期が早いお米「早期米」の産地です。今回は天草の愛らん農園様が丹精込めて育てられた「天草五つ星米」の新米を使用させていただきます。天草市南部、世界遺産の崎津集落にほど近く、蜚が生息する風光明媚な小川の近くで育まれたみずみずしい天草の新米を是非。

株式会社 愛らん農園



にわとりと卵を通して人のお役に立ちたい

休耕田で育てたお米をニワトリたちのエサにしています。地産地消、安心・安全なエサを食べて、ニワトリたちは元気に育っています。安心安全、自然環境にも配慮した清潔な施設で健康に育ったニワトリは、黄身が丈夫で味が濃い卵を産んでくれます。その品質は全国の百貨店などでも扱われる良質な卵です。今回はその卵を使用し、玉子焼きを一つ一つ手焼きで焼き上げました。

<https://nasufarm.com/>



れんこん作りは土づくり

れんこん作りは土づくり。天草の粘土質な土壌を活かして、ゆっくりと育てられたれんこんは、食感が良く、深い甘い味わいが特徴です。ロータスガーデン様が作る蓮根は、昔から伝わる品種で節が5つある明溪(めいけい)。現在は節が3つの蓮根が主流ですが「育てにくいけど美味しいから」という理由でこだわって育てられています。そのシャキシャキとした蓮根を山登り人気のお惣菜「大葉れんこん餅」に採用しました。

高浜ロータスガーデン



熊本で食べた「みやび鯛」のおいしさが忘れられない！

熊本県天草市の御所浦という離島で養殖している「みやび鯛」。養殖が盛んな天草を抱える熊本県は、鯛は身近なお魚。地元の獲れたての鯛の食感はモチモチとした弾力があり、首都圏で一般的に流通している鯛とは別物！そんな鯛をチルド状態で毎日空輸。1日で届けていただきます。獲れたての鯛を贅沢に塩焼にする。ふわふわとしてしっとりとしたその食感は鯛の概念を覆されるかも。

<https://sakatasuisan.com/>



○熊本県でも特別販売



熊本市中心部に位置する熊本県唯一のデパートで限定でお取り扱い頂きます。

場所： 鶴屋百貨店 本館 6階 大催事場「第23回 につぼん味百選」
日時： 9月17日(水)～9月23日(火)

商品： 海苔弁「熊本県 宇土天草の食」、海苔弁「熊本県 県民の海-極-」
海苔弁「海」、海苔弁「山」他 海苔弁山登り主要海苔弁

○ご賛同頂き、お仲間と一緒に熊本を応援「進行中」！



日本の
郷土料理

熊本天草紅白丼 1,780円(税込) 予定
※2026年1月中旬発売予定。

食べて美味しいだけではなく、
見て、知って、食べて楽しむ体験型の鮮魚店!!

サカナバッカは首都圏に9店舗を展開する食べて美味しいだけではなく、魚を知り、体験できるお店作りを目指す、街の魚屋をモダンにアップデートした魚屋です。

「熊本天草紅白丼」

天草の「養殖生本マグロ」と「朝メ養殖マダイ『みやび鯛』」を使用。特製の餌で育てられ甘み・旨味・アミノ酸をたっぷり蓄えたみやび鯛と、脂のりが良く赤身とトロのバランスがとれた味わいのマグロを贅沢に盛り付けました。紅白の彩りは、晴れの日にも日常のご褒美にもぴったり。



<https://sakanabacca.jp/>

【海苔弁山登りの海苔弁】※商品、価格は 2025 年 8 月時点のものです。



海苔弁 海 1350 円 (税込)

海の幸をメインにした海苔弁。脂ののった鮭は、弁当箱からはみ出るほどの大きさ。そして、海苔弁の定番のおかずといえば、ちくわの磯辺揚げ。その長さも他ではなかなか見られません。玉子焼きにはあえて焦げ目を入れています。菜物はほうれん草をナムル風味に仕上げました。



海苔弁 山 1350 円 (税込)

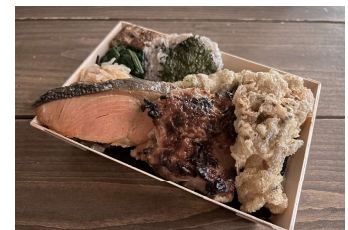
山の幸をメインにした海苔弁。鶏の照り焼きは、時間が経っても柔らかくお召し上がりいただけるよう塩麴を揉みこんでいます。生姜がアクセントになっているので、食べ飽きずに最後までお召し上がりいただけます。舞茸等のきのこ類、つきこんにやくをりんご酢でじっくり煮絡めたきのこのりんご酢煮はさっぱりとした一品。



海苔弁 畑 1350 円 (税込)

畑の幸を存分に楽しめる海苔弁。メインの惣菜はれんこん大葉もち。昆布茶と塩というシンプルな味付けに、大葉の香りとれんこんの食感を楽しめる一品。香り豊かな舞茸の天ぷら「畑」ならではのにおかずです。デザート感覚で楽しめる甘みの強い紅はるかを使った大学芋も。

アレルギー：卵・乳成分・小麦・大豆・やまいも
りんご・ごま



海苔弁 All Stars 1980 円 (税込)

「人気のおかずを一気のせ！」
各お弁当に使用されている人気のおかずを厳選し詰め込みました。どれにしようか迷ったときに「コレ」にしてあげば安心！

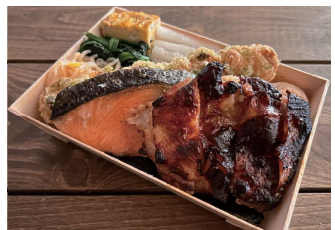
アレルギー：卵・乳成分・小麦・ごま・さけ・
さば・大豆・鶏肉・やまいも・りんご



銀鱈西京焼きの海苔弁 1880 円 (税込)



熟成鯖塩焼きの海苔弁 1450 円 (税込)



海苔弁 大漁 1880 円 (税込)

【午後限定】 ※各店 15 時頃より



晩酌セット 1350 円 (税込)

【海苔弁山登りについて】

2012 年日本航空機内食採用に始まり、2017 年 GINZASIX に直営店を開業。行列のできる業界初海苔弁専門店として多くのメディア様にお取り扱いいただきました。冷たいけど温かい。「家庭料理の最上級」を目指し、徹底的に手作りにこだわる海苔弁専門店です。現在都内を中心に 9 店舗を展開。自家需要はもちろん、お土産やお持たせ、仕出しなど様々な場面でご利用いただいています。



2012年日本航空機内食搭載



2017年OPEN GINZASIX1号店

【海苔弁山登りブランドコンセプト】

おいしいごはんに香り高い鰹粉。海苔は初摘みの青混ぜ。最高級の有明海苔に煮きりした特製割醤油を刷毛で塗り込むことで海苔はスツと切れます。蓋を開けたときに広がる海苔の香り。おかずは「家庭料理の最上級」を目指し徹底的に手作りにこだわります。

「冷たいけど温かい」忘れ去られた作り手の温もり。私たちの海苔弁をお召し上がりになり「美味しい」のはもちろん「懐かしい」と思っただけければ幸いです。



お問い合わせ
株式会社 海苔弁山登り
広報：大石
Mail : press@noriben-yamanobori.co.jp
TEL : 03-6264-3584 / FAX : 03-6264-3585



創毛いようや
海苔弁山登り

<https://noriben-yamanobori.co.jp/>

築地本店直売所・GINZASIX 店・東京駅売店
品川駅売店・新橋店・上野駅店・日本橋室町店
新横浜駅店・横浜駅店

QRコード
INSTAGRAM

・会社名 株式会社海苔弁山登り
・代表者 代表取締役社長 我妻義一
・所在地 東京都中央区築地 2 丁目 8-8
・TEL 03-6264-3584