



丁寧に一枚一枚手作業で揚げられています。

- 猿渡揚物店 南関町関村1200 0968-53-1629
- 塩山食品(株) 南関町小原32-2 0968-53-0154
- 南関食品 南関町関東705 0968-53-6911



南関あげを使った南関あげ弁は町内の飲食店で人気メニューとなっています。

味がよく染み込んでふっくらジューシー 南関あげ

南関の家庭の味。便利で美味しいおあげさん。江戸時代から伝わるあげ豆腐のひとつで、低温と高温の油で薄くパリッとあげられており、一般的なあげ豆腐より長期保存が可能です。味噌汁にそのまま入れて具材にしたリ、海苔の代わりに甘辛く煮付けた南関あげを使った南関あげ巻き寿司など数多くの用途があります。昨今は南関あげを使用した南関あげいなりが福岡県や関東圏でブームとなっています。



海苔の代わりに南関あげを巻いたあげ巻き寿司



ファンシーケーキ
スポンジケーキにオリジナルのクリームをたっぷりサンドしました。

工場すぐ横にある直売所「和(かず)」では、本製菓の黒棒をはじめ様々なお菓子やギフトボックスなども販売されています。

(株)橋本製菓 工場直売所 「和(かず)」

- 南関町関町1567 営 平日 9:00~17:30
- 0968-53-0522 土日祝 10:00~17:30
- 電話は平日のみ対応(9:00~17:00)

どこか懐かしい昔ながらのやさしい味

黒棒

九州産小麦粉と国産卵を100%使用し、独自の製法でじっくり焼き上げ、黒糖蜜をたっぷりからめたお菓子。それが黒棒です。一つ一つ丁寧に真心こめて作られたお菓子は絶品で、余分な添加物を含んでいないのでお子様のおやつとして最適です。黒棒の他にもいろいろなお菓子が製造されており、創業当初から親しみある変わらぬ美味しさで長年多くの方に愛されてきた味をぜひご賞味ください。



柔らかく口どけなめらか黒糖の風味があふれる

Regional Goodies

THE 特産品



南関町関素麺製造業組合

- 竹製麺所 南関町関町1435 0968-53-0107
- 奈良原製麺所 南関町小原1418-1 0968-53-0551
- 片山製麺所 南関町関下1545 0968-53-0829
- 田中製麺所 南関町関東1146 0968-53-0668
- まつお製麺 南関町上長田666-14 0968-53-3771
- 雪の糸素麺 南関町関町1417 0968-53-2106
- 猿渡製麺所 南関町下坂下2889-1 (坂下作業場) 0968-82-8660
- 綾田製麺所 南関町関村1140 0968-53-2290
- 松尾製麺 南関町関町39-2 0968-53-0519
- 坂口製麺所 南関町関村1017 0968-53-1518

時の将軍様も美味さに舌鼓を打った 南関そうめん

全国でも珍しい手ごね手延べの完全手作りの逸品です。茹でて伸びないコシの強さと爽快なほど越し、しこしことした歯ざわりが特徴です。江戸時代、参勤交代の際に肥後藩主から将軍家に献上されており、現在、南関町にある10軒の製麺所が、30年以上の歴史を経た今も機械を一切使わない、完全手作りそうめんの伝統と製法を守り続けています。



細くて白く歯ごたえある希少な肥後の銘麺