



# 熊本本地美食



## 熊本拉面

熊本ラーメン

猪骨拉面来源于福冈县的久留米市，流经玉名市传到了熊本市而演变成今天的熊本拉面。熊本的面比久留米更粗且汤汁更浓厚。

## 太平燕

太平燕

中式汤面，浓厚的鸡骨高汤配上粉丝和各种蔬菜。健康午餐和土特产的理想之选。



## 赤牛（肥后牛肉）

あか牛

肥后赤牛是喝着源自阿苏火山的天然水，吃着阿苏草原柔软的草，无忧无虑的放养状态中生长，因此其肉嫩滑，脂肪较低，非常适合牛排或者烤肉。



## 天草大王

天草大王



它曾经一度灭绝，但却奇迹般的再次培育成功。它仅限培育在熊本县内，是日本国内体型最大的土鸡。



## 芥末莲藕

辛子蓮根

芥末莲藕是将藕内塞满芥末味噌后，用油炸的一个熊本代表乡土料理。据说是玄宅和尚担心体弱多病的细川而创建出的料理。

## 手擀面团汤

だご汁

它是面团以及各种时令蔬菜绘成的手擀面团汤。



## 高菜拌饭（高菜炒饭）

たかな飯

高菜是阿苏的特产，是一种以腌制泡菜味原料的炒饭。

## 一文字卷葱（醋味增汁浇小葱）

一文字のぐるぐる

将小葱轻微煮后卷成结状，再浇上醋味，是很爽口的一道菜。



## 鱼筒沙拉

サラダちくわ

鱼筒沙拉是熊本著名的配菜。它是在鱼卷内塞满土豆沙拉并用油炸的一种料理。

## 突然团子

いきなり団子

红薯配上甜味适中的红豆馅，然后用面粉和糯米粉混成的皮包起来，再上火蒸熟的一道小甜点。

