

熊本熊表演
每周六
13:00~

全新打造“熊本熊机场”会场！

阿苏熊本机场每周六 13:00 都会举办约 30 分钟的“熊本熊机场”表演秀。为此，特别在“Sorayoka 餐厅”内打造了全新的表演空间。会场以熊本熊代表性的黑、红、白三色为基调设计，从外观设计、入口标示到走道上的脚印图样等，都充满巧思且博人眼球。欢迎来此尽情感受熊本熊的魅力世界。



在熊本熊环绕的空间中放松片刻



开幕活动现场



跟着地上的脚印走，
就会发现……

Event Report

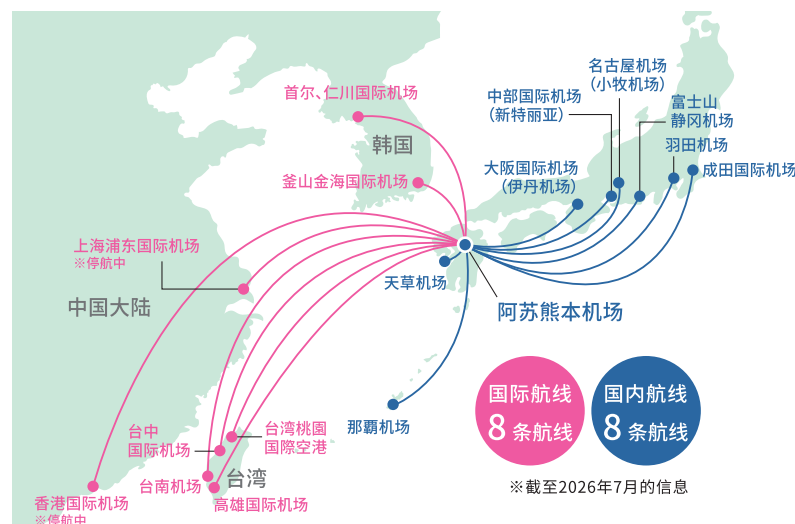
第4届 熊本机场马拉松

第4届熊本机场马拉松（由执行委员会主办，益城町、菊阳町、大津町、西原村共同主办，Izumi 车体制作所特别赞助，熊本县政府后援）于5月30日盛大举行，吸引了来自日本国内外约800名跑者到场共襄盛举。跑者在包括机场跑道及滑行道在内的全长10公里的赛道上奔跑。

陆上自卫队西部方面航空队（高游原分屯地）及大学生等众多志愿者沿途热情呐喊加油。阿苏方向升起的朝阳美不胜收，也让这场赛事成为令人难忘的回忆。



阿苏熊本机场的航线网络



机场停车场周末较为拥挤，
请乘坐机场大巴等公共交通工具。

交通相关信息▶



そらよか Summer 2026 [vol.10] 发行／熊本国际机场株式会社（熊本县上益城郡益城町大字小谷1802-2）

KKIAC vision / 让到访的旅客、乘务人员都能够绽放笑颜，成为全世界最舒适的机场



阿苏熊本机场
官方ins



二维码为（株）DENSO WAVE 的注册商标。

vol.10

orayoka

そらよか

2026.7
SUMMER

举办「食都熊本」活动



在「熊本熊机场」新会场

English



简体中文



繁體中文



한국어



《Sorayoka》是阿苏熊本机场（熊本县益城町）的宣传刊物。刊名结合机场的意象“Sora（天空）”，以及熊本方言中代表“好”之意的“Yoka”，并蕴含“Soreiine（那真不错）！”的意义。

©2010熊本県くまモン #KL00326

食のまち熊本

in 阿蘇くまもと空港

熊本是“食都” 阿苏熊本机场活动热烈举办

2026年7月24日至2027年3月31日，阿苏熊本机场将举办推广熊本食材与食文化的活动“食都熊本 in 阿苏熊本机场”。活动期间，机场内各店家将推出使用熊本县农、林、畜、水产品制作的限期餐点与商品，并通过以“食都熊本县”为主题的馆内布置及商品包装等，展现丰富多样的饮食魅力。

本活动由熊本县、饮食与观光推广公司“熊本 DMC” 共同举办。限期餐点将按照夏季（7～9月）、秋季（10～12月）及冬季（1～3月）分季推出。马肉刺身、赤牛、黄芥末莲藕……敬请在熊本的空中门户，品味熊本引以为傲的美食魅力。

“食都熊本县”简介

熊本县是日本屈指可数的农业大县，以“食都熊本县”为宣传口号，积极推动县内农、林、畜、水产品的高附加值化及拓展销售渠道。熊本县吉祥物“熊本熊”也被任命为“美食大使”，担任推广食文化魅力的重要角色。

日本首屈指可数的农业大县

农业总产值	4,116亿日元 (2024年全日本第6)
农业生产收入	1,744亿日元 (2024年全日本第3)
*指农业生产活动所创造的附加价值	
农林畜水产品 出口额	151亿日元 (2024年度创历史新高)

熊本品牌



熊红 (草莓)

以熊本的“熊 (Yu)”与红色的“红 (Beni)”命名的草莓品种，甜味与酸味比例恰到好处。

熊本赤牛
(褐毛和牛)

相较于黑毛和牛，含有更多能带出鲜味的“游离氨基酸”，也富含能提升肉质甘甜风味的“糖原”。



球磨烧酒

以人吉、球磨地区丰富的水源与土地孕育的稻米为原料，由27家酒藏传承传统制法，并保留各具特色的风味。

日本全国产量第一



番茄

产量 129.4 千吨
(2024 年)



西瓜

产量 42.1 千吨
(2024 年)

不知火
(凸顶柑*)

产量 17.7 千吨 (2023 年)
*JA 熊本果实联合会注册商标

马肉豪华双色盖饭套餐

3,480日元(含税)



*图片仅供参考。

将机场内两家店铺提供的人气佳肴“马肉豪华双色盖饭”带回家享用。本商品为双人份套餐，可同时品尝生拌马肉与薄切马肉刺身。

马肉专卖店 菅乃屋 / 土产店
(旅客航站楼3楼, 通过安检后的区域)
☎ 8:00~20:00 TEL 096-233-1135



樱鳟小袖寿司

1,980日元(含税)

采用熊本备受瞩目的新品牌海水养殖鱼“樱鳟”制作的押寿司。肉质细致柔嫩，入口即可品尝到高雅的油脂甘甜。

寿司 福伸
(旅客航站楼3楼, 通过安检后的区域)
☎ 11:00~20:00
TEL 096-201-5056

马肉冷乌冬面

1,250日元(含税)

搭配满满的马肉肉味噌、滑嫩温泉蛋、腌芥菜、梅干及白芝麻的豪华冷乌冬面。

马肉料理 菅乃屋 / 美食广场店
(旅客航站楼3楼, 通过安检后的区域)
☎ 11:00~20:00 TEL 096-285-1665

初摘青湿烤海苔“和”

972日元(含税)

选用熊本市西区冲新町采收的初摘海苔，加入大量青苔制成的烤海苔，尽情品味满溢口中的海潮香。

QSHU HUB
(旅客航站楼3楼, 通过安检后的区域)
☎ 10:00~19:00
TEL 090-8510-9113

QSHU HUB × 润辉
共同开发

熊本县产真鲷与 马肉刺身迷你盖饭套餐

3,000日元(含税)

可一次品尝天草海域孕育的真鲷与熊本特产马肉刺身两种迷你盖饭，再搭配熊本乡土料理“Dago汁 (团子汤)”的限定套餐。

和食 Rindo
(旅客航站楼1楼)
☎ 11:00~最后一班飞机起飞
(关店30分钟前)
TEL 096-232-2865

马肉墨西哥卷饼

730日元(含税)

浓郁鲜美的马肉，搭配微辣莎莎酱与香浓芝士，风味绝佳。方便享用，份量十足。

马肉料理 菅乃屋 (Sorayoka 餐厅内)
☎ 11:00~20:30 (20:00 截止点餐)
※商品销售 8:00~20:30
TEL 096-237-8016

提供外带

大家！
来吧
尝尝吧

配合“食都熊本 in 阿苏熊本机场”活动，
机场内的餐饮与商店特别推出限期餐点及限定商品，
以下精选部分介绍。