

くまモンのステージ  
毎週土曜  
午後1時～

## 「くまモンエアポート」会場を新設しました!

阿蘇くまもと空港で毎週土曜の午後1時から、約30分間開催しているくまモンのステージ「くまモンエアポート」のため、「そらよかダイニング」内に新たなパフォーマンスエリアができました。くまモンのイメージカラーである黒・赤・白色を基調にした外観デザインや入口サイン、通路上の足跡マークなど遊び心たっぷりの仕掛けが目を見せます。新会場でも、くまモンの世界観を満喫してください。



くまモンに囲まれた空間でほっとひと息

足跡マークを  
たどっていくと...



オープニングイベントの様子



### Event Report

#### 第4回 熊本空港マラソン

「第4回熊本空港マラソン」(実行委主催、益城町・菊陽町・大津町・西原村共催、イズミ車体製作所特別協賛、熊本県後援)が5月30日、開催されました。国内外から約800人のランナーが参加。滑走路や誘導路を含む10キロのコースを駆け抜けました。

陸上自衛隊西部方面航空隊(高遊原分屯地)や大学生ら多くのボランティアによる声援がランナーを後押し。阿蘇方面に昇った朝日が美しく、記憶に残る大会となりました。



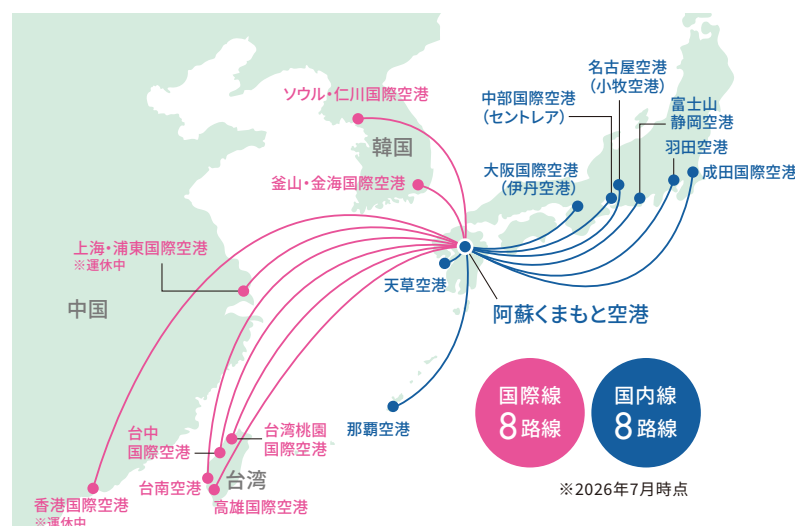
- JR熊本駅から車で約60分
- 九州自動車道 益城熊本空港インターチェンジから車で約15分
- サクラマチクマモトから空港リムジンバスで約50分

空港駐車場は週末にかけて混み合いますので、空港リムジンバスなどの公共交通機関をご利用ください。

交通アクセスに関する情報▶



### 阿蘇くまもと空港の航空ネットワーク



※2026年7月時点



阿蘇くまもと空港  
公式Instagram

QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です

Aso Kumamoto Airport News Letter

vol.10

# orayoka

そらよか

2026.7  
SUMMER



KUMAMON  
STAGE  
&  
待合所

「食のみやこ熊本」フェア開催

「くまモンエアポート」新会場に

English



简体中文



繁體中文



한국어



「Sorayoka(そらよか)」は、阿蘇くまもと空港(熊本県益城町)の広報誌です。空港のイメージ「そら」と、熊本の方言で“良い”を表す「よか」を組み合わせた名称で、「それいいね!」という意味も込められています。英語版、中国語版(簡体字・繁体字)、韓国語版はQRコードからご覧いただけます。





# 食のみやこ熊本

in 阿蘇くまもと空港

## 熊本は「食のみやこ」 阿蘇くまもと空港でフェア開催

阿蘇くまもと空港で2026年7月24日～2027年3月31日、熊本の食材や食文化をPRするフェア「食のみやこ熊本in 阿蘇くまもと空港」を開催します。期間中、空港内テナントが県内の農林畜水産物を使った限定メニューや限定商品を提供するほか、「食のみやこ熊本県」にちなんだ施設装飾、商品パッケージなどで食の豊かさを発信します。

熊本県、食と観光の戦略会社「くまもとDMC」との共催事業で、限定メニューは夏(7～9月)、秋(10～12月)、冬(1～3月)のシーズンごとに切り替わります。馬刺し、あか牛、辛子れんこんー。世界に誇る熊本の食の魅力を、空の玄関口でいま一度お楽しみください。

来なっせ  
食べなっせ

「食のみやこ熊本in 阿蘇くまもと空港」にちなみ、空港内の飲食・物販店が開発した限定メニューや限定商品の一部を紹介します。



### 馬肉のトルティーヤ

730円[税込み]

- 馬肉の濃厚なうまみとピリ辛のサルサソース、コク深いチーズが相性抜群。手軽に楽しめて食べ応え十分です。

馬肉料理 菅乃屋(そらよかダイニング内)

☎ 11:00～20:30(L.O.20:00)

※物販は8:00～20:30

TEL 096-237-8016

### 熊本県産真鯛と 馬刺しのミニ丼セット

3,000円[税込み]

天草の海で育った真鯛と熊本名物・馬刺しを2種類の丼でどうぞ。郷土料理のだご汁も一度に味わえる、特別メニューです。

和食りんどう

(旅客ターミナルビル1F)

☎ 11:00～最終便出発まで

(閉店30分前)

TEL 096-232-2865

テイクアウトで  
提供

### 「食のみやこ熊本県」とは

熊本県は全国有数の農業県であり、「食のみやこ熊本県」のキャッチフレーズを掲げ、県内農林畜水産物の高付加価値化や販路拡大に取り組んでいます。県の「くまモン」が「食いしん坊大使」に任命され、食の魅力のPR役を担っています。

point

#### 全国でも有数の農業県

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 農業産出額                   | 4,116億円<br>(全国6位、2024年) |
| 生産農業所得額                 | 1,744億円<br>(全国3位、2024年) |
| *農業生産活動によって生み出された付加価値の額 |                         |
| 農林畜水産物の輸出額              | 151億円<br>(過去最高、2024年度)  |

point

#### 熊本発のブランド



ゆうべに(いちご)

熊本の「熊(ゆう)」、紅色の「紅(べに)」から名付けられたイチゴ。甘さと酸味のバランスが絶妙。

くまもとあか牛  
(褐毛和種)

黒毛和牛に比べ、うまみを感じさせる「遊離アミノ酸」が多く含まれている。肉の甘みになるグリコーゲンも豊富。

くま  
球磨焼酎

人吉・球磨地方の豊かな水と大地で育まれた米が原料。27の蔵元が伝統製法と多彩な味を守り続けている。

point

#### 生産量全国1位

トマト  
生産量129.4千t  
(2024年)スイカ  
生産量42.1千t  
(2024年)しらぬい  
不知火  
(デコポン®)

生産量17.7千t(2023年)

※JA熊本果実連登録商標

### 馬肉マシマシ二色丼セット

3,480円[税込み]

※調理例です

空港の2店で提供され、人気の「馬肉マシマシ二色丼」をご家庭で。馬刺しのユッケとうす切りを楽しめる2人前のセットです。

馬肉専門店 菅乃屋/お土産店

(旅客ターミナルビル3F・保安検査場通過後エリア)

☎ 8:00～20:00 TEL 096-233-1135



### サクラマスの小袖寿司

1,980円[税込み]

熊本の新ブランド魚として注目を集める海面養殖サクラマスを使った押し寿司。やわらかな身で上品な脂の甘みが口いっぱいに広がります。

鮭 福伸

(旅客ターミナルビル3F・保安検査場通過後エリア)

☎ 11:00～20:00

TEL 096-201-5056

### 馬がぁ冷やしうどん

1,250円[税込み]

たっぷりの馬肉の肉みそ、とろ〜り温玉、刻み高菜漬け、梅干し、白ゴマを添えたぜいたくな冷やしうどんです。

馬肉料理 菅乃屋/フードコート店

(旅客ターミナルビル3F・保安検査場通過後エリア)

☎ 11:00～20:00 TEL 096-285-1665

### 一番摘み 青ませ焼き海苔「和」

972円[税込み]

熊本市西区沖新町で採れた一番摘み海苔に、青のりをふんだんにまぜこんだ焼き海苔。口いっぱいに広がる磯の香りを堪能ください。

QSHU HUB

(旅客ターミナルビル3F・保安検査場通過後エリア)

☎ 10:00～19:00

TEL 090-8510-9113

QSHU HUB  
共同開発