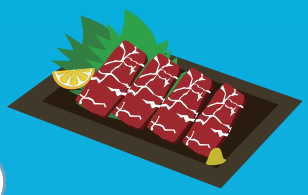
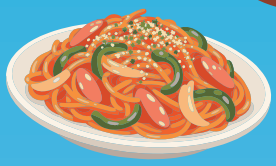
多言語対応
日本語・English
繁體中文・한국어



好評
開催中！

空港グルっとスタンプラリー

食のみやこ熊本 in 阿蘇くまもと空港



2027年
3/31(水)まで開催
(ゴール受付時間 10:00~17:30)

熊本の食をめぐって、プレゼントをゲット！

熊本の食にまつわるヒントを手がかりに、正解スポットを見つけにいこう！
正解にたどり着いたらQRコードを読み取ってデジタルスタンプをゲット！
4つのスタンプをすべて集めてアンケートに答えると、ゴールで景品がもらえます！

Explore Kumamoto's food and win a prize!
Use the Kumamoto food clues to find the right spots! Scan the QR code at each one to collect a digital stamp! Collect all four stamps and complete the survey to get a prize at the finish point! (Prize desk hours 10:00–17:30)

探索熊本美食，贏取好禮！
跟著熊本美食相關提示，找出正確地點吧！找到正確地點後，掃描 QR Code 即可獲得數位印章！
集滿４個印章並填寫問卷，就能在終點領取獎品！(獎品兌換時間 10:00～17:30)

구마모토의 먹거리를 둘러보고 선물도 받자!
구마모토 먹거리와 관련된 힌트를 보고 정답 장소를 찾아보세요! 정답 장소를 찾으면 QR 코드를 스캔해 디지털 스탬프를 받으세요!스탬프 4개를 모두 모으고 설문조사에 참여하면 완주 지점에서 경품을 받을 수 있습니다!
(경품 교환 시간 10:00~17:30)

ENTRY
スタンプラリーの
参加はこちらから

プレゼントは変更する可能性がございます。/ The gift is subject to change. / 贈品可能會有所變更 / 증정품은 변경될 수 있습니다

ヒントを元に、4つのスタンプをすべて集めよう！

Use the clues to collect all four stamps and get a prize!　根據提示集滿4個印章，領取獎品吧！　힌트를 보고 스탬프 4개를 모두 모아 경품을 받으세요!

熊本の食 その1

熊本県南部では、約500年前から、お米と地域の水を使ったお酒づくりが受け継がれています。今も大切に守られ、熊本を代表する味のひとつとして親しまれている、熊本の伝統のお酒です。

Traditional drink made in southern Kumamoto with rice and local water for 500 years.

熊本縣南部使用米和當地水釀酒的傳統，至今已有約500年歷史。這項傳統至今仍受到珍視與傳承，是深受喜愛、代表熊本風味的傳統酒。

구마모토현 남부에서는 약 500년 전부터 쌀과 지역의 물을 이용해 술을 빚는 전통이 이어져 오고 있습니다.
오늘날에도 소중히 계승되고 있으며, 구마모토를 대표하는 맛 중 하나로 사랑받는 전통주입니다.

熊本の食 その2

ある野菜のやわらかい茎を、一本ずつ手で折って収穫し、塩などで漬けてつくる、熊本で広く親しまれている漬物です。ラーメンやご飯と一緒に食べるととっても美味しいよ！

A Kumamoto pickle of tender vegetable stems, hand-picked and salted. Great with ramen or rice!

這是一種熊本常見的醃漬蔬菜，將某種蔬菜柔嫩的莖逐根用手折下，再以鹽等調味料醃製而成。搭配拉麵或白飯都非常美味！

어떤 채소의 부드러운 줄기를 한 줄기씩 손으로 꺾어 수확한 뒤 소금 등으로 절여 만드는,
구마모토에서 널리 사랑받는 절임 반찬입니다. 라멘이나 밥과 함께 먹으면 정말 맛있어요!

熊本の食 その3

エビやイカなどの海鮮、豚肉、たっぷりの野菜を使った熊本を代表する麺料理のひとつ。中国にルーツを持ち、熊本で長く親しまれています。

A signature Kumamoto noodle dish with shrimp, squid, pork, and veggies. Rooted in China.

這是熊本代表性的麵食之一，使用蝦、花枝等海鮮、豬肉及大量蔬菜製作。這道料理源自中國，並長年深受熊本人喜愛。

새우와 오징어 등 해산물, 돼지고기, 각종 채소를 듬뿍 넣어 만드는 구마모토의 대표 면 요리 중 하나입니다.
중국에 뿌리를 두고 있으며, 구마모토에서 오랫동안 사랑받아 왔습니다.

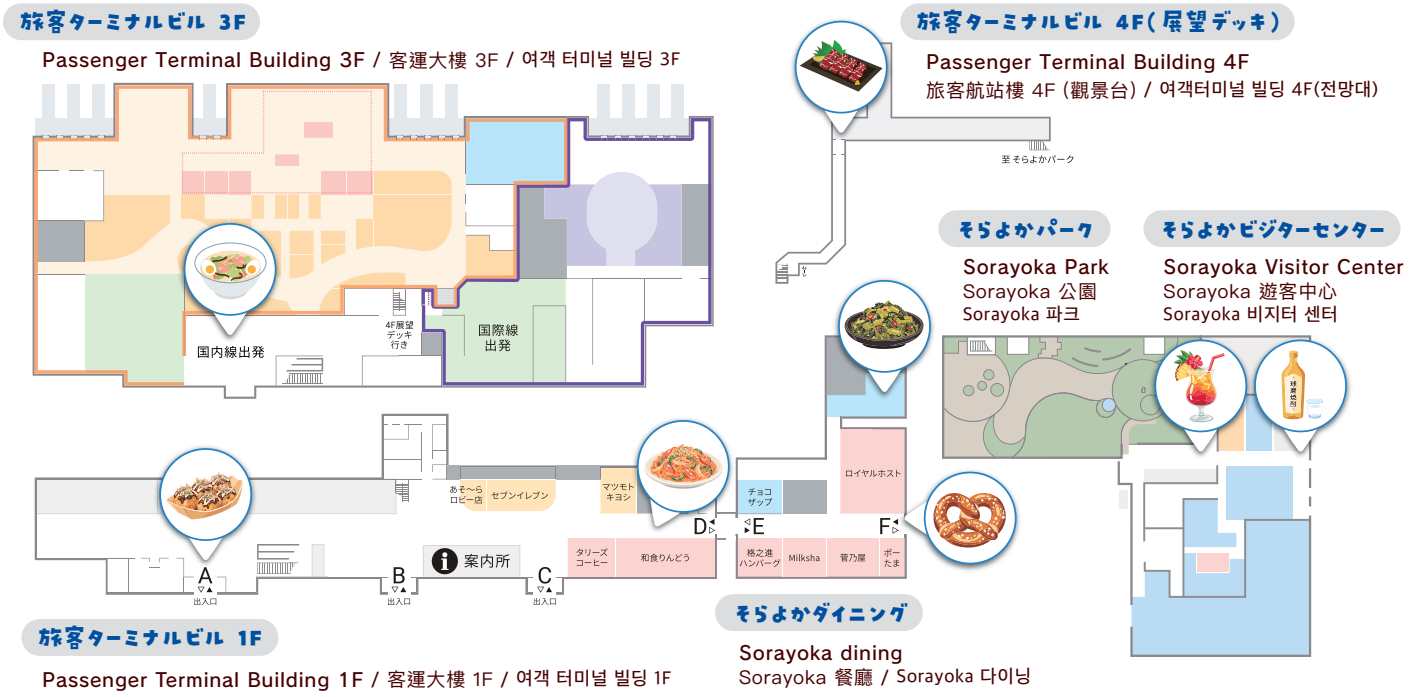
熊本の食 その4

熊本ではあるお肉を、加熱せずに薄く切り、しょうがやにんにく、甘口しょうゆなどと一緒に味わいます。鮮やかな色を例えて「桜肉」と呼ばれることも。

Thinly sliced raw meat with ginger, garlic, and sweet soy sauce. Called "sakura-niku" (cherry-blossom meat) for its color.

在熊本，人們會將某種肉類切成薄片，不經加熱，搭配薑、蒜及甘甜醬油一起享用。因色澤鮮豔，有時也被稱為「櫻肉」。

구마모토에서는 특정 고기를 익히지 않고 얇게 썰어 생강, 마늘, 달콤한 간장 등과 함께 먹습니다.
선명한 색깔 때문에 '사쿠라니쿠(벚꽃 고기)'라고 불리기도 합니다.



主催：熊本国際空港株式会社　お問合せ：096-232-2311(10:00～17:30)