

冬の天草 食の魅力を発信！

第4回 天草オイスターフェスティバルの開催について

株式会社カッセジャパン（熊本市中心区花畑町4番3号 代表取締役社長：有元 隆）が運営するミオカミーノ天草（上天草市）では、天草の食材や商品を取りそろえ販売することで、年間を通して地域の食と魅力を発信しています。冬は牡蠣をはじめ海産物が特に美味しい季節です。旬の食材の消費拡大と地産地消の推進を図るべく1月25日（土）から2月28日（金）の期間、絶好のロケーションのもと旬の食材をセルフバーベキューで楽しめるイベントを開催いたします。期間中は天草産牡蠣と糸島産牡蠣の食べ比べや、牡蠣のアヒージョ、牡蠣フライなどこの時期ならではの旬の味覚をご堪能いただけます。株式会社カッセジャパンは、天草の豊かな食材を通じて地域と連携を図り、これからも地域の食や観光の魅力を発信し盛り上げてまいります。

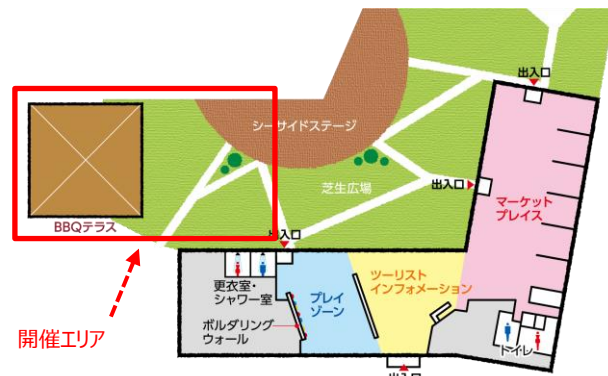


※天草地魚と牡蠣、ヒオウギ貝

※牡蠣のアヒージョ



※昨年の様子



開催エリア

※ミオカミーノ天草フロアマップ

<開催概要>

- イベント名 天草オイスターフェスティバル
- 開催場所 ミオカミーノ天草（熊本県上天草市松島町合津 6215-17）
- 開催期間 2025年1月25日（土）～2月28日（金） 各日 11:00～15:30
- 料金 炭（1卓分）500円 天草産牡蠣6個／2,000円 など ※全て税込み
- 食材 海鮮（牡蠣、車えび、ヒオウギ貝、天草地魚 など）、肉（牛、豚、鶏、ウインナー など）
その他（おにぎり、マッシュマロ など） ※好きな食材をお買い求めください
- テイクアウトコーナー 焼き牡蠣、焼きヒオウギ貝、牡蠣フライ、フィッシュ&チップス、カニの味噌汁などを販売
- 目的 「天草の食材の消費拡大および地産地消」と「天草における冬のグルメイベントの定着」
- 席数 テント内 15～18卓／外席 ～10卓 ※各4～6席
- その他 快速あまくさ号（往復）と牡蠣がセットになったお得なバスプランも販売

<https://www.kyusanko.co.jp/ryoko/>

改修工事のため本館施設（ショップ・フードコート・ボウリング）は休館となります