

# 特集第3弾

～御船町特産品認定商品～



## 吉無田高原緑茶ラテプリン 吉無田高原ほうじ茶ラテプリン

お茶乃のぐちが生産した、吉無田高原の茶葉を使用したラテ仕立てのプリンです。プリン・生クリーム・ジュレの三層にすることで茶葉のおいしさとクリームの滑らかさを表現しました。牛乳は、熊本県産ジャージー牛乳。生クリームは九州産を使用しています。



## シラカベ(緑茶&ほうじ茶)

熊本県産のお米を使用した種菓子に吉無田高原茶のショコラをサンドしたお菓子です。以前の御船町にあった白壁をイメージしています。白壁を知らない世代には、昔の街並みを想像してもらえるようなお菓子になればという思いを込めています。



## 米粉フィナンシェ緑茶ショコラ 米粉フィナンシェほうじ茶ショコラ

通常、フィナンシェを作るには、アーモンドプードル(アーモンドを粉末にしたもの)を使用しますが、熊本県産の米粉を使用することでもちりとした食感になり、お茶乃のぐちのこだわりの茶葉の香りや味が引き立つお菓子になりました。ハチミツは御船の緒方ミツバチ研究所のハチミツ、バターは高千穂バターを使用するなど、熊本県産、九州産にこだわったお菓子です。

## 吉無田高原ショコラ (緑茶&ほうじ茶)

吉無田高原で栽培収穫された、お茶乃のぐちこだわりの粉茶を使用。ホワイトショコラクーベルチュールに緑茶、ほうじ茶の特徴を活かしたショコラです。



モンパリー  
御船町陣 1909-1  
☎282-3100

御船のいさぎに認定されている“お茶乃のぐちの茶葉”をベースとし、同じく御船のいさぎ認定品の緒方ミツバチ研究所のハチミツなどのコラボを実現。モンパリーの代表取締役・松坂章さん

## 想い

は「御船町の自然豊かな吉無田高原をPRしたい」と熱く話す。今後は、吉無田高原で採れたブルーベリーを使ったお菓子やシュークリームなどを開発・出品予定です。

モンパリーの店内には、地域の方の手作りの雑貨も販売されています。松坂さんは「熊本地震後、地域の方にとっても助けられた。これからは、お店をこれまで以上にオープンにすることで、地域に恩返しできたら」と話す。地域とともに歩むモンパリーの挑戦は続きます。



令和元年度 御船町恐竜博物館 特別展

# 肉食恐竜

## THE CARNIVOROUS DINOSAURS 2019

ミフネリュウ発見から40年



2019 7.13 土 9.23 月・祝

※9月2日(月)休館

御船町恐竜博物館 交流ギャラリー  
開場時間 9:00-17:00 (入場は16:30まで)

観覧料	大人	1,100円 (1,000円)
	高校・大学生	700円 (600円)
	小・中学生	500円 (400円)

※小学生未満は無料(但し保護者同伴で入場してください。)  
※( )内は前売料金ならびに20人以上の団体料金です。  
※特別展観覧券にて常設展もご覧いただけます。



くわしくはこちら

【主催】御船町恐竜博物館、読売新聞社、KKTくまもと県民テレビ

【協力】福井県立恐竜博物館、神流町恐竜センター、兵庫県立人と自然の博物館 ほか

【問い合わせ】御船町恐竜博物館 TEL.096-282-4051 〒861-3207 熊本県上益城郡御船町大字御船995-6

復元画：月本佳代美