

阿蘇地域世界農業遺産

阿蘇郡高森産ナス HIGO MURASAKI

ひごむらさき

高森特産



阿蘇地域世界農業遺産



9/6金
10/31木

ヨーグルトにも
ぴったり!



高森飲食店フェア

阿蘇・高森町内飲食店9店舗で開催! 主催 熊本県むらづくり課

ひごむらさきは阿蘇の野草堆肥を使って作られています!



ひごむらさきの さっぱり“生”サラダ

郷土料理 木金 高森町高森1266 ☎0967-62-2754

生ナスの
新感覚サラダ
です!



ひごむらさきのピザ

グリルド 加藤
高森町高森2195-10
☎0967-62-1020

ナスとチーズの
旨さたっぷり



ひごむらさきジャム

お食事処旨乃蔵(フルーグラス内)
高森町高森2814
☎0967-62-2050

トッピングも
しごむらさき!



ひごむらさきのチーズ焼き

郷土料理 木金 高森町高森1266 ☎0967-62-2754

3つの
素材が
ベストマッチ!



くう~まん

(ひごむらさきジャム入り)

有限会社 住吉フード
高森町高森2164
☎0967-62-1936

数量限定
なので
お早めに



ひごむらさきの 揚げ出し

味どころさくら
高森町高森1600-7
☎0967-62-3908



ひごむらさきの皮で 包んだギョーザ

山野草料理 花門
高森町高森1538-1 ☎0967-62-1676

ナスのギョーザ
食べたこと
ある?!



ナスそうめん

山野草料理 花門
高森町高森1538-1 ☎0967-62-1676

ナスが
そうめん
になった!

ひごむらさき 焼ナスアイス

Water Forest
ウォーターフォレスト
高森町高森1043-1
☎0967-62-2300



焼きナスは
アイスに合う!



ひごむらさきの 一本焼き

高森田楽村
高森町上色見814-2
☎0967-62-1327

まさに
焼きナスの
王様!



たっぷり野菜のカレー

Water Forest ウォーターフォレスト
高森町高森1043-1 ☎0967-62-2300

インスタ映え!

ひごむらさきの 冷製スープ

Water Forest
ウォーターフォレスト
高森町高森1043-1
☎0967-62-2300



オリーブ
オイルと岩塩で
旨味アップ!

ヒゴムラサキフェア 参加店舗 MAP



ヒゴムラサキとは

赤紫の皮に、ずんぐりとした胴周りでボリュームたっぷりのナス「ヒゴムラサキ」は、熊本の伝統野菜「熊本赤ナス」を、平成13年に熊本県農業研究センターが品種改良して育成した新品种です。一般的なナスよりも長く太い果実(長さ30cm前後)が特徴で、果肉が柔らかく、アクが少なく甘味があります。熊本県一の産地は阿蘇・高森町で、味と形が良く、品質の高いヒゴムラサキが生産されています。

ヒゴムラサキについてのお問い合わせ

高森町役場 農林政策課
☎0967-62-1111
熊本県阿蘇郡高森町
大字高森2168番地

JA阿蘇高森野菜集荷場
☎0967-62-1799
熊本県阿蘇郡高森町
大字高森1968-4

JA阿蘇高森中央支所
☎0967-62-0521
熊本県阿蘇郡高森町
高森2193-1

ヒゴムラサキ
公式ホームページはこちら
<http://higomurasaki.com/index.html>

阿蘇地域世界農業遺産
特設ページはこちら
<http://aso-sekainogyoisan.com/>

