

- 高さ 3m
- 幅 4.5m
- 重さ888kg



▲ありあけタコ入道

タコ達は年明けを通じて行われまが、一番旬なのは向下旬から8月いっぱい。



ひっばりタコ



▲四郎ヶ浜ビーチ



▲リップルランド
「物産館レストラン・有明温泉さざ波の湯」



▲折りタコ すいとっとダンサーズ



▲五多幸絵馬

有明海の出口(早崎の瀬戸)付近であり、有明海に流れ込んだり、荒波にさらけられ川水の影響により塩味が豊富なので、額となる貝やカニ類が多く、それを食べてタコは育っているのだ。



オクトパス



▲ビックリ焼き



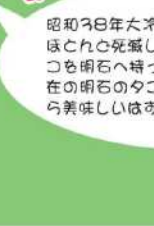
上津浦インター



▲味ラーメン 有明店 (0969) 52-0878



▲天草潮屋 (0969) 52-0588



▲お食事処 里翠 (0969) 52-0384



▲宮川鮮魚店 (0969) 52-0830

明石のタコは有明のタコ

昭和38年大津波が襲い、明石のタコは壊滅しました。その時、有明町のタコも明石へ持っていき放流したので、現在の明石のタコは有明のタコの子孫、だから美味しいのです。



▲タコ八料理



▲ご多幸鍋



▲タコ天丼



▲酢ダコ丼(酢豚風)



▲タコチリ丼



▲タクリンタコ



天草ありあけタコ街道MAP

ありあけ ごたこう
有明五多幸
天草五橋を渡ったなら、きっと会える五匹のタコ。
あなたに“ご多幸”連れてくる。それが天草の「有明五多幸」。

良質なタコの産地で知られる熊本天草。タコの町・天草有明には、新鮮なタコや伝統の干しダコを使った料理が数多く、その中からおしとくした名物料理をご紹介します。

有明町の新しい名物料理「タコ丼」はRKKラジオの番組企画から生まれた丼です。

RKKラジオたまタコ丼参加店マーク
※タコ丼は店によって価格や見栄えが異なります。

有明町漁協 赤崎支所
おいだけ荘 有明町商工会
天草市役所 有明支所
有明中学校

江口商店 (0969) 53-2775
秀丸荘 (0969) 53-0104
ちどり荘 (0969) 53-0047

イタリアファーム (0969) 53-0051
たごやき天草 (0969) 53-0495

田吾作 (0969) 53-0417
ありあけワーキング (0969) 54-0360

あさひ荘 (0969) 54-0846
よりみち食堂 (0969) 54-0346

高戸鮮魚店 (0969) 54-0150



熊本県 天草市 有明町

熊本天草幹線「松島有明道路」



▲ザ・マスターズ天草コース



▲正覚寺(南蛮寺跡)

美味しい干しダコを作るにはよく乾燥させることが大切。淡く乾燥させるには、夏の強い日差しと有明特有の干風(昼間吹く風)が重要なポイント。



ひっつきタコ

至上天草市