

SDGs って、なんだろう？

みんなが安心して、
地球で暮らし続けられるための
目標のことです

SDGs(エスディーゼーズ)とは「Sustainable Development Goals」の略称で、日本語では「持続可能な開発目標」と呼びます。持続可能とは、ずっと続けていける、ということです。SDGsは、私たちみんなが、ひとつしかないこの地球でずっと暮らしていける「持続可能な世界」を実現するために進むべき未来を示したものです。私たちはいま、さまざまな社会の課題とSDGsとのつながりを知り、「持続可能な世界を築くためには、何をしたらいいだろう?」「SDGsの達成のために、自分は何ができるだろう?」ということ、一人ひとりがみんなのことを考えて、行動することが大切です。

山都町SDGs
2030年
基本目標

Goal 1
経済

山都町の魅力を活かしたまちになる

- 1 山都町らしい農業が成長し続けるまちをつくる
- 2 人・自然・伝統芸能などに魅了され訪れたいくなるまちをつくる
- 3 受け継がれてきた食文化をつなぎ、循環するまちをつくる

Goal 2
社会

住み続けられるまちになる

- 4 山都町の魅力を語る子どもたちが育つまちをつくる
- 5 高齢者が生きがいを持って元気に活躍するまちをつくる
- 6 地域や集落の住民が安心して住み続けられるまちをつくる
- 7 多様な個性を認め合い共生のまちをつくる

Goal 3
環境

資源を大切に活用できるまちになる

- 8 自然エネルギーを活用したエコなまちをつくる
- 9 ごみのリサイクル利用など資源を大切にすまちをつくる
- 10 適切な森林の管理・活用により、生命・土・水を守るまちをつくる

ホテル日航熊本

山都町 YAMATO-CHO KUMAMOTO/JPN

ホテル日航熊本と山都町は、2022年4月にSDGs(持続可能な開発目標)の推進に係る連携協定を結び、有機農業を核とした取り組みを通して、有機農産物の活用及び販路の拡大並びに食育の充実を行っています。今回の「山都まるごとカレー」の開発に際し、ホテル日航熊本の中野省吾総料理長にアドバイザーとしてご協力をいただきました。

ホテル日航熊本・総料理長
中野省吾氏



山都町への ACCESS

※距離・時間は役場本庁付近まで
(一部、馬見原まで)

山都通潤橋ICから約1.5km

自動車約3分

嘉島JCTから約25km

自動車約21分

松橋ICから約36km(国道218号経由)

自動車約50分

延岡JCTから約77km

自動車約83分

太宰府ICから約126km

自動車約84分

鹿児島ICから約186km(国道218号経由)

自動車約153分

熊本空港(阿蘇くまもと空港)から約35km

自動車約50分

バスで約2時間(馬見原まで)◎産交バス「特急たちほ号」
【町内の停留所】二瀬本、蘇陽支所、馬見原のみ

熊本桜町バスターミナルから約41km

バスで約1時間30分◎熊本バス

博多バスターミナルから約140km

バスで約2時間30分◎宮崎交通「ごかせ号」

延岡駅前バスセンターから約85km

バスで約2時間◎宮崎交通「ごかせ号」

熊本駅から約42km

自動車約1時間

バスは熊本桜町バスターミナルから乗り換え

Instagram
山都町公式



Instagram
山都町観光協会
公式



山都町観光ナビ



YouTube

【公式】山都町
山の都創造チャンネル



【発行】2025年1月

山の都は食の都
ココロもカラダも温まる

山都まるごと カレー

ALL YAMATO CURRY
PARTNERS



LEAVE
NO
ONE
BEHIND

Yamato-cho SDGs

熊本県山都町は、2021年に「SDGs未来都市」「自治体SDGsモデル事業」に選定され、有機農業を核としたSDGsの推進に取り組んでいます。

山都町×SDGs



powered by SDGs未来都市 山都町

お問い合わせ (一社)山都町観光協会内事務局 Tel 0967-72-9450

山都まるごとカレーMap

山都町は食材の宝庫です！
～山都まるごとカレーとは～

山都町では、地元の美味しい農産物やジビエを多くの方に味わっていただきたいという想いから、町内の飲食店がそれぞれに工夫を凝らして開発した「山都まるごとカレー」を提供することになりました！この「山都まるごとカレー」のルールはただひとつ！山都町産の農産物やジビエを使うことです。これにより、地域内での農産物の循環が促進され、持続可能なまちづくりにつながります。町の魅力がまるごと詰まったカレーを是非お楽しみください。



山都産づくりのジビエ健康カレー

和やかなご夫婦でお店の傍ら狩猟も。そのジビエのスペシャリストがこだわったカレーはしっかりとした味わいと地元野菜との相性抜群です。

居酒屋かぼちゃ
山都町下馬尾151-1
TEL 0967-72-4545



野菜とけこむ！優しいこどもカレー

対象 小学生まで

子供が苦手なニンジンやレバーを美味しく召し上がれるよう丁寧に仕上げた、愛情たっぷりカレー。ママとお子さんの意見も取り入れた優しい味。

通潤酒造(寛政蔵)
山都町浜町54
TEL 0967-72-1177



山都の野菜たっぷりキーマカレー

創業150年、山都の食材を知り尽くした老舗だからこそのカレー。地域密着で地元から愛されている味も美味しさの秘密でしょうか。

本さつまや
山都町浜町132
TEL 0967-72-0006



ヘルシージビエカレー

ご主人の気さくな笑顔と力強さを感じるジビエカレー。野菜のうま味とピリッとした酸味から感じる味わいはクセになります。

焼肉牛力
山都町浜町86-1
TEL 0967-72-0241



発酵veganカレー

宗教や体質を問わないカレーを楽しんで欲しいと、にこやかな笑顔から人柄を感じる、発酵食品を使ったヴィーガンカレー。優しさとおもいを味わえます。

ARBOL ICECREAM
山都町下市57
Appartement内



トマトチキンカレー

通常メニューにあるカレーも人気あり、今回特別バージョンを開発。地元野菜をたっぷり使ったヴィーガンカレー。優しさとおもいを味わえます。

通潤橋ミエルテラス
山都町下市184-1
TEL 0967-72-4844
★2026年3月リニューアルオープン予定



季節を感じる山都焼きカレー

ひと味違ったカレーに仕上げた自信作の焼きカレー。有機野菜をふんだんに使った目も華やか。味変に自家製ハリッサ(調味料)も嬉しい。

道の駅通潤橋
山都町城平660
TEL 0967-72-9900



オーガニック野菜のカレー

野菜ソムリエがこだわり有機野菜をふんだんに使ったカレー。また健康・安全にこだわった鶏カツなど、ココロもカラダも優しい気持ちに。

グリーンファーム矢部
山都町長田
TEL 0967-72-1635



スパイストマトカレー

田舎のおばあちゃん家に来たような気分になる古民家でお出迎え。自家製のお野菜やお米など様々な優しさを感じられるカレーはいかが。

古民家 Garden Cafe Nancy's
山都町小峰1540
TEL 090-3042-9898



実店舗営業 キッチンカー お弁当販売

All Yamato Curry

Share and Follow us!



VEGAN SPICE CURRY

全てにおいて無農薬お米、野菜やオーガニックなスパイスを使った体に優しいヴィーガンカレー。それでいて食べ応えもあるこだわりの味。

JUGAAD BROS DOUGHNUTS
山都町馬見原102-1
TEL 0967-72-9151



山の都のポンポンカレー

ここからの絶景が気に入る、店主自ら作った森のカフェは自然とカレーを五感で感じられます。お茶と椎茸、ニンジン、トマトの2種のルーを堪能できます。

ゆずの木 ねむの木 みずたまの木
山都町尾野尻819-2
TEL 0967-82-2685



ジビエカレー

その日の入荷で変わるジビエ(猪、鹿)によって、味付けと煮込み具合を変えているこだわり、食べ応えあるカレーがおすすめ。

清和物産館
山都町大平152
TEL 0967-82-2727

