



GI 第41回読売新聞社杯全日本選抜競輪・熊本

場外・サテライトキャンペーン



THANKS YOU 抽選会

- 実施日 **2月23日(月祝)** 12時～無くなり次第終了
- 場 所 1階 券売機横テーブルにて
- 条 件 未確定車券1,000円につき くじ1枚



熊本くまもとあか牛の肩ロース すき焼き(500g)

褐毛和種(あかげわしゅ)は熊本系と高知系に分けられ、いずれも起源は韓牛と言われています。現在の「くまもとあか牛」は阿蘇、矢部および球磨地方で飼われていた在来種とシンメンタル種の交配により改良された固有種で、昭和19年に和牛として登録されました。あか牛は、耐寒・耐暑性に優れており、放牧に適し、性格がおとなしく飼育しやすいという特性を持っています。肉質は赤身が多く、適度の脂肪分も含み、うま味とやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。

3 名様

ふじ馬刺し 赤身霜降り食べ比べセット



赤身肉はモチっとした食感と馬肉本来の旨みを堪能できます。霜降りの甘味と赤身の旨味が絶妙にマッチする中トロ
人気の赤身肉と熊本馬刺しの醍醐味である「霜降り馬刺し」をセットにした熊本馬刺しを堪能できる逸品です。

5 名様

熊本 塩らーめん(くまモンロゴ入り) 乾麺5食



熊本県天草産の塩をスープに使用。まるやかで旨味のある塩ラーメンです。麺は熊本県産小麦粉使用で、生麺をしっかりと熟成させた熟成乾燥麺。お鍋ひとつで簡単に調理できる熊本塩ラーメンをご賞味ください。

15 名様

熊本「山内本店」 馬肉のひとくち燻製

老舗蔵元「山内本店」が長年培ってきた醸造技術と、「現代の名工」永田富浩伝承の本醸造醤油を使用。馬刺し用の新鮮な馬肉を使用し、醤油の香ばしい風味と桜チップでスモークした香りが馬肉の味を引き立てます。温めるとさらに美味しくなります。お醤油と桜チップのスモークした香りがご飯のお供や、お酒の肴にピッタリです。

**23** 名様

「マルタイ」熊本黒マー油 とんこつラーメン

濃厚なガーリック豚骨スープに、熊本ラーメンの特徴であるんにくをラードで黒くなるまで炒めた黒マー油を合わせました。

**47** 名様

熊本「山内本店」味噌屋の すいとぽとと単品

厚生労働大臣より「現代の名工」に認定を受けた永田富浩の逸品、まぼろしの味噌を使った、すいとぽとと。まるやかでフルーティーな香りを醸す自慢の味噌を使った味噌屋のすいとぽととです。中の芋餡に味噌を練りこんでいます。お芋の甘さを味噌のフルーティーな香りが引き立て、しっとりとした食感です。個包装になっています。

**57** 名様

※全ての画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。※イベント内容は予告なく変更となる場合がございます。 ※飴ちゃんもあります



※競輪とオートレースの売上の一部は、機械工業の振興や社会福祉等に役立てられています。
※車券の購入は20歳になってから。競輪、オートレースは適度に楽しみましょう。

