

農家の方の想いをのせて

福岡市内産農産物を活かした限定メニューを販売します

- 福岡市では、市内産農産物の消費拡大のため、生産の背景にある農家の方の想いやあまり知られていない特徴、食べ方などを「ブランドストーリー」として発信し、飲食店や市民の皆さまに選んでいただく取組みを進めています。
- 今回、**市内産農産物 4 品目**について、市内の飲食店において、**ブランドストーリーを踏まえた期間限定メニューを本日から販売開始**しますのでお知らせします。

(1) 農産物 4 品目のご紹介

※今後、別の市内産農産物にも取組みを広げていく予定



博多しゅんぎく

西区・早良区・南区で生産 # 苦み・えぐみが少ない # 茎しゅんぎく
実は「生」が一番おいしい # サラダでどうぞ



箱崎小町（青ねぎ）

東区箱崎で生産 # 住宅街にビニールハウス！？ # 「水」にこだわり
辛味が少ない # クセが少ない # 爽やかな香り



元岡トマト

西区元岡で生産 # 火山礫で栽培 # 土耕でも栽培
大玉トマト # ゼリー質、ぷるん # 冬場もおいしい



博多かぶ

西区金武を中心に生産 # 甘みが強い # みずみずしい
刺身がおススメ # 時短調理にピッタリ # 煮込み過ぎに要注意！

(2) ブランドストーリー（生産者の声）



博多しゅんぎく農家
末松 昭彦さん

博多しゅんぎくは、市内の野菜生産額で上位に入り、若手農家も沢山います。品種選抜、土づくりへのこだわりや有機肥料の使用などにより苦み・えぐみが少なく、茎まで柔らかいです。市内で摘み取った春菊は、早ければ翌日には店頭に並びます。鍋物でも美味しいですが、一番のおすすめは、新鮮なうちに生で食べること。チーズとの相性も抜群なので、チーズスタンドさんでのご提供を楽しみにしています。



箱崎小町農家
川嶋 正信さん

昔、箱崎地区は青ねぎの産地で、一帯が畑でした。その箱崎の農業を引き継ぐために、私を含めた 2 軒の農家が青ねぎの箱崎小町を育てています。水耕栽培のため辛味・くせが少なく、とても風味が良い青ねぎです。住宅街が広がる箱崎で青ねぎを作っていることを知っていただき、召し上がってほしいです。箱崎小町の新たな食べ方の提案と、召し上がったお客様の感想を楽しみにしています。

(3) 期間限定メニューの販売について

場所：CHEESE STAND（福岡市南区柏原710-2 ABURAYAMA FUKUOKA）

期間：令和5年10月10日（火）から2カ月程度

10時～18時（10月10日は12時～） 定休日：毎週水曜

内容：「博多しゅんぎくとリコッタのPIZZA」「箱崎小町のセミハードPIZZA」の販売

※「箱崎小町のセミハードピッツァ」は土曜・日曜・月曜のみの提供となります。

※11月頃から「元岡トマト」「博多かぶ」のメニューに変更予定です。

博多しゅんぎくとリコッタのPIZZA



CHEESE STANDからのメッセージ

辛み・えぐみが少なく、実は生で食べるのが一番おいしい「博多しゅんぎく」。

春菊の存在を引き立て、サラダ感覚で食べられるように、調理次第で主食にもデザートにもおすすめなリコッタチーズとモルタデッタ（ハム）のピッツァに塩味の強いリコッタサラータを散りばめました。

箱崎小町のセミハードPIZZA



CHEESE STANDからのメッセージ

箱崎地区（福岡市東区）で水耕栽培されている「箱崎小町（青ねぎ）」は、辛みが少なく、爽やかな香りが特徴。

リコッタチーズにネギを混ぜ、塩味のあるセミハードと一緒に焼き上げたピッツァ。

ネギの食感も楽しんでほしいと生のネギも追加しました。

※ 現地での取材や報道機関向けの試食なども対応しますので、下記担当までお問い合わせください。

Coming soon!

第二弾は **株式会社ピエトロ** と連携して限定メニューを販売予定！（令和6年1月頃）

〈問い合わせ先〉

農林水産局政策企画課 森塚 [電話 092-711-4840]