

農家の方の想いをのせて

NEW!

## 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。
- 第1弾として「ABURAYAMA CHEESE STAND」において10月より販売を開始いたしました博多しゅんぎくと箱崎小町（青ねぎ）の限定ピザに代わって、**11月17日（金）から博多かぶと元岡トマトの期間限定メニューを開始します。**

※ 博多しゅんぎくと箱崎小町（青ねぎ）の限定ピザは非常にご好評をいただき、お客様からは「美味しい」という感想とともに、「春菊が生で食べられるのは驚いた」「箱崎で青ねぎが育てられているのは知らなかった」といった声が聞かれました。

### （1）農産物のご紹介



#### 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
- # 刺身もおススメ # 時短調理にピッタリ # 煮込み過ぎに要注意!



#### 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

### （2）ブランドストーリー（生産者の声）



博多かぶ農家  
牛尾 邦彦さん

背振山のふもと、室見川流域の金武地区で育てられる博多かぶは、清らかな水と豊かな土壌で育てられ、辛みがなくとても甘いです。短い加熱ですぐに火が通るので、時短調理にピッタリです。陽に当たると葉がしおれるので、収穫は暗いうちに行います。そして、葉や柔らかい肌を傷つけないよう、収穫・洗浄・箱詰めまで全て手作業で行っています。市民の方には、このように大事に育てたかぶの美味しさと食べ方をぜひ知ってほしいです。

また、今回のチーズとのコラボレーションも、とても楽しみにしております。

元岡トマトは、酸味と甘味のバランスがよく、ゼリー部分もしっかりとしている大玉タイプのトマトです。栽培方法として土耕栽培と礫耕（れきこう）栽培があります。その中でも礫耕栽培は、土の代わりに火山礫を敷きつめ、そこに液肥を与えて育てるといった全国的にも珍しい栽培方法です。また、元岡トマトの出荷期間は9月上旬から翌年6月末までと長く、元岡は県内有数の長期出荷産地なんです。

加熱しても生食でも美味しい元岡トマトの新しいメニューを楽しみにしています。



元岡トマト農家  
富永 孝文さん

### (3) 販売情報

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

期間：令和5年11月17日（金）から令和5年12月28日（木）まで

10時～18時 定休日：毎週水曜

内容：「博多かぶのカチョPIZZA」「元岡トマトとモッツアレラのスープ」の販売

※10月から販売開始した「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」は、  
11月9日（木）で販売を終了



#### 博多かぶのカチョPIZZA

1,300円



#### CHEESE STANDからのメッセージ

やわらかく甘みの強い金武産の「博多かぶ」。  
かぶの葉とリコッタチーズの白和えをピッツアのソースとして利用。

ソテーしたかぶ本体と、カチョカヴァッロ（乾燥熟成したチーズ）を乗せ焼き上げました。

#### 元岡トマトとモッツアレラのスープ

600円



#### CHEESE STANDからのメッセージ

福岡市の西エリア元岡地区で栽培されている「元岡トマト」。

ゼリー質が流れず、しっかりした味わいが伝わるおいしいトマトをスープに仕上げました。

温かいスープに生のモッツアレラチーズと焼きトマトを入れた、冬におすすめの一品です。

※ 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、市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]