

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。
- 第1弾では10月～12月に「ABURAYAMA CHEESE STAND」において限定メニューのピザ・スープを販売しましたが、ご好評をいただきました！
- **第2弾**として、**ピエトロレストラン**にて**箱崎小町（青ねぎ）**の**限定メニュー**の**販売を開始**します。
また、同時期に、**人気定番メニュー**に**元岡トマト**、**箱崎小町**を採用していただくことも決定しましたのでお知らせします。

(1) 農産物のご紹介



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

(2) ブランドストーリー（生産者の声）



箱崎小町農家
川嶋 正信さん

昔、箱崎地区は青ねぎを含む葉物の産地で、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市民の方々に知っていただき、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。

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です。

加熱しても美味しい元岡トマトをピエトロさんの料理に使っていただけるの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：ピエトロ本店 セントラーレ（福岡市中央区天神3-4-5ピエトロビル1F）

洋麺屋ピエトロ ソラリア店（福岡市中央区天神2-2-43ソラリアプラザビル6F）

ピエトロ キャナルシティ店（福岡市博多区住吉1-2-1キャナルシティ博多B1F）

期間：令和6年2月1日（木曜日）から令和6年2月29日（木曜日）まで（予定）

営業時間：11時から22時まで

※ピエトロ本店 セントラーレは、（月～土）21：30（日祝）17：00まで

内容：限定メニュー「箱崎小町と紅ずわい蟹のペペロンチーノ」の販売

期間中、人気定番メニューへの元岡トマト・箱崎小町（青ねぎ）の採用

●限定メニュー

箱崎小町と紅ずわい蟹のペペロンチーノ 1,408円（税込み）



「箱崎小町」と、冬の代表的な味覚のひとつである蟹を使ったペペロンチーノです。

さらに、ほどよい甘みと食感が引き立つように、あえてソースではなくオイルベースのペペロンチーノで仕上げました。

「箱崎小町」のおいしさと、青ねぎが主役のペペロンチーノという意外性から社内プレゼンでもすぐに満場一致で採用が決まったメニューです。生で食べてもおいしい「箱崎小町」の特長を活かして、火を入れすぎないように調理しています。「箱崎小町」のおいしさがダイレクトに伝わる味わいをお楽しみください。

●人気定番メニューへの採用



トマトとモッツアレラの糸引きスパゲティ

1,188円（税込み）



マルゲリータ

1,408円（税込み）



ねぎとひき肉

1,298円（税込み）

お客様からご好評いただいているピエトロの定番メニュー3品に、地元で収穫された元岡トマトや箱崎小町を使用しました。

地元の農家さんと一緒に盛り上げ、お客様にも福岡市産の農産物についてもっと知っていただくきっかけになればいいなと思っております。



ピエトロ
からのメッセージ

※ 現地での取材や報道機関向けの試食に対応しますので、下記問い合わせ先にご連絡下さい。

《問い合わせ先》

農林水産局政策企画課 森塚 [電話 092-711-4840]