



博多 宝玉 (ほうぎょく) ～プレミアムあまおう～

地域で、手間をかけ、時間をかけて、
大きく、甘く育った、末広りの縁起物
12～2月しか手に入らない貴重なあまおう

「宝玉」は、一粒の重さが通常の約4～5倍になるよう、手間をかけ、時間をかけて栽培しています。あまおうの性質から、「末広がり」の扇形になります。形だけではなく、味、艶などを吟味し、おめでたい「縁起物」として、合格祈願や贈り物などにも喜んでいただける一品です。最も甘い先端部分が扇のように広がっているため、いちご全体が甘くなっています。



逆転の発想が生み出した特別ないちご

JA 福岡市 いちご部会副部長・SDC 藤野靖彦さん

たまにできる末広りに大きく育ったいちごは、規格外なので売り物にならず、知人友人に分けていました。すると、びっくりして喜んでもらえ、SNSでも大人気に。そこで、「この時期にしか、めったにお目にかかれないいちごとして商品化しよう」と発想の転換をしました」と藤野さんは語ってくれました。その後、いちご農家の若手で結成されたストロベリーディスプレイクラブ (SDC) で、栽培方法など研究を重ねました。普通のあまおうの約5倍の大きさの宝玉。ぜひ、そのままかぶりついてお召し上がりください。



ここがオススメ!

- 一粒の重さが通常の約4～5倍
- 甘い先端部分が全体に広がるいちご
- 縁起物として合格祈願や贈り物に

博多 宝玉 (ほうぎょく) ～プレミアムあまおう～

■ お問い合わせ先

JA 福岡市 西グリーンセンター TEL : 092-806-7411

