

玄界灘の荒波が育んだ  
海の幸ぜひご賞味あれ!!

北川 弥

## 小呂島漁師のしまごはん

地元のお母さんが丁寧に手づくりした  
小呂島で獲れた天然ブリの焼きほぐし  
栄養と旨味たっぷりのご飯のお供!

「小呂島漁師のしまごはん」は福岡市西区小呂島で獲れた天然ブリのみを使った、旨味と栄養がたっぷりな焼きほぐしです。小呂島で愛されている漁師飯「こねくり」という刺身のしょうゆ漬けをヒントにつくりました。ブリの捕獲から加工、瓶詰めまで、全て小呂島でひとつひとつ丁寧に手づくりしています。



天然ブリの美味しさを食卓へお届けしたい  
福岡市漁協小呂島支所 北川 弥さん

ブリの水揚げが減少する中、島の産業を活性化するために開発された「小呂島漁師のしまごはん」には、島の想いが込められています。「化学調味料を使わず常温で保存できて、尚且つ天然ブリの素材の美味しさをお届けすることにこだわりました。天然のブリはDHAをはじめ栄養たっぷりですので、お子様からご年配の方まで気軽に食事に取り入れていただきたい。」と漁師の北川さん。福岡市南区の農産物直売店「ぶどう畑」の店長、新開玉子さんが栽培したしそを使った爽やかな風味の「梅しそ」味も登場し、ご飯に良く合うと好評です。



ここがオススメ!

- 福岡市産の天然ブリ・赤しそを使用
- 漁から瓶詰めまで小呂島で手づくり

## 小呂島漁師のしまごはん

### ■ 商品情報

しょうゆダレ伝説の味 60g 500円 (税抜)  
三瀬村産柚子胡椒 60g 500円 (税抜)  
梅しそ 60g 600円 (税抜)  
塩こうじ 60g 600円 (税抜)

### ■ 主な販売先

- 農産物直売店「ぶどう畑」
- 福岡市役所ユニバーサルカフェ
- 志賀島センター島の幸
- 岩田屋
- 姪浜駅ステーションフード

### ■ お問い合わせ先

福岡市漁協小呂島支所  
福岡市西区大字小呂島 19 番地  
TEL 092-809-1560 FAX 092-809-1594

※ 販売先は変更する場合がありますので、取扱い状況については店舗へお問い合わせください。

