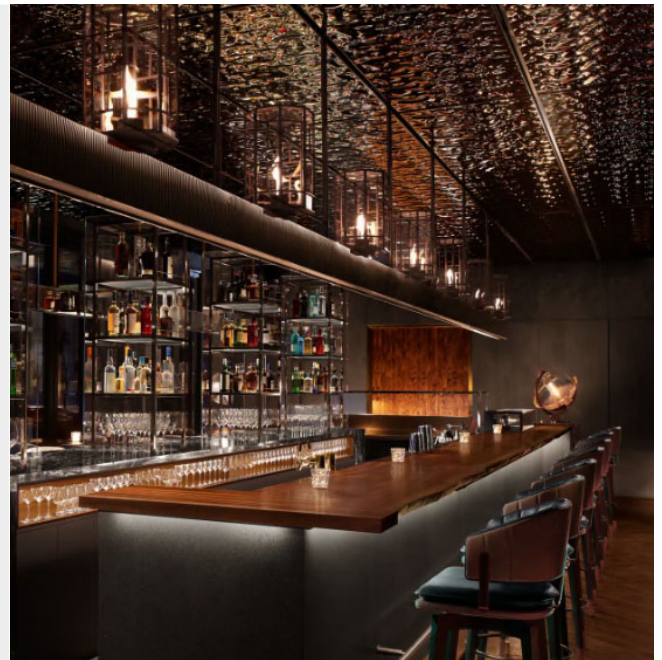


博多湾の恵み「唐泊恵比須かき」×ザ・リッツ・カールトン福岡 新メニュー発表会のお知らせ

福岡市では、県内初『夏でも食べられる“唐泊恵比須かき”』の養殖に成功し、今年7月に報道関係者の皆様にお披露目いたしました。その後、国内で積極的なPR販促活動を行った結果、この度、ザ・リッツ・カールトン福岡の最上階 バー『Bay』で、提供を開始することが決定し、博多湾の恵みと、ザ・リッツ・カールトン福岡のシグネチャーカクテルのマリアージュを皆様にご堪能いただけることとなりました。

つきましては、下記のとおり市長出席のもと、新メニュー発表会を行いますので、当日の取材および市民の皆様への広報についてご協力をよろしくお願い申し上げます。

1. 日時 令和5年9月12日(火)14:30~14:50
2. 会場 ザ・リッツ・カールトン福岡 24階バー『Bay(ベイ)』
3. 参加者 ▶ザ・リッツ・カールトン福岡 総料理長 はやさか しんご 早坂 心吾
▶福岡市 福岡市長 たかしま そういちろう 高島 宗一郎
▶福岡市漁協唐泊支所 会長 いわき かずひさ 岩城 和久
4. 内容 ① 新メニュー紹介 ② 参加者写真撮影
5. 取材 会場スペースの都合上、当日の取材につきましては、ムービー代表1社、ペン取材各社1名でお願いします。
6. 主催 福岡市、ザ・リッツ・カールトン福岡



唐泊恵比須牡蠣の特徴

▼品種改良に成功。年間を通じて安定した身入りで365日食べられる。

▼身がふっくらとして、牡蠣特有の臭みがない。

【問い合わせ先】

福岡市農林水産局水産部水産振興課

担当:高木(内線 2671)

TEL:(092)711-4363

FAX:(092)733-5557