市政記者　各位

令和６年11月26日
福岡市農林水産局

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

ピエトロ

- 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。

- 昨年度初めて市内産農産物の限定メニューを**ピエトロレストラン**にて提供しましたが、今年度においても、別紙のとおり、**博多ブロッコリー**の**限定メニュー**の**販売を開始**します。

- また、同時期に、昨年度ご好評をいただいた**箱崎小町（青ねぎ）**の**限定メニュー**の**提供**もいたしますのでお知らせします。

（１）農産物のご紹介

博多ブロッコリー
＃早良区・西区・博多区で生産　＃寒さに当たると美味しくなる
＃鮮度にこだわり　＃茎まで食べて

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　＃さわやかな香り

（２）ブランドストーリー（生産者の声）

私たちは福岡市の各地でブロッコリーを生産しており、時期に合わせて一番美味しい品種をリレーしながら出荷しています。 ブロッコリーは寒さに当たると黒っぽくなりますが、これは栄養をより蓄えて、美味しい証拠です。また、特に新鮮なブロッコリーの味は格別で、福岡市街地の一番近くで育てるブロッコリーは、早ければ翌日にスーパーに並ぶことも。
今回、ピエトロで限定メニューを出されるということですが、**福岡市街地の一番近くで育てられた新鮮なブロッコリーの美味しさをぜひ多くの方に味わっていただきたいです。**

博多ブロッコリー農家
高宮　太さん

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。
水耕栽培のためクセが少なく、食感もやわらかいので生食でもおいしいのが特長です。
昨年度も販売された限定メニューは、長めに切った箱崎小町が程よく加熱され、シャキシャキしたみずみずしい食感やさわやかな香りが感じられるとても美味しい一品で、再販が決定しとてもうれしいです。**沢山の方々に箱崎小町の美味しさを知っていただきたいので、皆さまぜひお召し上がりください。**

Coming Soon!　2025年1月以降、ピエトロレストランなどで次回フェア企画進行中！詳細が決まり次第お知らせします。

取材を希望される場合は、個別に対応いたしますので下記にお問合わせ下さい。

＜添付資料＞
・株式会社ピエトロ　プレスリリース資料

«問い合わせ先»
農林水産局政策企画課　森塚　［電話　092-711-4840］

2024年11月26日

ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

地域の魅力を発信！限定メニューで消費拡大を目指す

12月2日（月）から福岡市内産農産物を使用したメニューが登場！

株式会社ピエトロ(本社：福岡市中央区、代表取締役社長 高橋 泰行)は、福岡市農林水産局と同市「福岡市内産農産物ポテンシャル調査等業務」の受託事業者である株式会社ふくおかフィナンシャルグループ（取締役社長 五島久、以下「FFG」）と連携して、福岡市内産農産物（以下「農産物」）のブランド構築による消費拡大と地産地消の推進を目的として、一部店舗で「博多ブロッコリー」・「箱崎小町（青ねぎ）」を用いた限定メニューを提供いたします。

地域を盛り上げたいというピエトロ、福岡市、FFGそれぞれの想いが重なり、農産物の魅力や生産者様のこだわり・想いを届け、認知拡大を図ることで、今後のブランド構築につなげていくことを目的に、昨年度からこの取り組みがスタートしました。

※画像はすべてイメージです。

■実施概要

◎販売期間

2024年12月2日(月)～12月22日(日)

◎限定メニュー　※価格はすべて税込です。※すべてイートイン価格です。

◇博多ブロッコリーと海老のアンチョビクリーム　レギュラー：1,408円　スモール　：　990円

博多ブロッコリーを茎まであますことなく使ったクリームソースのパスタ。
ソースはブロッコリーのうまみが溶け込んだアンチョビ風味に仕上げました。

◇箱崎小町と紅ずわい蟹のペペロンチーノ　レギュラー：1,408円　スモール　：　990円

香りがよく辛みの少ない「箱崎小町」をたっぷりと使用！
紅ずわい蟹の甘みと食感の良い「箱崎小町」のペペロンチーノは、
ぺろりと食べられるやさしい味わいです。

◇ねぎとひき肉　　1,408円

甘辛い自家製ひき肉とねぎにオイスターソースと一味唐辛子が
アクセントのクセになる味。他にはないピエトロの名物ピザ。
（※既存メニューではございますが、期間中は「箱崎小町」を使用しています。）

◎実施店舗

ピエトロ本店 セントラーレ／洋麺屋ピエトロ ソラリア店／ピエトロ キャナルシティ店／
ピエトロ 長尾店／ピエトロ 次郎丸店

■限定メニューで使用する福岡市内産農産物について、生産者様のおすすめポイント！

◎博多ブロッコリー

「博多ブロッコリー」は、福岡市という大消費地で育てているため、
新鮮な状態のものをお届けできるということが強みのお野菜です。
寒さにあたるとさらにおいしくなるので、この季節にぴったりです！

◎箱崎小町

「箱崎小町」はクセが少なく、食感もやわらかいので生食でもおいしいのが特長。
新鮮だからこそ味わえるみずみずしさやさわやかな香りを楽しめるお野菜です。

■アグリビジネスツアーについて

飲食店関係者などが福岡市内の生産地を視察、生産者様と交流するアグリビジネスツアーが福岡市主催で開催され、ピエトロの開発担当も参加しました。

◎メニュー開発担当者のコメント

実際に畑で育てられているブロッコリーを間近で見ることで、その品種ごとの個性や表情の違いを肌で感じることができました。福岡で生まれた企業として、地元で採れた新鮮な野菜を使用できることをとても嬉しく思います。今回のメニューは、こうした地元の野菜の魅力を最大限に引き出すため、同じくメニュー開発担当者である総料理長と連携して取り組むことができました。

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。
株式会社ピエトロ 広報室　桂 那月　Tel：080-7350-6132　Mail：n-katsura@pietro.co.jp