

Fukuoka City 福岡市のお野菜
Vegetables

**市内飲食店で福岡市内産野菜を活用した
限定メニューの提供を開始します！**

- 福岡市では、市内産農産物の消費拡大のため、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おり、今年度は新たに、飲食店・小売店のシェフやバイヤーを生産地に招き、生産者と交流することで商談につなげる「アグリビジネスツアー」に取り組んでいます。
- **2月より、ツアー参加飲食店による市内産農産物を活用した限定メニューの提供を開始します**のでお知らせします。

(1) フェア実施店舗と使用する農産物のご紹介



ピエトロレストラン
(一部店舗)

▶ 博多かぶ、元岡トマト



HILLTOP RESORT
FUKUOKA

ヒルトップリゾート 福岡

▶ 博多しゅんぎく、和白ねぎ、博多かぶ
※サラダビュッフェで市内産野菜も活用予定



Bistro
MATSUSHIMA

ビストロマツシマ

▶ 和白ねぎ、博多かぶ、博多しゅんぎく、元岡トマト

※販売情報等詳細は3ページ以降参照



博多かぶ

西区金武を中心に生産 # 甘みが強い # みずみずしい
刺身がおススメ # 時短調理にピッタリ # 煮込み過ぎに要注意！



博多しゅんぎく

西区・早良区・南区で生産 # 苦み・えぐみが少ない # 茎しゅんぎく
実は「生」が一番おいしい # サラダでどうぞ



和白ねぎ

東区和白塩浜地区で生産 # 干拓地育ち # ミネラル豊富
焼いたらめちゃうくちゃ甘い # 冬は格別



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 # 冬場もおいしい

(2) ブランドストーリー（生産者の声）



背振山のふもと、室見川流域の金武地区で育てられる博多かぶは、清らかな水と豊かな土壌で育てられ、辛みがなくとても甘いです。短い加熱ですぐに火が通るので、時短調理にピッタリです。陽に当たると葉がしおれるので、収穫は暗いうちに行います。そして、葉や柔らかい肌を傷つけないよう、収穫・洗浄・箱詰めまで全て手作業で行っています。市民の方には、このように大事に育てたかぶの美味しさと食べ方をぜひ知ってほしいです。

また、今回の飲食店様とのコラボレーションも、とても楽しみにしております。



博多しゅんぎくは、市内の野菜生産額で上位に入り、若手農家も沢山います。品種選抜、土づくりへのこだわりや有機肥料の使用などにより苦み・えぐみが少なく、茎まで柔らかいです。市内で摘み取った春菊は、早ければ翌日には店頭に並びます。加熱したらもちろん美味しいですが、実は、新鮮なうちに生で食べることもおすすめです。鍋物のイメージが強い博多しゅんぎくですが、今回のフェアで市民の皆さまに新たな魅力を発見してもらいたいです。



和白ねぎは、東区和白の塩浜地区で育てています。干拓地かつ砂地のため、ミネラル分が多くて美味しいです。特に冬は格別で、身が詰まってしっかりといて、収穫して箱に詰めると、とろっとしたゼリー状のものが出てくるほど。白ネギは種まきから収穫まで1年くらいかかり、近年は夏場の異常気象で栽培に苦労していますが、60年以上の歴史あるブランドを守るため頑張っています。

採れたての和白ねぎは、加熱するととても甘く美味しいです。ぜひご賞味ください。



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う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なんです。

加熱しても生食でも美味しい元岡トマトは、どんな料理とも相性が良いので、沢山の方々に召し上がっていただきたいです。

(3) アグリビジネスツアーの様子



令和6年度、飲食店等のシェフやバイヤーが実際に生産地を訪問し、生産者との交流を通して感じ取った福岡市内産野菜の魅力を次ページ以降の料理に反映していただきました。

ピエトロレストラン

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）
 ピエトロ 長尾店（福岡市城南区长尾3-1-5）
 ピエトロ 次郎丸店（福岡市早良区次郎丸4-3-21）



期間：令和7年2月3日（月曜日）から令和7年2月28日（金曜日）まで
 内容：限定メニュー「博多かぶと豚バラ肉のかぶみぞれペペロンチーノ」の販売
 期間中、人気定番メニューへの元岡トマトの採用

● 限定メニュー

博多かぶ

博多かぶと豚バラ肉のかぶみぞれペペロンチーノ

レギュラー：1,408円 スモール：990円（いずれも税込み）



みずみずしく、甘みのある「博多かぶ」を主役にした一皿です。かぶのほくほくとした食感と、すりおろしてみぞれ状に仕上げた旨みがパスタに絶妙に絡みます。かぶと相性の良い豚肉を合わせた和風ペペロンチーノをぜひお楽しみください。

● 人気定番メニューへの採用（再登場）

トマトとモッツアレラの糸引きスパゲティ

レギュラー：1,298円
スモール：913円
（いずれも税込み）



元岡トマト

マルゲリータ

1,518円（税込み）



元岡トマト

福岡市で野菜を育てられている生産者様と交流するアグリビジネスツアーに参加し、生産者の方々と直接交流することで、野菜の「おいしさ」をより深く実感し、私たちのメニューに対する新たな発想やアイデアを得ることができました。

実際に、「博多かぶ」は豚肉に合うというお話を参考にさせていただき、福岡市内産野菜の魅力を最大限に引き出すメニューを、同じくメニュー開発担当者である総料理長と連携して開発しました。



ピエトロ メニュー開発担当
友廣さん



場所：福岡市中央区輝国1-1-33（ヒルトップリゾート 福岡内）

店舗：5F ヒルトップダイニング(イタリアン)

4F 鮭・日本料理「暦」(和食)

期間：令和7年2月1日（土曜日）から令和7年3月31日（月曜日）まで

内容：イタリアン：限定メニュー「博多しゅんぎくと眠り猪の Pasta」、
イル・オルトラーナ(菜園風サラダ)

和食：会席コースの一品として福岡市内産野菜を使用



HILLTOP RESORT
FUKUOKA

●ヒルトップダイニング ※ランチタイムのみ、セミビュッフェスタイル

博多しゅんぎくと眠り猪の Pasta



博多しゅんぎく

イル・オルトラーナ (福岡市内産野菜一部使用)



▲土に見立てたオリジナルのドライドレッシングが特徴

苦みやえぐみが少なくさっぱりとした春菊は、
出汁でさっと茹でることで、より春菊の深い味わいが
引き立つよう仕上げました。

また、茎まで使った春菊をふわとしたクリーミーなエスプーマ
で仕立て、まろやかさもプラスしました。

猪肉の深い旨味を活かした自家製ソーセージが
絶妙なアクセントとなり、素材の美味しさが際立つ
一皿となっております。



ヒルトップダイニング
シェフ 別府さん



鮭・日本料理「暦」
料理長 梅津さん

●鮭・日本料理「暦」 ※会席の一品に使用、コースによって内容は異なります。

和白ねぎ

博多しゅんぎく

博多かぶ

等



鱈と和白ねぎの自然な甘味と香りを楽しめる一皿です。
和白ねぎの白い茎部分は鰹出汁の餡と合わせて
ペースト状にし、青い部分は細かく刻み特製ネギ醤油
として使用しております。

さらに、白髪ねぎ状に刻んで素揚げした和白ねぎを
トッピングし、全体のアクセントとして仕上げました。



場所：福岡市博多区南本町1-4-12

期間：令和7年2月6日（木曜日）から令和7年2月28日（金曜日）まで

内容：限定メニュー「博多冬野菜のグリルと真鯛のアクアパッツァはリゾットで」の販売

博多冬野菜のグリルと真鯛のアクアパッツァはリゾットで ※夜限定 単品 3800円（税込み）



和白ねぎ

博多かぶ

博多しゅんぎく

元岡トマト



Bistro
MATSUSHIMA

寒い冬を乗り越え、今が旬の博多野菜を、
当店自慢の鮮魚のアクアパッツァと合わせました。
和白ねぎ、博多かぶ、元岡トマトはグリルで甘みを生かし、
博多春菊はオリーブオイルでマリネし香りを引き立てて
います。
はリゾットで、最後の旨みまでお楽しみください。



ビストロマツシマ
オーナーシェフ 宗さん



ビストロマツシマは、海士の経験を持つオーナーシェフの
地元、玄界灘の新鮮な魚介類が楽しめる海鮮イタリア
料理店です。雑餉隈駅近にあり、水辺を望む風景を楽し
めます。

以前より、博多しゅんぎくのパスタを販売する等、福岡
市内産野菜を活用しています。

《問い合わせ先》

農林水産局政策企画課 森塚 [電話 092-711-4840]