

糟屋地区広報担当者が選ぶおすすめのや〜つ

古賀市

にんじん嫌いがなくなる
カラフルジュース!?
5色のにんじんジュース

5色のにんじんをジュースにするというのは日本中探しても珍しい。

栽培が難しい5色のカラーにんじんを加工のためだけに育て、果肉まで丸ごとジュースにする特殊な製法で作られています。

砂糖大根からとれたビートグラニュー糖を使うことでより飲みやすく、おいしさが増して、にんじん嫌いの人でも気軽に飲むことができます。

▶問い合わせ先
ヤスタケファクトリー
Yasutake Factory
☎ 070-5278-3052



にんじんジュース 大・小



5色のにんじん

赤・白・紫・黄・橙それぞれ味や栄養素が全く違います!

5色のにんじんジュース
720ml 1,160円
180ml 420円



広報担当 吉田 英裕

新宮町

海の恵み♪

アコヤ貝の貝柱

新宮町ならではの食材、「アコヤ貝貝柱」です。

相島では真珠を養殖しており、このアコヤ貝から美しい真珠が誕生します。実は、アコヤ貝は食べてもおいしい!

数に限りがありますが、季節限定で貝柱入りの海鮮ちゃんぽんなどのメニューも誕生。コリコリした食感でとてもおいしいですよ。

▶問い合わせ先
海鮮ちゃんぽん:丸山食堂
☎ 962-4360
貝柱:新宮町役場産業振興課
☎ 962-0238



まが玉のような形



冬季~初夏限定の貝柱入り海鮮ちゃんぽん
海鮮ちゃんぽん 680円



広報担当 花田 佳那子

久山町

愛情たっぷり!

ひさやまの
手作りポン酢・健康みそ

久山町から紹介するのは、久山町農産加工グループわかば会の商品です!

わかば会は、活動を始めて今年で31年となるグループ。減塩・無添加の手づくり健康みそ、早摘み摘果みかんを使った手作りポン酢がおすすめです。

愛情をたっぷり込めて作られたみそやポン酢は絶品で、町内外問わず好評をいただいています。

▶問い合わせ先
久山町役場魅力づくり推進課
☎ 976-1111
(役場でご案内します)



ポン酢は鍋料理にはもちろん、煮物にも。さつぱりと仕上がります!



ポン酢(500ml) 500円
みそ(450g) 250円
(900g) 500円



広報担当 清原 佑香

篠栗町

まん丸もちもち
生芋こんにやく

直ちゃんこんにやく

篠栗産の生芋と稲わらを使用した手作りこんにやくは、柔らかくてもちもちした食感が特徴です。

通常の製法と異なり、わら灰をこしたあくでゆくりと固めているため、こんにやく特有の匂いがほとんどありません。1つ1つ手間暇かけて作られています。

おすすめの食べ方は、お刺身。一度味わえば、また食べたくなること間違いなしです。こんにやくは、ふるさと納税の品としても人気です!

▶問い合わせ先
株式会社やきやま
☎ 947-1946



味がよくなじみます。煮物でもどうぞ!



直ちゃんこんにやく
(2個入り) 300円



広報担当 馬場 智子/永野 敦嗣

この企画は、糟屋地区各市町の広報担当者が、わが町をPRし、糟屋地区の地域振興に貢献することを目的として行なっています。

粕屋町

ユウキナバラをプレゼント
かすやのバラが薫る
稲じいのバラジャム

薫り高いかすやのバラジャムの紹介です。県立福岡勉誠高等学校の生徒がボランティアの先生に教わりながらバラを有機栽培。その花びらを使用して、パティスリー・マルジョレーヌさんがジャムにしました。ジャムの名前は「稲じいのバラジャム」です。

このジャムには有機栽培している生徒たちの愛情、新しいことに挑戦する勇気、粕屋町への思いが詰まっています。ほのかな甘みと豊かなバラの香りが絶品です。※ジャムは12月に売り切れました。次は5月に製造する予定です。

▶問い合わせ先
パティスリー・マルジョレーヌ
☎ 410-8268



アツアツのパンにのせて食べるのはもちろん、温かい紅茶に入れてもいいですよ。

稲じいのバラジャム(90g)
1,000円



広報担当 平松 雄介

志免町

始まりは
まちの理容室
志免68グッズ

志免町を貫く県道68号と国の重要文化財「旧志免鉱業所竪坑櫓」をあしらった「志免68グッズ」。理容室を中心とした約30の商店グループ「志免68」が販売しています。

Tシャツをはじめ、いろいろなグッズがあります。

▶問い合わせ先
 Barber Shop MIZUNO
☎ 936-8989



色もサイズもたくさんあります



Tシャツ 2,300円
キーホルダー 650円
トートバッグ 2,500円



広報担当 藤 三沙希/平田 滋栄

須恵町

すえなが〜く
愛される味
養生みそ

須恵町の健康づくりの一环として作られ始めた養生みそ。町内の幼稚園、保育園、小学校の給食に使われ、須恵っ子は小さいころから親しんでいる味です。

養生みそは、市販のみそに比べ、麴が多く、まろやかで甘みが強いのが特徴です。汁ものはもちろん、炒めものや和えものなど、アレンジ方法はさまざま。いろいろな料理の隠し味にも使えます。皆さん、ぜひ一度食べてみそ!

▶問い合わせ先
須恵町自然食普及センター
☎ 933-1709



合わせみそ(500g) 300円

他にも米みそ、麦みそなど、商品ラインナップは盛りだくさん。詳しくは、須恵町役場健康福祉課 養生みそのホームページをご覧ください。



広報担当 有吉 佑輝子

宇美町

喉の渇き&カラダの疲れを癒す!
ノンアルコールな甘酒
Ole! Ama

県立宇美商業高等学校と、宇美町の老舗企業で、清酒「萬代」で有名な「株式会社小林酒造本店」さんが共同開発しました。米麹から作られた「ノンアルコール」のオリジナル甘酒です。定評のあるオレンジ味と今年から新発売された桃味があります。

クエン酸を配合しているので、疲れによく効きます。キンキンに冷えた「オレ!アマ」は、スポーツの後やお風呂上りの一杯に最適!期間・数量限定生産の甘酒、おすすめです。

▶問い合わせ先
県立宇美商業高等学校(安永)
☎ 932-0135



さわやかな味わいです

原料の米麹にもこだわっています!



オレ!アマ(500ml) 500円
※数量限定450本



広報担当 山浦 宏樹