

市町村提供食材について

※ 献立中、緑文字の食材

肉・魚

■ はかた一番どり（古賀市）

福岡県を代表する銘柄鶏で、一般的な鶏肉に比べ、うまみ成分が約 15%も多く、鮮度と品質の高さが自慢です。

■ 鐘崎天然とらふく（宗像市）

玄界灘や響灘の荒波にもまれ、身が引き締まっている分、市場に出回る中でも「最高級のふぐ」と位置付けられています。しっかり締まった身の歯ごたえや、甘みと風味は特筆すべきものがあります。



野菜・果物

■ 博多かぶ（福岡市）

清らかな水が流れる室見川流域で主に栽培されており、ほかのエリアのかぶと比べてより甘くて柔らかいのが特徴です。

■ 博多しゅんぎく（福岡市）

有機質の肥料を積極的に使用することや、長年の品種選定によって「茎しゅんぎく」と呼ばれるほど茎がやわらかく、苦みやえぐみが少ないのが特長です。

■ 元岡トマト（福岡市）

酸味と甘みのバランスが良く、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。全国的にも珍しい、土の代わりに火山礫を使った溶液栽培を採用しています（一部土耕もあり）。

■ 博多よかねぎ（大川市）

JA 福岡大城から出荷された青ネギの商標で、甘みがあり風味豊か、香り高いのが特徴です。

■ 博多あまおう（宗像市・大川市）

「あかい・まるい・おおきい・うまい」福岡の代名詞ともいえるいちごの王様です。その特徴のひとつがサイズの大きさ。また、他のいちごに比べると色も濃く、艶やか。ジューシーで甘味が強く、風味が良いのも特長です。



米・米製品

■ 米粉「姫の舞」(宗像市)

宗像のお米で作られた米粉です。グルテン入りのパン用と100%米粉のお菓子用の2種類があります。

■ 赤とんぼ米(福岡市)

全国に先駆けて、40年前から減農薬・無農薬に取り組んでいるお米です。



画像:ふるさとチョイス HP(宗像市ページ)

その他 加工品

■ ジンジャーシロップ(荊田町)

国産生姜100%で作ったジンジャーシロップ。生姜の辛みと香りをより生かすため、土の中で1年間寝かせたひね生姜を使用。管理栄養士とパティシエが共同で開発し、製造はすべて熟練した職人が手作業で行っているこだわりの商品です。



画像:(一社)荊田まちづくり観光協会 HP



■ ゆずパッチョドレッシング(豊前市)

1つ1つ手摘みされた豊前の「棚田ゆず」を皮までまるごと使用したハーブドレッシングです。

画像:道の駅豊前
おこしかけ HP

県産酒

■ 黒田武士 呑みとり純米酒(嘉麻市)

福岡県産の酒米、夢一献を使用し、精米歩合70%でありながら、後味の良いスッキリとした味わいの純米酒。

■ 寒北斗 本醸造(嘉麻市)

優しく綺麗で凛とした清涼感ある味わいのお酒です。搾る直前に少しアルコールを添加。アルコールを加える事で、香り立ちも良くすっきりとした飲み口に。