

# 食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

福岡県北九州市

【担当】

産業経済局観光課(TEL:093-551-8150)

【食材名】

湯通し塩蔵わかめ

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

【塩蔵わかめ】

藍島周辺の海で採れた天然わかめを、塩蔵わかめに仕上げました。肉厚で、適度な粘り気があり、しっかりした歯ごたえが特徴の藍島の天然わかめのおいしさをそのままご家庭で味わえます。

塩蔵わかめ 300円/100g

小倉から渡船で40分、人口約300人の離島です。

「みんなで藍島を盛り上げていこう!」という気概を持って、島の有志8名が平成25年に立ち上げたのが「藍島活性化グループ」です。

藍島活性化グループ

所在地:福岡県北九州市小倉北区藍島32-3

TEL:080-8569-3857

担当:両羽

# 食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

福岡県北九州市

【担当】

産業経済局観光課(TEL:093-551-8150)

【食材名】

あかもく味噌汁、あかもくスープ(フリーズドライ)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

ひびき灘漁協岩屋支所あかもく部会では、流れ藻として、漁業の邪魔者扱いされていた海藻「あかもく」の加工に平成19年度から着手し、販売を開始しました。  
地域の食文化の向上に貢献したこと、漁場の環境改善になったことが評価され、平成25年に福岡県男女共同参画表彰「女性の先駆的活動部門」を受賞しました。  
あかもくをフリーズドライにしているので、食べたいときにいつでも手軽に食べられる味噌汁とスープの2種類をご用意しました。  
各170円/1袋

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

ひびき灘漁業協同組合 岩屋支所

所在地:福岡県北九州市若松区大字有毛2771

TEL:093-741-1556

FAX:093-741-6694

Email:jf-iwayagyokyou@flute.ocn.ne.jp

営業時間:9:00~17:00(土曜~12:00まで)

定休:日祝日

担当:奥本

# 食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

福岡県北九州市

【担当】

産業経済局観光課(TEL:093-551-8150)

【食材名】

漬け(天然たい、ひらす、さわら)、一本釣りさわらのたたき、塩さわら

【食材写真】



漬け(※写真はヒラス漬け)



一本釣りさわらのたたき



塩さわら

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【漬け】

藍島周辺で獲れる鮮度抜群の魚の切り身を漁師のおかみさん達が漬けました。解凍後そのままお刺身でご飯の上のせて海鮮丼で茶漬けでもお召し上がりいただけます。商品は真空パック入りです。

700円~/袋

【一本釣りさわらのたたき】

網ではなく、1本釣りした鯖を使用。すぐに絞めて加工するため鮮度は抜群なため、全国でも大人気。解凍して切るだけで豪華な一品に。980円/4分の1身

【塩さわら】

一本釣りのさわらを鮮度抜群の状態でご身にしています。絶妙な塩加減だと皆様に大好評の売れ筋商品。塩をする達人による商品で、大好評です。

595円/2切れ

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

島の料理自慢の漁師の妻たちが集まり、平成19年から活動を始めた、「藍島ぶらんど倶楽部」。自分たちで獲った新鮮でおいしい藍島の海産物を多くの人にお届けしたいと、うに、たこ、いか、さわら等の採れたて素材にひと手間かけた加工品づくりを行っています。

(株)藍島ぶらんど倶楽部

所在地:福岡県北九州市小倉北区藍島538-4

TEL:090-1515-4814

Email: akemi.kanani.0604@gmail.com

担当:代表 藤野朱美

# 食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

福岡県北九州市

【担当】

産業経済局観光課(TEL:093-551-8150)

【食材名】

馬島あかもく

【食材写真】



馬島あかもく

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

アカモクは、ワカメや昆布と同じ褐藻類に属する海藻。特徴はなんといってもその粘りで、パック詰めするにもハサミでカットしないと切れないほど。ネバネバ成分のフコイダンをはじめ、カルシウムやカロチンなどの栄養成分が「もずく」より多く含まれる夢のような食材です。

自然解凍して三杯酢で食べるほか、「あかもくかけご飯」もおすすです。 300円/パック

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

北九州市小倉北区にある島民約30名の小さな島です。島の周囲には広大な藻場があり、アワビやサザエのほか、天然海藻のワカメやあかもくなどが多く水揚げされています。

株式会社海成

所在地:福岡県北九州市小倉北区馬島

TEL:080-5610-8641

FAX:093-751-1404

Email:umashimakaisei@gmail.com

担当:島田 健一

# 食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

福岡県北九州市

【担当】

産業経済局観光課(TEL:093-551-8150)

【食材名】

関門海峡たこのたこ飯の素

【食材写真】



豊栄のたこめしの素

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

関門海峡たこの持つ旨味と弾力を活かした、「たこ飯の素」。  
ごぼうやニンジンなどと一緒に炊き込むことでより一層香りのよいたこ飯になります。  
2合のお米に入れて炊くだけなので、手軽に北九州関門の郷土料理を楽しむことができます。  
750円/パック

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

漁師直営で、朝獲れ関門海峡たこがお手軽な価格で楽しめるお店。名物「豊栄のたこめし」を始め、たこ刺し、たこしゃぶなど、新鮮なたこ料理が楽しめます。

関門海峡たこ 千春(せんのはる)  
営業時間/16:00~22:00(売切れ次第終了)  
定休日/日曜日・祝日  
住所/〒802-0081 福岡県北九州市小倉北区紺屋町12-13 光安ビル1F  
TEL/093-541-7575  
担当:中内

# 食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

福岡県北九州市

【担当】

産業経済局観光課(TEL:093-551-8150)

【食材名】

関門海峡たこ

【食材写真】



関門海峡たこ（絶妙な湯で加減のゆでだこを冷蔵で出荷）

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

関門海峡は、餌となるカニや貝類が豊富で、良質のタコが育つ絶好の海域です。

速い潮流に負けないよう、岩場にしっかりと足を踏ん張って育ち、太くて短い足と、足の先まで吸盤が付いているのが特徴です。甘みも栄養もたっぷり、身が締まっているので歯応えも抜群。

寒い季節には、こりこりとした半生の食感が味わえるタコしゃぶで。北九州市自慢のオリジナルブランドです。3000円/kg

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

北九州市漁協平松支所  
漁師直営で、朝獲れ関門海峡たこや関門海峡の旬の魚介をお手軽な価格で販売。

販売店:Poulpe(プルプ)

営業時間:毎週木曜日14:00~

住所:〒804-0044

福岡県北九州市戸畑区菅原2-14-17

TEL:090-8622-4912(担当:藤島)

販売店:海月(くらげ)

営業時間:10:00~18:00

定休日:水・日・祝日

住所:〒804-0083

福岡県北九州市戸畑区旭町4-19

TEL:080-5804-3090(担当:藤島)

# 食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

福岡県北九州市

【担当】

産業経済局観光課(TEL:093-551-8150)

【食材名】

いわしのぬか炊き、さばのぬか炊き、特製ぬか漬けセット、熟成糠床

【食材写真】

①



②



③



④



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【ぬか炊き ①②】

鰯や鯖に調味料とぬか床を加えて、数日間じっくりコトコト煮込まれてるので魚の骨までやわらかく、糠もすべて召し上がっていただけます。オリジナルのたれ(糠)もたっぷり入っているので、ご飯にかけたりお豆腐にかけたり残すところなく食べていただけます。発酵食品として栄養たっぷりぬかだきは、小さいお子さんから御年配のかたままでお召し上がりいただけますと好評です。

・いわし 741円+税/袋(240g)

・さば 770円+税/袋(200g)

【ぬか漬け ③】

当店オリジナルの熟成糠床と漬けた地元の新鮮お野菜のぬか漬けセット。サラダ感覚でお召し上がりいただけます。当店大人気商品です。

・特製ぬか漬けセット 460円+税(170g)

【糠床 ④】

57年熟成糠床。こちらもしっかり熟成発酵しているため、すぐにお野菜を漬けて翌日には美味しいぬかつけが出来上がります。市販の糠床とは違いしっかり乳酸菌と酵母の力でしっかり熟成しておりますので、風味旨みが市販の糠床とは異なります。こちら大人気商品となりました

・ぬか床 1,100円+税(900g)

※10,800円以上送料無料

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

小倉の藩主小笠原公の時代より日常食とされてきたぬか床を使用し、タケノコやイワシ、サバなどの山海の幸を煮たものがぬか炊きです。北九州に古くから伝わる郷土料理で、ぬかみそに、酒、しょうゆ、砂糖などを加え、さば、いわし、などを長時間煮て作る小倉の昔からの保存食です。独自の製造法により臭みがなく、ぬかだきが苦手なお子様や若い方にも好評です。

■店名

まいこのぬかだき

■住所

〒802-0074

福岡県北九州市小倉北区白銀2丁目2-9

■TEL

093-931-9048、090-7392-5604

■URL :

<http://maikononukadaki.com>

■E-MAIL

[info@maikononukadaki.com](mailto:info@maikononukadaki.com)

# 自治体紹介(自治体名:福岡県北九州市)

## 【自治体概要】

北九州市は、昭和38(1963)年に、当時の門司、小倉、若松、八幡、戸畑の5市が合併して誕生した九州で最初の「政令指定都市」です。

九州の最北部、本州との接点に位置する北九州市は、日本四大工業地帯の一つとして日本の近代化を支えてきました。また、世界に誇る環境や産業の技術集積、空港や港湾等国際時代にふさわしい都市基盤を有する一方、長く美しい海岸線や郊外の緑豊かな山々など、気軽に自然と触れ合うこともできます。

平成20(2008)年12月に策定した基本構想・基本計画「元気発進！北九州」プランに掲げる「人と文化を育み、世界につながる、環境と技術のまち」を目標に、子育て支援や教育の充実を図る「人づくり」をはじめ、安全・安心な生活を実現する「暮らしづくり」、競争力のある産業の振興や魅力的な雇用の創出に取り組む「産業づくり」、暮らしや産業を支える「都市づくり」を進めています。

明るい北九州市の未来を築くため、「住んでみたい、住み続けたい」と思えるまちを実現していきます。

## 【特産品、観光PR等】

北九州市は、三方が豊かな海(響灘、関門海峡、周防灘)に囲まれていることから、そこから水揚げされる豊かな水産物が豊富です。特に響灘の鯖(サワラ)や、関門海峡のタコ、周防灘で獲れる牡蠣(カキ)などが有名です。

農産物でも全国から高い評価を受ける合馬たけのこや、若松潮風キャベツ、水切りトマトなども有名です。

グルメでは、小倉発祥の焼うどん、門司港発祥の焼きカレー、小倉城下の伝統的な郷土料理であるぬか炊き、新鮮な魚介をつかった「九州前寿司」など、食通をうならせるご当地グルメがたくさんあります。

お土産品では、官営八幡製鐵所の時代に製鉄マンの栄養補助食品として親しまれた、くろがね堅パンやくろがね羊羹、ものづくりの街をイメージしたネジの形のネジチョコなどが人気です。

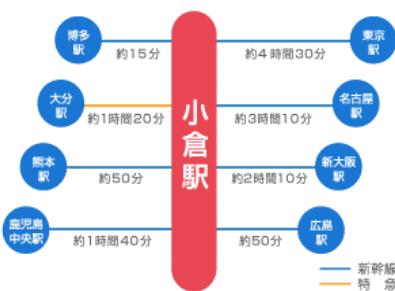
観光では、2022年に「日本新三大夜景都市」に1位で再認定されるほど夜景が美しく、皿倉山からの夜景など、8つもの日本夜景資産がある珍しい都市です。

また、世界文化遺産にも登録された近代産業遺産のほか、「関門“ノスタルジック”海峡」、「シュガーロード」という二つの日本遺産のストーリーなど、歴史や文化を感じながらのまち歩きも楽しめます。

さらに日本三大カルストのひとつである平尾台、若松北海岸の海など、豊かな自然も魅力です。

## 【アクセス】

### JR(新幹線・特急)を利用すると



### フェリーを利用すると

