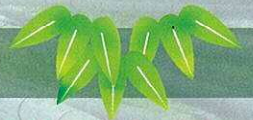


竹粉碎機を無料で貸し出します!!



竹林の整備や再生、森林・里山の保全などで伐採した竹の処理に役立ちます。

- ★貸出し対象 市内で伐採した竹の処理を希望される方
(チップを販売するなどの営利目的への使用は除きます。)
- ★貸出し期間 1回あたり8日以内
- ★その他 粉砕機の運搬に軽トラックをご用意ください。
竹粉碎時に大きな音が出ますので、近隣に配慮してください。

【申込み・貸出し先】

- 北九州市森林組合
小倉南区大字堀越350番地 TEL:093-962-6078
- 北九州農業協同組合若松農機センター
若松区大字弘川466番地 TEL:093-742-2338



北九州空港ターミナルにおいて北九州市水産物の販売を開始!



北九州空港ターミナルにおいて、北九州市水産物の「岩屋あかもく味噌汁・スープ」を井筒屋さんに協力いただき販売を開始しました。

岩屋あかもく味噌汁・スープは、お湯を注ぐだけであかもくの食感を楽しむことができる、フリーズドライ商品で、店頭で販売しています。

お土産や自宅用などにご利用いただけます。

味噌汁 (フリーズドライ) スープ (フリーズドライ)



北九州の地酒統一ブランド ※093(コメゼロキウサン) ゆめいっこん 北九州市内産のお米「夢一献」を使った「北九州らしい地酒」ができました!!

プロジェクトがスタートした経緯 ～コメへのオモイ～

北九州三醸造士の会は、「北九州のお酒の魅力をもっと市民の方々に知ってもらいたい」と、2016年「夢一献」を主原料とした日本酒、焼酎、ビールの統一ブランドの開発をスタート。この度「※093(コメゼロキウサン)」の販売を開始しました。

溝上酒造が純米酒を醸し、そこで出来た酒粕を無法松酒造が粕取焼酎にします。さらに、純米酒をつくる際に米を削る工程で出る米粉を使い、門司港地ビール工房がラガービールをつくり、どれも出来たての美味しさをそのまま瓶に詰めました。

国内でも1つの会社が日本酒・焼酎・ビールをつくることはあっても、経営の異なる3つの蔵が統一原料で3種類のお酒をつくるという事例は大変珍しいものです。

販売数は各2,000本限定で、市内酒販店、お土産売場等でも販売予定です。個別販売のほか3つをセットにし箱詰めしたギフトボックスも販売されます。

ネーミングについて

商品名の「※093(コメゼロキウサン)」は3社が北九州の米という統一原料を使っていることと、市外局番が093であることにちなんで付けられました。ラベルデザインにも懐かしい黒電話を模した形で、商品名が隠れています。



- ・ギフトセット……2,400円(税込)(3本・箱入)
- ・単品 純米酒300ml……700円(税別)
- 粕取焼酎300ml……600円(税別)
- ラガービール330ml……500円(税別)

「夢一献」を使った酒作り

10年前に「北九州のお米で北九州のお酒を作ろう!」と八幡西区楠橋の米生産者・倉成保彦さんと地元の酒蔵「溝上酒造」が協力し、酒米「夢一献」の栽培・「夢一献」を使った酒作りがはじまりました。

当初は50アールほどの栽培でしたが、今年(平成29年産)は10年前の10倍、約5ヘクタールを栽培。今回のプロジェクトでは、この大切に育てられた「夢一献」が北九州の地酒の原料として使われています。



平成29年3月、「ミクニワールドスタジアム北九州」内に、オープンした水産物PRブース「魚cha北九州」では、関門海峡を多用した「たこ飯」や「たこバーガー」、「たこ丼」、「たこ唐」など多くのメニューが開発され、出店の度に完売となる、スタジアムの名物飯となりました。また、「アカモクチヂミ」や「カキ飯」、「サザエ飯」など各地の名産品を使用し、多くの漁業者の方々が6次産業化に取



り組みました。「北九州」こんな美味しい水産物があるなんて！との声も多く、北九州の水産物を多くの方に知ってもらえることができました。今後、来場者のニーズに応える新商品の開発に漁業者は燃えていますので、スタジアムに来場の際はぜひ「魚cha」自慢のスタジアム飯を食べにお立ち寄りください。皆様のお越しをお待ちしております。

第10回「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り開催！



北九州市の冬の恒例イベントとなった「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り。200台の焼き台を設置し、広場一帯がまるで広大なカキ小屋に早がわり！市内食材を使った料理・加工品なども販売され、かきをはじめ、さまざまな北九州の旬のおいしさを堪能できます。

- ◆豊前海一粒かき販売 1,000円/1袋 (1キロ、10個程度。大きさにより数が異なります)
- ◆軍手・炭セットの販売
- ◆日 時：平成30年2月3日(土)・4日(日) 10:00~16:00 (焼き台受付終了 15:00)
- ◆会 場：門司港レトロ中央広場
- ◆主 催：「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り 実行委員会事務局 (TEL:582-2080)



北九州市内カキ小屋情報

今年も北九州市内に漁協直営のカキ小屋がオープンします。

北九州市内のカキといえば

- ・豊前海の豊富な栄養で育った「豊前海一粒かき」
- ・ひびき灘の荒波にもまれて育った「若松妙見かき」

まだ食べたことがないという方はこの冬に是非一度食べてみてください。



市内カキ小屋情報	営業日	営業時間	住所・電話番号
恒見焼き喰い処 (豊前海一粒かき)	1月6日~3月31日 水曜日定休日 3月21日(水)は営業	10時30分~ 16時まで	門司区大字猿喰1501 080-2720-5861
はちがめ (豊前海一粒かき)	1月3日~4月1日 金曜日定休日 1月5日(金)は営業	平日11時~17時 土日祝11時~19時	小倉南区曾根新田南4-1-2 080-5255-2491
若松妙見かき小屋 (若松妙見かき)	1月19日~3月31日 月・火・水・木曜日定休日 2月12日(月)は営業	11時~16時まで	若松区響町3-1-38 093-751-1108