

## #豊前海一粒かき

buzenkai-hitotsubukaki



波静かで、貫川・朽網（くさみ）川・竹馬川と3つの川が流れ込む、豊前海（周防灘の九州沿岸側）。カキの養殖に絶好の海域で育まれた「豊前海一粒かき」は、ぷっくりと丸みを帯びていて、濃厚な味わいが人気です。

旬は1月末～3月末。寒い冬ほど質の良い品が育つとのこと。とろけるような食感で、ジューシー！ おいしいのはもちろん、美しい乳白色で、タンパク質、脂質、糖質のほか、ビタミンA・B・C、カルシウム、リン、鉄、亜鉛など栄養をたっぷり含む「豊前海のミルク」です。素材そのものをシンプルに味わうのがお薦め☆

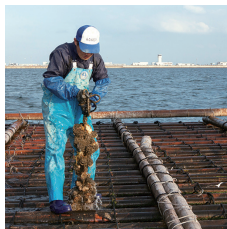


## #若松妙見かき

wakamatsu-myokenkaki



2016年、若松区で生まれたブランドカキ「若松妙見（みょうけん）かき」。市漁協脇之浦地区が響灘で養殖を始め、試行錯誤を重ねること6年、やっと満足のいくカキができました。大ぶりで味が濃いカキを、ぜひ味わってみて。



プリプリで、  
うま味が  
ジュワ～！

### 【豊前海一粒かきを味わえるお店】

- 恒見焼き喰い処（門司区大字猿喰 1501 新門司海浜緑地内） ☎ 080-2720-5861  
オープン時期 12月～3月末 営 10:30～16:00 休水曜
- はちがめ（小倉南区曾根新田南 4-1-2） ☎ 080-5255-2491  
オープン時期 12月～3月末 営平日 11:00～17:00、土日・祝日 11:00～19:00 休金曜
- かきの平尾（門司区柄杓田 1416-14） ☎ 093-341-1317  
オープン時期 12月～3月末 営 11:00～16:00 休火曜

### 【若松妙見かきを味わえるお店】

- 妙見かき小屋（若松区響町 3-1-38） ☎ 093-751-1108  
オープン時期 1月下旬～3月末 営月・金曜 11:00～17:00、土日・祝日 10:30～18:00  
休火・水・木曜  
※営業時期は、収穫量などにより変更。事前に確認を