

地域資源活用成果品一覧

No.	成果品	内容
1	<p><むなかた牛カレー></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・地元産のお米や地元食品メーカーより仕入れたおから・酒粕などを乳酸発酵させた自家製飼料を与えて育てた『むなかた牛』をふんだんに使用したカレー ・宗像を代表する贈答用手土産として、(株)すすき牧場と共同で、味、色、肉の大きさなど試作を繰り返し、商品化を支援 ・むなかた牛は赤身が多く霜降りが適度であることが特徴 ・平成29年度より商品名「むなかた牛カレー」(缶詰)として(株)すすき牧場・オンラインショップ、道の駅むなかたで販売中
2	<p><オリーブ加工食品></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・福岡県内で栽培したオリーブの葉を使用した、スパイスをはじめとする関連商品 ・(株)オリーブアカデミーと共同で、オリーブの葉を乾燥・微粉砕し、スパイス、パウダー、カレー、和紅茶の開発を支援 ・オリーブ葉はポリフェノール成分を豊富に含む ・平成28年度より商品名「オリーブスパイス」、「オリーブ葉パウダー」等として(株)オリーブアカデミー・オンラインショップ、ベストアメニティショップ「ゆずり葉」で販売中
3	<p><ローズビネガー></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・粕屋町商工会では、粕屋町の町花であるバラを用いた商品を開発するプロジェクトを実施 ・(有)九州酢造と共同で、バラの花びらをリンゴ酢にじっくりとつけ込んだお酢を開発 ・バラの香りとほのかな甘みが特長の飲むお酢 ・甘みには希少糖と甜菜糖を使用 ・平成27年度より(有)九州酢造・オンラインショップで販売中
4	<p><大豆飲料></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・朝倉郡筑前町で栽培した「筑前クロダマル」と「フクユタカ」を使用した乳酸発酵大豆飲料 ・(株)ミラクルソイグルトと共同で、おからを出さない特殊な製法で作った豆乳を植物性乳酸菌で発酵させる技術を開発 ・食物繊維やイソフラボン等の栄養が豊富な健康食品 ・平成28年度より商品名「大豆でできたそいぐると」として(株)ミラクルソイグルト・オンラインショップ、博多大丸などで販売中
5	<p><城島デザイン瓦></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・久留米市城島地区は、何百年もの風雨に耐える耐久性を有し、いぶし銀に光る優雅さが特徴の城島瓦の生産地 ・城島瓦のなかでも、芸術性、意匠性の高い「城島鬼瓦」は県知事指定特産品 ・西日本鉄道(株)より発注を受けた城島瓦協同組合と共同で、西鉄観光列車の車内に用いる城島瓦初の薄物瓦や無釉の多色瓦について検討を行い、車内に落ち着いた空間を作り出す壁用や床用瓦を開発 ・西鉄観光列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」は平成31年春運行予定
6	<p><木製グレーチング></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・筑後地域は480年余の歴史と伝統を持つ大川家具をはじめとした、日本でも有数の木工産業の集積地 ・(株)シマブンと共同で、世界三大銘木のウォルナット材を用い木質感と防カビ性能を両立した、高級浴室向け木製グレーチング(排水ユニット)を開発 ・平成26年度より商品名「木製グレーチング(RAFFINE)」として販売中
7	<p><燻蝟(はぜろう)></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・燻蝟(Japan Wax)は、紅葉の美しさでも知られている燻(はぜ)の実から抽出される希少な天然油脂であり、化粧品、力士用の鬘付(びんつ)け油、和ろうそく、工業製品用添加剤などの原料として広く利用 ・みやま市は全国でも数少ない燻蝟の生産地で、生産量は全国最大 ・荒木製燻合資会社と共同で新たな燻蝟の精製処理条件を検討し、臭気少なく、白色度に優れた高純度Japan Waxの製品化に成功 ・本製品は荒木製燻合資会社(みやま市)で購入可能
8	<p><久留米緋></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・久留米緋は筑後地方一帯で製造されている綿織物で、括りと呼ばれる技法であらかじめ染め分けた糸を用いて製織し文様を表す伝統工芸品 ・(株)オカモト商店等と共同で洗濯や摩擦で色移りしない新たな染色技術を開発し、高品質な久留米緋の製品化に成功 ・本製品は第6回「ものづくり日本大賞」を受賞 受賞名：「海外進出を実現した、洗濯や摩擦で色移りしない高品質の久留米緋製品」