

# ふくおかよかもん通信

## FUKUOKA YOKAMON NEWS



### はじめまして！

福岡の魅力あふれる農林水産物や加工食品、福岡県内の活気に満ちた産地・生産者の情報など、福岡の‘旬’の情報をお届けする「ふくおかよかもん通信」を発行いたします！

季節に応じた様々なトピックをご紹介します予定です。「もっと詳しく知りたい！」や「どこで手に入るの？」など、気になることがございましたら、右記のお問合せ先までお気軽にご連絡ください♪

**問合せ** 福岡県東京事務所

福岡よかもん・よかところプロモーションセンター

**住所** 〒105-0003 東京都港区西新橋 2-8-6

住友不動産日比谷ビル1階

**TEL** 03-3261-9861

**FAX** 03-3263-7474

**E-mail** yokamon-yokatoko@pref.fukuoka.lg.jp



福岡県広報部長  
エコトン

### とよみつひめ



#### 特徴

- ・平成18年度に福岡県が開発した品種で、県内でのみ生産されています。
- ・果実は甘さが強く(平均糖度17度)、果肉が肉厚で、なめらかな食感が特長です。
- ・いちじく栽培面積全国第2位の福岡県が自信をもってお奨めするいちじくです。

#### 食べ方

生食用としてはもちろん、サラダやカルパッチョ、ピザなどの具材としても最適です。

また、煮詰めてソースやジャムにしても美味しく召し上がることができます。



**品目** いちじく  
**品種** とよみつひめ

(本県栽培品種には、樹井ドーフィン、蓬萊柿もあり)

**出荷時期** 6月上旬～10月下旬

**主な産地** 朝倉市、久留米市、八女市等



#### 産地NOW

6月6日から加温ハウスものの出荷が始まりました。流通量が増えるのは、露地ものが出始める8月中旬頃です。今年のいちじくは、好天にも恵まれて美味しく色づいています！

### のむヨーグルト伊都物語



#### こだわり

- ・自然豊かな糸島の酪農家が作っています。
- ・愛情たっぷりに育んだ牛から搾った生乳を使用しています。
- ・酪農家だからこだわる、とろお〜り濃厚なヨーグルトです。
- ・水を1滴も加えず、また安定剤や調味料、香料などの添加物も使用していません。
- ・ヨーグルトの原乳割合87%は、他に類がない濃厚さです。
- ・熟成期間を長くすることにより、独特の濃厚さと旨みが生まれます。

#### 食べ方

毎日飲んでいただくことが健康のために大切です。フルーツやサラダにかけたり、スムージーに加えても美味しくいただけます。

**事業者** 株式会社糸島みるくぶらんと  
**電話** 092-807-3911  
**内容量** 100ml, 150ml, 500ml, 900ml  
**保管温度** 冷蔵  
**賞味期限** 製造日から22日



#### 生産者からのメッセージ

混ぜりもののないヨーグルトは、とろけるような口当たりと濃厚なミルクの風味が好評です。「伊都物語」という商品名は、酪農家たちの熱い思いを伝えるため、地名の歴史から名付けました。