



今漁期初の「福岡有明のり」入札会を開催！
～とっても美味しか海苔ができたばい！～

有明海は日本一のノリ生産地であり、福岡県は全国トップクラスの生産量を誇ります。

有明海の福岡県海域で生産される「福岡有明のり」は、筑後川などの大小様々な河川から流れ込む豊富な栄養と有明海特有の大きな干満差を利用した養殖方法により、香り豊かで口溶けがよく、舌の上に旨みが広がる最高級品として評価されています。

今期は、海況にも恵まれ、大変品質の良いノリが収穫されております。

そうした中、12月9日に「福岡有明のり」の令和5年度乾海苔初入札会を福岡有明海漁連共販センターで開催します。

●初入札会式典概要

1. 日 時 令和5年12月9日（土） 8時30分～8時45分

2. 場 所 福岡有明海漁連共販センター（柳川市大和町中島126）

3. 内 容 8：30 ・開会
・主催者挨拶
・来賓紹介
・来賓挨拶
・手締め
8：45 ・閉会



4. 主 催 福岡有明海漁業協同組合連合会

5. お問合せ先 福岡有明海漁連 業務部 担当：境
電話番号 0944-76-4101

※報道の方の駐車場については、共販センター裏手側の臨時駐車場（共同荷捌施設前）に駐車して頂きますようよろしくお願いします。