

「福岡県ワンヘルス認証」

農林水産物

食の安全・安心や環境に配慮した取り組みなど、ワンヘルスの理念に沿って生産されたものを福岡県が認証しています。このマークの付いた商品を見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。

★県内の11,543経営体が認証を取得
(令和7年3月末時点)

詳しくはこちら▶



あまおう



はかた地どり



べいめん



福岡みかん



博多なす



博多のトマト

福岡有明のり

生産者団体インタビュー

パリッと歯切れがよく、口の中で溶けると旨みが広がる「福岡有明のり」。おいしさの秘密は、有明海の干満差を利用した「支柱式」と呼ばれる養殖方法にあり、太陽の光をたっぷり浴びたノリは、旨み成分がぎゅっと凝縮されています。

おすすめは、刺身に巻いて食感と風味と一緒に味わう食べ方です。カレーに入れても、コクが増しますよ！全国トップクラスの生産量を誇る「福岡有明のり」は、焼のり、味のり、塩のりなどバリエーションも豊富です。

オンラインショップから全国へお届けしますので、ぜひご賞味ください。

福岡有明海漁業協同組合連合会
姫野 勇さん



福岡有明のりの
詳細・購入はこちら //

福岡のハ女茶

生産者インタビュー

発祥600年を超える歴史と伝統を誇る「福岡のハ女茶」は、甘くてコクがあり、うま味強いのが特長で、全国茶品評会「玉露の部」において25年連続「産地賞」を受賞するなど、その品質が高く評価されています。急須でお茶を淹れることは手間がかかると思われがちですが、私がお茶を淹れる際に大切にしていることはおもてなしの心です。淹れる人は飲む人のことを思い、飲む人は淹れた人に感謝して頂く、その心の交流こそお茶のおいしさであり、楽しみ方だと思います。

福岡県茶業青年の会
副会長 徳永 慎太郎さん



芦屋釜とハ女茶の コラボイベント

芦屋釜の里でハ女抹茶の提供や、飲み比べ体験などが楽しめます。ぜひお立ち寄りください。



- ◆日時: 11月15日(土)、16日(日) 10:00~15:00
- ◆場所: 芦屋釜の里(芦屋町山鹿1558-3)
- ※この2日間は200円/人(小中高生は50円/人)で入館できます。