

■ 今年も福岡県ブランド甘柿「秋王」のスイーツが登場します！

昨年、販売開始から10周年を迎えた福岡県のブランド甘柿「秋王」を使ったスイーツが今年も都内の各店舗でお楽しみいただけます。

今が旬の「秋王」を、ぜひこの機会にご堪能ください！

◆モンサンクレール

スイーツ業界を長年牽引している辻口博啓氏がオーナーシェフを務めるパティスリーで「秋王」のスイーツが初登場します！

【期間】10月下旬～11月下旬 ※仕入れ内容により変更されます。

【店舗情報】モンサンクレール

東京都目黒区自由が丘2-22-4

水曜定休（他、臨時休業あり）

※当面の間、火曜・水曜定休

※詳細はホームページをご確認ください。



モンサンクレール

【お問い合わせ先】モンサンクレール店舗 TEL：03-3718-5200

つじぐち ひろのぶ

【辻口博啓氏プロフィール】

クープ・デュ・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つパティシエ、ショコラティエ。現在はオーナーパティシエ・ショコラティエとして、モンサンクレール、自由が丘ロール屋（東京・自由が丘）をはじめ、コンセプトの異なるブランドを多数展開。



〈プレミアム セゾン 〈秋王〉〉
1,280円（税込）



〈タルトセゾン 柿〉880円（税込）

◆キルフェボン

愛されて6年目。今年も「秋王」を使ったタルトを販売！

【期間】11月1日（土）～11月下旬 ※フルーツの入荷状況等により変更あり

【店舗】キル フェ ボン 全国12店舗

（グランメゾン銀座、青山、東京スカイツリータウン・ソラマチ、東京ドームシティ、横浜、静岡、浜松、グランフロント大阪、福岡他）

【商品】福岡県産「秋王」のタルト

1カット1,090円（税込）／ホール（25cm）10,908円（税込）

福岡県産「秋王」のチョコレートのタルト

1カット1,296円（税込）／ホール（25cm）12,960円（税込）

※記載は全てテイクアウト価格

カフェ利用の場合、価格が異なります。

【お問い合わせ先】公式HPより各店舗へ直接お問い合わせください。



キルフェボン



〈福岡県産「秋王」のタルト〉



〈福岡県産「秋王」と
チョコレートのタルト〉

◆東和フードサービス株式会社

首都圏のカフェ・レストラン「ダッキードック」をはじめ19店舗で期間限定販売！

【期間】11月1日（土）～11月19日（水）

【店舗】ダッキードック14店舗、EggEggキッチン1店舗、
Cheese Egg Garden2店舗、椿屋珈琲2店舗 計19店舗

【商品】福岡県産 高級柿 秋王の紅茶クリームタルト

【お問い合わせ先】公式HPより各店舗へ直接お問い合わせください。



提供店舗一覧はこちら
をご確認ください



〈福岡県産 高級柿 秋王の
紅茶クリームタルト〉

■ ホテルニューオータニ「エクストラスーパーダブルショートケーキ」が新登場！

2004年にホテルニューオータニ（東京）開業40周年を記念し誕生した「スーパーショートケーキ」は、すべての食材にこだわり作り上げられたスイーツです。その誕生から10年後には、さらに厳選素材を使用した「エクストラスーパーシリーズ」が誕生し、究極のスイーツとして親しまれてきました。

今年は、さらに進化した「エクストラスーパーダブルショートケーキ」が初お目見えします！

「いちごの王様」と称される「博多あまおう」をふんだんに使用した「至福のクリスマスケーキ」をぜひ一度、ご賞味ください。



**エクストラスーパーダブル
ショートケーキ**
直径18cm×高さ9cm ￥34,000

（※記載はすべてテイクアウト価格）



**新エクストラスーパーあまおう
ショートケーキ**
直径18cm×高さ9cm ￥22,680



新スーパーあまおうショートケーキ
直径21cm×高さ6.5cm ￥17,280
直径18cm×高さ6.5cm ￥14,040

博多あまおうと、静岡県産で糖度14度以上のマスクメロンの2種のフルーツを共存させた、ホテルニューオータニ最高峰のスイーツ。

博多あまおうの風味を引き立たせるため、スポンジには「玄米卵」とホテルオリジナルの雑穀「Jシリアル」の2種類を使用。大牟田産（福岡）生クリームで軽やかに溶けるような食感が特長

大粒で甘みのある博多あまおうを贅沢に使用し、まるで自然な甘みが特長の太陽卵のスポンジ、大牟田産生クリームとあわせたホテルニューオータニの“王道”ショートケーキです。

店舗情報

【予約期間】10月1日（水）～12月22日（月）

◆ホテルニューオータニ（東京） パン＆ケーキ「パティスリーSATSUKI」
TEL：03-3221-7252（受付時間11：00～20：00）

◆ホテルニューオータニ幕張 パン＆ケーキ「パティスリーSATSUKI」
TEL：043-299-1639（受付時間10：00～20：00）

※12月25日（木）までの専用回線

詳しくは、ホームページをご確認ください📄



ホテルニューオータニ東京 ホテルニューオータニ幕張

■ 第3回福岡県移住サロンを開催します！

「後悔しないための移住計画①田舎暮らしを応援～先輩移住者に訊く～」

県では、移住希望者が実際に本県へ移住した方などを囲み、双方向のフリートークを実施する「移住サロン」を開催しています。

サロンでは、お試し居住施設や補助金を利用した福岡暮らしについてもご案内します。

先輩移住者とのトークセッションで、リアルな田舎暮らしの情報が見つかるかもしれません！

- 日 時：11月15日（土）10:30～12:00
- 場 所：オンライン開催（Zoom）
- 内 容：テーマ「後悔しないための移住計画

①田舎暮らしを応援～先輩移住者に訊く～」

- 移住サポーターによるプレゼン
- トークセッション

*大牟田市、豊前市、みやま市、岡垣町の職員、
先輩移住者が参加予定です！

●申込締切：11月14日（金）

お申込みはこちらから！



【お問合せ先】

ふくおかよかとこ移住相談センター 東京窓口
電話番号：03-6273-4048
（10：00～18：00/月曜・祝日休み）

■「東急不動産ホールディングスWDSF世界ブレイキン選手権2025久留米」開催！

今年12月、ブレイキン世界No.1を決める国際大会「東急不動産ホールディングスWDSF世界ブレイキン選手権2025久留米」が久留米総合スポーツセンターで開催されます！

2024年パリオリンピックで正式採用されたブレイキンの迫力を間近で見るチャンスです。世界トップレベルのBboy、Bgirlたちを福岡の地で応援しましょう！

大会名

東急不動産ホールディングスWDSF世界ブレイキン選手権
2025久留米

日時・場所

令和7年12月12日（金）～13日（土）
久留米総合スポーツセンター（久留米市東櫛原町170-1）

競技種目

トーナメント方式の個人戦（男女別）

出場選手

36か国約200名（予定）



📄大会HPIはこちら

【大会に関するお問い合わせ先】
日本ダンススポーツ連盟ブレイクダンス本部
担当：門脇 メール：breaking@jdsf.or.jp



<AMI 選手>



< Shigekix 選手 >

■「福岡ソフトバンクホークス優勝祝賀パレード」開催！ ～優勝祝賀パレード「個人協賛金」受付中～

福岡ソフトバンクホークスが5年ぶりに日本シリーズを制し、日本一の座を奪還しました。これを祝し、地元各界を構成団体とする「2025年福岡ソフトバンクホークス優勝祝賀パレード実行委員会」を組織して、県民をあげてリーグ優勝を祝うパレードを11月24日（月・休）に実施します。

本パレードの実施にあたり、交通誘導や安全管理など、皆さまに安心して楽しみいただくための運営費として「個人協賛金」を受け付けております。ご協賛は、福岡ソフトバンクホークス公式チケット販売サイト「タカチケット」からお申し込みいただけます。皆さまのご支援とご協力を、心よりお願い申し上げます。

優勝祝賀パレード開催概要

- 開催日
11月24日（月・休）11:00～（約30分間）
- 場 所
明治通り土居通り交差点付近（福岡東京海上日動ビル前）
～ 平和台交差点付近（読売舞鶴公園ビル前）
※区間2.3キロ

個人協賛金概要

- 受付期間
10月10日（金）～11月24日（月・休）
- 特典
協賛額に応じて、パレード限定グッズなど（ピンバッジの他、直筆サインボール、パレードフラッグなど）をプレゼントいたします。詳しくは、下記のサイトをご覧ください。



📄優勝祝賀
パレードサイト
は、こちら



【お問合せ先】
2025年福岡ソフトバンクホークス優勝祝賀
パレード実行委員会
電話番号：092-738-2235（平日10時～18時）

■ 福岡県の日本酒が国の地理的表示（GI）に指定されました！

日本酒の日である10月1日に福岡県の日本酒が「酒類の地理的表示（GI※）」に新たに指定されました。九州では佐賀県に続き2例目となります。

この度の指定を受けて、県産酒のブランド力向上や輸出促進などが期待されます！

※GI……その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する国の制度。

福岡（清酒）のGIの概要

- 告示日：令和7年10月1日（水）
- 申立者：地理的表示福岡管理協議会
（会長：福岡県酒造組合会長 山口哲生）
- GIの名称：福岡
- 酒類区分：清酒

特性

福岡の日本酒は、県内各地の山地から流れる酒造りに適した良質で清冽（せいれつ）な水と乾燥した気候により、米をよく溶かす力強い麹（こうじ）が育まれ、低温でゆっくり丁寧に発酵させる伝統的な醸造法があいまって、甘辛い郷土料理に寄り添うように進化し、馥郁（ふくいく）たる香りを持ち旨味に富みます。

酒類の地理的表示（GI）保護制度について

お酒について、「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示す制度です。この指定により、産地名（地域ブランド）を独占的に名乗ることができるようになり、付加価値向上、他製品との差別化及び模造品の流通防止が期待されます。

【お問い合わせ先】
福岡県福岡の食販売促進課
電話番号：092-643-3514



■ 首都圏物産展情報！

福岡県自慢の物産品が出展される物産展が以下のとおり開催されます。ぜひこの機会に福岡県産品をご賞味ください。

『福岡県うまいもの会』

【店舗名】京急百貨店 地下催事場
【所在地】神奈川県横浜市港南区上大岡西1-6-1
【開催期間】11月13日（木）～11月19日（水）
【営業時間】10:00～20:00
【電話番号】0570-045-848（ナビダイヤル）



ホームページ



肉のヒサダヤ
＜ヒサダヤ特製からあげ＞



馬渡養蜂園
＜馬渡はちみつ＞

『福岡・大分フェア』

【店舗名】東急百貨店 青葉台東急フードショー
地下催事場
【所在地】神奈川県横浜市青葉区青葉台2-1-1
【開催期間】11月26日（水）～12月2日（火）
【営業時間】10:00～20:00
【電話番号】045-985-8030（代表）



ホームページ



博多芳々亭
＜博多もつ鍋＞



味の明太子ふくや
＜辛子明太子＞

編集事務局

福岡県東京事務所 総務課

〒102-0083 東京都千代田区麹町1-12-1 住友不動産ふくおか半蔵門ビル2階

＜担当者＞ 森田・尾知・古賀 編集協力 総務部県民情報広報課
＜連絡先＞（電話）03-3261-9861（FAX）03-3263-7474
（e-mail）toukyou-o@pref.fukuoka.lg.jp
（URL）https://www.pref.fukuoka.lg.jp/soshiki/0203200



福岡県の旬の食材のほか、店舗に関する情報等を専用ウェブサイトに掲載しています。

【問合せ・予約】
03-6380-8421

【営業時間】※日・祝 休み
ランチ/11:30～14:30
ディナー/17:00～21:30



専用ウェブサイト
「旬の食材」ページ
※毎月更新中