

■ 都内で「あまおう」フェアを開催！～有名料理店・パティスリーとのコラボレーション～

福岡を代表するブランド食材「あまおう」は、21年連続で販売単価日本一の「いちごの王様」です。

1月21日、銀座で国内有数のパティシエである鎧塚俊彦氏をはじめとした料理人や、福岡出身の俳優・モデル山本美月氏をお招きして、「あまおう」の魅力発信イベント「あまおうプレミアムレセプション」を開催しました。

これを皮切りに、都内の有名料理店やパティスリー計27店舗で「あまおうフェア」を開催します！

この機会に、有名料理店がお届けする「あまおう」の魅力が詰まった一皿をお楽しみください。



特設サイトはこちら

※開催店舗及びメニューについては特設サイトに随時公開します。



参加店舗の一覧はこちら

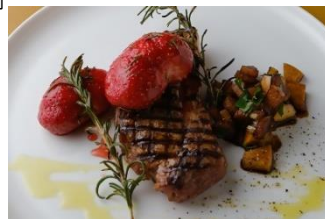


【第1弾】

<第1弾メニュー例：YAMAGATA San-Dan-Delo
「豚のローズマリーグリルとあまおうのローズマリーロースト」>

【期 間】令和8年2月11日（水）～2月25日（水）

【場 所】東京都内の有名料理店 20店舗



【第2弾】

【期 間】令和8年2月26日（木）～3月11日（水）

【場 所】東京都内の有名料理店・パティスリー 7店舗

<第2弾メニュー例：EMMÉ

「あまおうと金木犀のシブーストパフェ」>



■ 「博多あまおうフェア」が開催中 @川崎日航ホテル

川崎日航ホテルでは、今年も“博多あまおう”を贅沢に使用した「博多あまおうフェア」を開催します。

期間中は、バーラウンジ「夜間飛行」およびペストリーショップにてフェアメニューをお楽しみいただけるほか、チョコレート付き宿泊プランの販売もあります。

<博多あまおうのアフタヌーンティー>（※写真は2名分）

【フェア期間】令和8年1月10日（土）～3月31日（火）



<博多あまおうとハ女抹茶のトリュフチョコレート>

<テイクアウトスイーツ各種>

○博多あまおうのアフタヌーンティー

【場 所】バーラウンジ夜間飛行（7階）

※土・日・祝の14：00～17：00

【内 容】

〈料 金〉・博多あまおうのアフタヌーンティー
お一人様 7,000円 ※4日前までの予約制
・博多あまおうのパフェ 3,800円
※2日前までの予約制
※料金にはサービス料、消費税が含まれます。

○テイクアウトスイーツ

【場 所】ペストリーショップ（1階）

10：00～20：00 ※第3火曜日定休

【内 容（メニュー例）】

・あまおうのロールケーキ 3,400円
・あまおうのショートケーキ 1,300円
・博多あまおうとハ女抹茶のトリュフ
2,300円（3粒入り）/3,800円（6粒入り）
※料金には消費税が含まれます。

【アフタヌーンティーお問い合わせ先】

TEL：044-221-2145

（17：00～23：00）

日・祝は22：00まで

※土・日・祝日は14：00～

【テイクアウトスイーツお問い合わせ先】

TEL：044-200-7575

（10：00～20：00/第3火曜日定休）

フェアの詳細
はこちら



■ アンテナレストラン「麴町なだ万 福岡別邸」開業3周年記念限定メニューのご案内

「麴町なだ万 福岡別邸」では、開業3周年に合わせて、福岡の美味を堪能できる限定懐石をご用意いたしました。「鐘崎天然ふく」をメインに福岡県産食材の味覚尽くしのコース料理をお楽しみいただけます。

ご予約制となりますので、お店までお気軽にお問い合わせください。

開催期間

～2月下旬まで

価格

14,520円（消費税・サービス料込み）

開業3周年記念 懐石 桐（ディナー）

「鐘崎天然ふく」をメインに福岡県産食材の味覚尽くし

■ 旬 菜

毛蟹身だし 胡瓜 若芽 花穂 美味酢
博多な花おいしい菜 いくら 福岡県産きのこと 黄味からし
遠賀ふき 湯葉含め煮

■ 造 り

鐘崎天然ふく 薄造り 薬味 割りぼん酢
鰯 本鮪 あしらひ

■ 煮 物

はかた地どり 治部煮 福岡県産蕪 福岡県産春菊 博多なす

■ 合 肴

鐘崎天然ふく 竜田揚げ 博多蕾菜 レモン

■ 焼 物

博多和牛ステーキ 焼き野菜

■ 食 事

鐘崎天然ふく 胡麻茶漬け 薬味
香の物

■ デザート

※当日の仕入れ状況により、
お料理内容に変更がある場合がございます。



※写真はイメージです。

〒102-0083

東京都千代田区麴町1丁目12番1

住友不動産ふくおか半蔵門ビル1階

【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



店舗情報・予約についてはこちら

【アンテナレストランに関するお問い合わせ先】
福岡県東京事務所アンテナレストラン担当
TEL：03-3261-9861

くるめわたいれ

■ 「久留米綿入はんてん」を県知事指定特産工芸品に指定！

県では、県内で製造される郷土色豊かで、一定の伝統性を有する工芸品や民芸品を、県知事指定特産民工芸品として指定し、伝統工芸品産業の振興に取り組んでいます。

このたび、新たに「久留米綿入はんてん」（製造地：筑後市、久留米市、三潴郡大木町）を令和7年12月19日付けで県知事指定特産工芸品に指定しました。今回の指定により、福岡県知事指定特産民工芸品は合計38品目となります。



福岡県知事指定
特産民工芸品

久留米綿入はんてんとは

久留米綿入はんてんは、表地と裏地の間に綿を入れたもので、木綿わた独特の保温性を持つ衣服です。デザインに沿って裁断・縫製された布地に対し、二人一組が左右から同時に作業し、生地と生地の間におらず綿を入れる「綿入れ」や、中綿が偏らないよう、手作業で要所を縫い付ける「とじり」の工程が特徴です。

現在では、筑後染織協同組合に属する6事業者によって、久留米綿入はんてんの製造が行われており、各事業者の工場に併設されている店舗やオンラインショップから久留米綿入はんてんを購入することができます。



【担当課】

福岡県商工部観光局観光政策課
TEL：092-643-3454

■ フランスの酒品評会で県内酒造が最高位を受賞！

県では、県産酒のブランド力向上を目的として、世界的に権威のある品評会での受賞を目指したさらなる技術研鑽や品評会への出品を支援しています。

この度、株式会社喜多屋（ハ女市）の「喜多屋 スパークリング AWA SAKE」、株式会社篠崎（朝倉市）の「朝倉」がKura Master※1（クラマスター）の部門別最高位である「審査員賞」※2を受賞しました。

※1 2017年から開催されている、フランス人によるフランス人のためのフランスの地で開催される日本酒品評会。2021年には本格焼酎・泡盛のカテゴリーが創設された。

※2 「喜多屋 スパークリング AWA SAKE」がサケスパークリング部門で、「朝倉」がプレステージコウジスピリッツ部門で受賞。

「喜多屋 スパークリング AWA SAKE」

サケスパークリング部門



公式オンラインショップはこちら



<受賞報告の様子>



「朝倉」

プレステージコウジスピリッツ部門



公式オンラインショップはこちら



【担当課】

福岡県農林水産部福岡の食販売促進課
TEL：092-643-3514

■ 第32回「城島酒蔵びらき」が開催されます！

久留米市城島地区で開催される九州最大級の日本酒イベント「城島酒蔵びらき」が今年も開催されます！

メイン会場で行われる「城島の酒飲みくらべ」や「角打ち」をはじめ、城島地区の日本酒蔵元でも様々なイベントが行われ、シャトルバスで各酒蔵を巡りながら新酒を味わうことができます。

概要

【開催日時】令和8年2月14日（土）・15日（日）9：30～16：00

【メイン会場】城島町民の森公園（久留米市城島町檜津764）

【参加蔵元】城島地区の酒蔵8蔵が参加

旭菊酒造、池亀酒造、鷹正宗、筑紫の誉酒造、比翼鶴酒造、瑞穂錦酒造、杜の蔵、若波酒造



【城島の酒飲みくらべ】チケット 2,000円（15枚綴り・お猪口付き）

【数量限定「城島∞(エイト)」事前販売チケット 1,500円（全8蔵のおすすめ日本酒特別セット）

※ 事前販売はデジタルチケットのみ、購入は専用のアプリ「くるめペイ」が必要です。

基本情報はこちら

【シャトルバス】西鉄三潅駅前・JR久留米駅からイベント会場への巡回バスが運行。

<運行予定時間 9：00～17：00>

ルート①西鉄三潅駅⇨メイン会場

ルート②三潅総合支所（杜の蔵前）⇨旭菊⇨池亀⇨酒乃竹屋⇨メイン会場

ルート③JR久留米駅⇨瑞穂錦⇨うなぎ料理店⇨鷹正宗⇨池亀⇨酒乃竹屋⇨

メイン会場⇨筑紫の誉⇨第一駐車場



【お問い合わせ先】

城島酒蔵びらき実行委員会事務局
（久留米南部商工会内）
TEL：0942-64-3649

■ 福岡県産木材を使ったおもちゃで遊んでみませんか？

県では、暮らしの中に県産木材を取り入れてもらうため、木の魅力を実感できる木製玩具やデザイン性の高い家具の販売促進に取り組んでいます。

このたび県産木材を使用した木製品カタログを作成しましたので、ぜひご覧ください！

販売商品の一例



<森で働くくるまフォワード>

- 製造企業：株式会社ウエキ産業
- デザイン：KUBO DESIGN STUDIO
- 材質：本体：スギCLT／丸太：キリ
- 寸法：本体：W448×D1170(可動部含)×H743 (mm)
丸太：φ90×H200 (mm)
- 処理：UC塗装仕上
- 納期：受注生産約60日
- 販売価格：384,000円(税抜)



👉
カタログの詳細はこちら

<Let's収穫「おいしいやさい畑」>

- 製造企業：本体：株式会社ENSOWER
野菜：G.P.WOODWORK株式会社
- デザイン：KUBO DESIGN STUDIO
- 材質：本体：スギ、ラバーウッド／野菜：ブナ
- 寸法：W700×D500×H180 (mm)
- 処理：本体：UC塗装仕上／野菜：アクリル塗装仕上
- 納期：受注生産約60日
- 販売価格：78,000円(税抜)



【お問い合わせ先】
福岡おもちゃ美術館ミュージアム
ショップ アプティ福岡
TEL：092-558-1901

【担当課】
福岡県農林水産部林業振興課
TEL：092-643-3549

■ 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。

『第27回 福岡物産展』

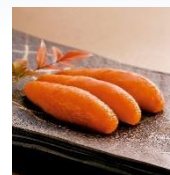
【店舗名】東武百貨店 船橋店 6階イベントプラザ
【所在地】千葉県船橋市本町7-1-1
【開催期間】2月19日(木)～3月1日(日)
【営業時間】10:00～19:00 ※最終日18時閉場
【電話番号】047-425-2211



👉
ホームページ



<筑前つげ細工匠工芸
透かし彫り櫛>



<味の明太子ふくや
辛子明太子>

『大九州展』

【店舗名】日本橋三越 本館7階催物場
【所在地】東京都中央区日本橋室町1-4-1
【開催期間】3月4日(水)～3月9日(月)
【営業時間】10:00～19:00 ※最終日18時閉場
【電話番号】03-3241-3311



👉
ホームページ



<かわ屋・とり皮>



<博多らーめんShin-Shin
よくばりラーメン>

『大九州展』

【店舗名】京王百貨店 新宿店 7階大催場
【所在地】東京都新宿区西新宿1-1-4
【開催期間】3月6日(金)～3月12日(木)
【営業時間】10:00～20:00 ※最終日17時閉場
【電話番号】0570-022-810 (ナビダイヤル)



👉
ホームページ



<メロンパン専門店カセット
めろんでコロネ>



<博多芳々亭・もつ鍋>

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