

<開発商品の概要>

商品名	糸織麺（いおりめん）（飯塚産のお米を使ったラーメン）
開発経緯	飯塚市の様々な魅力的な農産物を通じて市のPRを図り、さらに、地域経済の活性化に資するような、市内農産物や事業者が製造する加工品を活用した新商品を開発しました。
開発者	飯塚市農産加工品ブランド化推進事業協議会
開発コンセプト	飯塚市と“あなた”をつなぐ
ターゲット	飯塚市を訪れた方がお土産品として購入するちょっといい商品
活用食材	<p>〇糸織麺（いおりめん）に使用している飯塚産の農産物と加工食品</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">飯塚市産のお米 （米粉麺に加工）</p> <p style="text-align: center;">味噌スープの原料</p>
特長	<p>遠賀川の豊かな水と盆地特有の気候が育んだ飯塚産のお米を麺にしました。麺は飯塚市の歴史にちなみ白色（米粉のみ）、炭色（竹炭麺）、茜色（唐辛子麺）の3種類がありそれぞれ違う麺の風味や食感を楽しめます。（白色：お米、炭色：石炭、茜色：茜染めをイメージ）</p> <p>スープには、大正五年より旧穎田町で味噌づくりを営んでいる蛭子屋合名会社の味噌を使用して、地元の食品加工会社である一番食品株式会社が糸織麺用にオリジナルスープを開発いたしました。</p> <p>トッピングとして蛭子屋合名会社のディップ味噌（鶏ごぼう味）を付けることで、お好みで味噌の濃さを変えたり、鶏のうまみを加えたり、味の変化を楽しむこともできます。</p> <p>米粉麺、スープ、トッピングに至るまで飯塚産にこだわった商品です。</p>
パッケージ 商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">糸織麺パッケージ</p> <p style="text-align: center;">3種類の麺</p>



飯塚のお米を使った
米粉のラーメン



写真はイメージ
です。当日は卵や
お肉などの具材は
ごさいません。



米粉

糸織麺

いおりめん



3つの麺の
ラーメンが
食べられます♪

**数量
限定!**

試食会イベント

開催
日程①

2月22日 土 13:00~16:00 (予定)

※数量限定につき、数量に達し次第終了します ※試食された方にはアンケートの記入をお願い致します。

- 飯塚市では、地域経済の活性化につながることを目的に、地元の農産品を使った新たな特産品を開発しています。今年度は、飯塚産のお米を使った「糸織麺(いおりめん)」という米粉麺のラーメンの開発に取り組んでいます。麺はもちろんスープやトッピングの味噌など「メイドイン飯塚」にこだわったラーメンを試食してみませんか？

試食会場

ほとめき市場 一太郎 福岡県飯塚市 鯉田1646-6

屋外
スペースで
開催します♪



この看板が目印!



開催日程②

2月29日 土

13:00~16:00(予定)

※数量限定につき、数量に達し次第終了します ※試食された方にはアンケートの記入をお願い致します。

試食会場

福岡三越
ライオン広場

福岡県福岡市中央区天神2丁目1-1

お問合せ先

TEL.0948-52-3244

主催/ 飯塚市・飯塚市農産加工品ブランド化推進協議会

株式会社 NOTE フリーマガジンHen事業部