



飯塚市農産加工品
ブランド化推進事業
協議会 開発商品

第3弾

飯塚と
あなたを

つなぐ。



飯塚のお米を使った
米粉のラーメン

米粉
ノ麺

糸織麺

いおりめん

飯塚市産のお米を使った、米粉のラーメン。
飯塚の過去と今、そして未来をつなぐ。
このラーメンを贈った「あなた」と、受け取った「あなた」はもちろん
食べた「あなた」と飯塚をつなぐ。造り手の様々な想いが糸となり、
それぞれの糸が織りなし、つながり、広がっていく。



白色麺

飯塚市産のお米で作った米粉麺です。
飯塚市内には「穂」や「舍利」といった、
お米に関する地名があるなど、
お米とゆかりが深い土地です。



茜色麺

飯塚市に残る「筑前茜染」をイメージした
唐辛子入りの麺。江戸時代、藩の秘伝技術で
あった「筑前茜染」により日本初の茜色の
国旗ができました。



炭色麺

飯塚市で産出した石炭をイメージした
竹炭入りの麺。石炭産業により
筑豊地域は大いに栄え、今にもつながる
様々な食文化が生まれました。

ATTENTION!
写真はイメージ
です。商品に卵や
お肉などの具材は
含まれません。

「飯塚市農産加工品
ブランド化推進事業」とは

飯塚市では、地域経済の活性化に
つながることを目的に、平成29年度
から毎年「飯塚市農産加工品
ブランド化推進事業」として、
飯塚の特産品を開発しています。

お問合せ先 TEL.0948-22-3511

一般社団法人 飯塚観光協会 <http://www.kankou-iizuka.jp>
主催/飯塚市・飯塚市農産加工品ブランド化推進協議会