

●参加者・試作品の紹介

CAFE COCCOLO
(学生コミュニティReeComとの共同開発)

①太宰府産の梅を使った バスク風チーズケーキ(仮)



梅をジャムにし、バスク風チーズケーキにたっぷり練り込んでいます。梅のさわやかな酸味とチーズの酸味が非常に合っています。

②③COCCOLOの太宰府産 梅ジャム(仮)、梅ドレッシング(仮)

梅のさわやかな香り、甘味を生かして作りました。

④梅のライスパフチョコ(仮)

ライスパフ(ポン菓子)をホワイトチョコでコーティング。中にはベリーに見立てた甘酸っぱい梅の果肉を加工したものが刻んで入っています。

⑤太宰府産の梅クラフトコーラ(仮)

梅のさわやかな香りと酸味でコーラと相性がよいです。

坂本洋菓子店

梅のスリムケーキ2種

梅を加工したシロップ、コンフィチュール、セミドライを使用して梅づくしのスリムケーキです。ひとつはパウンド生地、もうひとつは梅のセミドライとコンフィチュールを加えたパウンド生地とダコワーズ生地の2層仕立てとなりサクッとした軽い食感を感じるケーキに仕上げました。



musubu

梅モッフルスティック

お餅の生地に梅干しを粉末にしたものを混ぜ、うっすらとした梅色を表現してみました。スティックをオリジナルソース(梅ジャムクリーム、カカオクリーム、しいたけクリーム)につけて食べる事で味変をさせることができます。



本市では、太宰府の梅を更に新たな地場みやげ産業として振興すプロジェクトの一環として、太宰本市の史跡地で採れた梅の実を提のイベントは、本事業で生まれた試ど事業者への伴走支援を目的とし梅をはじめとする市内農産物と業を大いに盛り上げます!

ランディングし、スイーツやご当地グルメなどに仕立て上げ、新「令和発祥の都太宰府『梅』プロジェクト」を推進しています。府の梅を使った新製品開発にチャレンジする事業者を募集し、食の専門家による個別相談会を行うなど支援しました。こ作品を一挙に発表し、商品化の前から注目度をアップさせています。

それらを使った商品を増やす取り組みにより、地場みやげ産

梅を使って事業者支援、 そして地域経済の活性化へ 太宰府の梅 トライアルアワード

問い合わせ
産業振興課
商工・農政係(☎内線440)

三十三茶屋(監修協力:日本経済大学地域連携センター)

都府楼の大福茶



お正月に家族で健康長寿や開運招福を願う福岡博多の旧家の風習としても伝えられてきた縁起の良いお茶です。太宰府ゆかりの梅の文化や歴史的ストーリーも盛り込まれています。

酒殿屋

梅ソフトクリーム叶梅 with生小豆と餅添え



味は甘酸っぱく酸味が強いのが特徴で、当店の生小豆と餅を添えています。受験祈願の学生さんや心願成就で太宰府天満宮へお参りに来られたお客様の願いが叶いますように。

〈福岡県よろず支援拠点 コーディネーター賞〉

太宰府不思議な
開運雑貨店358

太宰府開運梅カレー



辛すぎず、甘すぎず、食材にもこだわり、梅の風味が引き立つカレーです。縁起がよいと言われている開運フードの黒豆や、幸せホルモンであるセロトニンを出すと言われているバナナで甘みを出して、子どもでも食べやすくなっています。

〈福岡農業高校 梅研究班賞〉

Kingberryあまおうチーズ
ケーキファクトリー

古都太宰府梅の チーズケーキ



史跡地で収穫された梅の実を使って甘酸っぱい梅ジュレを作りました。その梅ジュレをレアチーズケーキの上に乗せ梅の生チーズケーキを完成させました。梅の酸味とレアチーズケーキの甘さが混ざり合った時の絶妙なおいしさを楽しめる逸品です。

〈太宰府市長賞〉

とふろうグリル

太宰府 梅五勝

「梅五勝」の「梅」は、太宰府の梅。「五」は、梅の花びらの数。「勝」は、梅五勝で太宰府を活気づけたいという想いを込めて付けました。冷凍梅にゆっくり長時間熱を加えることで、青梅のえぐみを取り除き、梅本来の風味を豊かに仕上げました。柔らかな皮と果肉に赤ごしょう、赤しそ、塩を合わせ、ハンバーグに相性よく、他の食品にも合うように考えて作りました。



株式会社Quick Connect×日本経済大学商学科

①太宰府の梅で作った台所用除菌スプレー「梅bye菌」

エチルアルコール、精製水に梅の実を絞った液を混ぜて試作しました。香りづけのために、アロマオイルを混ぜています。



②太宰府の梅で作った台所 用せっけん「梅爽風(梅 soap)」

市販のグリセリンソープに梅の実を絞った液を入れて作りました。

一般社団法人セブンツールズ

親子で一緒に作ろう! 「スパイス・ハーブ入りうめシロップ」 & 「フルーツ入りうめシロップ」

梅仕事の定番、うめシロップ作り。基本のうめシロップにひと手間加えて、大人も子どもも作って楽しい! 飲んでおいしい! 変わり種うめシロップ作りを提案します。完成してシロップから取り出した梅の実やフルーツは、カレーに添えるチャツネやジャムにして、最後まで楽しめます。



●ウメンテーターから受賞作品についてのコメント

梅の試作品に対してコメントするウメンテーターが審査員の役割を担い、お気に入りの商品に特別賞を授与しました。



福岡県よろず支援拠点
コーディネーター 古川 麻水
「カレーのスパイスの中に梅の酸味のパンチが珍しいくらい効いていて、インパクトに残ります。新しい感じですね」



福岡農業高校梅研究班
山下 心愛・手島 陸斗
「最初に梅のジュレの甘みがきて、その後に酸味がきます。レアチーズと合わさって、太宰府の歴史が感じられるような味ですごくおいしいです」



太宰府市長 楠田 大蔵
「ハンバーグにつけてもおいしいけれど、コショウだけで食べてもおいしい! ネーミングがいいですね」

同時開催「太宰府市ふるさと納税新作発表会」

梅プロジェクト関連商品を中心に、本年度新たにふるさと納税に登録今回の「太宰府の梅トライアルアワード」に出品された試作品も、ふるさと

された商品を紹介。先に梅プロジェクトによってブランド化され、人気となっている商品を一堂に集めました。納税の返礼品として登録できるような商品に育つよう応援していきます。