



市内史跡地で収穫した「令和の梅」を使用してさまざまな製品が完成し、発表会や報告会を行いました。

ふるさと納税にノミネート

「ポテトチップス合格する梅」新作発表会・寄附金贈呈式

カルビー株式会社と福岡農業高校によるポテトチップス合格する梅シリーズの新作「梅えカルビ味」の発表会を12月1日(木)に行いました。同高校の梅研究班小林乃愛さんは「多くの受験生やその家族、応援する人に届くとうれしい」と話しました。昨年度と同シリーズ売上金の一部を、市に寄附していただきました。本プロジェクトの更なる躍進に活用します。



令和の梅を使用した「うめんべい」完成報告会

株式会社山口油屋福太郎と福岡農業高校による「うめんべい」の完成報告会を12月22日(木)に行いました。めんべいご当地シリーズとして過去にも発売されましたが、市の熱い要望に応え復活を遂げました。

コンセプトからパッケージデザイン、梅の収穫・加工に同高校の梅研究班と市が携わっています。本年は甘酸っぱく、より食べやすいものに改良し、パッケージも刷新しました。まるごとだざいふみやげとしても最適です。



HOTEL CULTIA太宰府 梅グルメ・スイーツとふるさと納税返礼品発表試食会

バリューマネジメント株式会社と太宰府Co-Creationが12月9日(金)、令和の梅を使用した博多和牛ランプのローズ梅ソースとアフタヌーンティーセットの提供をホテルカルティア太宰府でスタートしました。

レストラン・宿泊チケットが本市ふるさと納税の体験型返礼品として新たにノミネートされています。令和の都だざいふの魅力を発信するとともに、本市ふるさと納税への注目度をより一層高め、事業者支援にも繋がります。



梅の実成分分析を見学

令和の梅の成分や健康への効果などを共同研究している福岡大学を12月15日(木)、福岡農業高校梅研究班の生徒と楠田市長が見学しました。

薬学部の学生から研究方法や進捗状況の報告を受け、今後の成果への確かな手応えを感じる事が出来ました。

今後も官学連携を加速し、梅プロジェクトを推進します。



とふろうグリルの梅五勝発表試食会

洋食店ととふろうグリル(熊谷代表シェフ)が令和の梅を使った調味料「梅五勝」は昨年度太宰府市長賞を受賞し、12月8日(木)、商品化の発表試食会を行いました。参加者からは「辛いものが苦手な人にも好きな人にも好まれる優しい味わい」と好評でした。



太宰府市公認デザイン甘酒発表会

おとものタビットはじめ令和発祥の都PRキャラクターがデザインされた森永製菓の「甘酒 九州・沖縄限定デザイン」が完成し、発表会を行いました。

「森永甘酒」の赤い柄に梅の花を散りばめたデザインが本市の梅プロジェクトとマッチングすることから、昨年初めてコラボレーションし好評を博しました。

第2弾の今回は、客館跡に旅人のたびと・れいわ姫・おとものタビットが並び、周囲に梅の花があしらわれています。

また、本市で人気の梅ヶ枝餅との相性に着目し、(一社)太宰府観光協会の協力のもと、甘酒とタイアップしました。

