～令和の都だざいふ「梅」プロジェクト～

たくさんの製品が生まれた「梅（バイ）」！！

25事業者 41製品
＊令和8年9月1日時点

令和の都だざいふ「梅」プロジェクト　製品一覧

製品名	事業者	製品概要	販売店舗等	販売額（税込）	ふるさと納税	提供（店内飲食など）店舗等 ※提供額は店舗により異なります
太宰府梅サイダー	西日本鉄道（株） 092-922-5079	梅と氷砂糖だけを使う製法で、シロップの味を活かしたすっきりとした味わいが特徴のサイダーです。太宰府天満宮の参道周辺などの店舗に陳列され、今や「だざいふ」の夏の風物詩となっています。	レガネット太宰府店（太宰府市五条2-22-7）	260円		やす武（太宰府市宰府2-7-16） 福岡農業高校共同開発製品
ポテトチップス 合格する梅（ばい） （期間限定）	カルビー（株） 03-5220-6226	受験生にとって希望となる、また太宰府の梅のブランド価値を高める製品です。毎年味とパッケージを刷新しています。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	レガネット太宰府店（太宰府市五条2-22-7）、レガネット天神店（福岡市中央区天神2-11-3）	180円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
うめぇたれ	（株）高橋商店 092-924-3931 （YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店）	様々な料理にマッチするまろやかさと梅の酸味を兼ね備えた万能漬けダレです。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	（株）高橋商店（柳川市三橋町垂見1897−1）、YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店（太宰府市宰府2-5-1 西鉄太宰府駅）	648円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
梅ジャム	（株）高橋商店 092-924-3931 （YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店）	太宰府の梅を使用したジャムです。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	（株）高橋商店（柳川市三橋町垂見1897−1）、YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店（太宰府市宰府2-5-1 西鉄太宰府駅）	580円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
うめのり	（株）高橋商店 092-924-3931 （YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店）	炊き立てのご飯にピッタリの太宰府の梅を使用して作った梅佃煮です。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	（株）高橋商店（柳川市三橋町垂見1897−1）、YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店（太宰府市宰府2-5-1 西鉄太宰府駅）	710円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
ANA FINDS うめのり佃煮	（株）高橋商店 092-924-3931	「うめのり」がANAオリジナルブランドANA FINDSの製品として、限定ラベルで販売されています。	ANA公式ECサイト「ANAショッピングA-style」、羽田・福岡空港の売店ANA FESTA	680円	期間限定	ANA FINDS　限定製品 福岡農業高校共同開発製品
梅のり （ゆず皮入り）	（株）高橋商店 092-924-3931 （YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店）	炊き立てのご飯にピッタリの太宰府の梅を使用して作った梅佃煮でゆずの風味が味わえます。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	（株）高橋商店（柳川市三橋町垂見1897−1）、YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店（太宰府市宰府2-5-1 西鉄太宰府駅）	630円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
ゆずらん梅（紅白）	（株）高橋商店 092-924-3931 （YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店）	太宰府の梅をまるごと1個使用した梅味のお菓子です。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	（株）高橋商店（柳川市三橋町垂見1897−1）、YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店（太宰府市宰府2-5-1 西鉄太宰府駅）	350円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
うめんべい （期間限定）	（株）山口油屋 福太郎 092-475-7781	梅味の「めんべい」です。本市の熱い要望に応え令和3年度復活を遂げました。令和4年度は製品の味を甘酸っぱく、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。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	（株）山口油屋福太郎 太宰府店（太宰府市宰府1-14-28）	648円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
梅ショコラ実と雫	（有）チョコレートショップ 092-281-1826	太宰府の梅の果肉とジュレを使用したチョコレートです。令和4年度にバレンタインシーズンに合わせて製品名とパッケージを刷新し、福岡だけでなくパリ、ニューヨークなど海外でも出品される予定で、太宰府の梅がチョコレートと共に世界へ羽ばたきます。	（有）チョコレートショップ本店（福岡市博多区綱場町3-17）、山王店（福岡市博多区6-6-20）	2,484円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
梅えつゆ	株式会社キヨトク 092-533-5377	太宰府市産の梅を使用した万能つゆです。（濃縮3倍）梅の酸味とゆずの薫りがソーメンや豆腐等にピッタリの逸品です。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。	ハローデイ大佐野店（太宰府市大佐野5-15-20）/YUZU PREMIUM JAPAN 太宰府店（太宰府市宰府2-5-1 西鉄太宰府駅）	1,026円	期間限定	福岡農業高校共同開発製品
太宰府梅ジュース	一般社団法人 太宰府創生協議会 092-921-7221 （（株）誠心）	太宰府の梅と厳選された砂糖を使用し、1か月間熟成させたジュースです。	（株）誠心 （太宰府市観世音寺1-17-3）	850円（200㎖）/1,300円（300㎖）	通年	坂本八幡宮屋台村 （太宰府市坂本3-14-23）
もっちり嶺岡と 梅の実ジュレ （期間限定）	梅の花 太宰府別荘自然庵 092-928-7787	地元永利牛乳を使用した梅の花で人気の嶺岡豆腐が合わさり、さわやかな酸味と甘みが感じられるデザートです。	梅の花 （太宰府別荘自然庵） （太宰府市宰府4-4-41　太宰府天満宮裏）	全てのメニューのデザート （期間限定）		梅の花（太宰府別荘自然庵） （太宰府市宰府4-4-41　太宰府天満宮裏）
東風の梅	大賀酒造（株） 092-922-2633	はるか1300年前の天平の世、大伴旅人も愛でたであろう梅の味わいを引き出した酒蔵秘伝の梅酒です。	大賀酒造（株） （筑紫野市二日市中央4-9-1）	通常：1,760円（720ml）	通年	
東風の梅 プレミアム熟成梅酒	大賀酒造（株） 092-922-2633	はるか1300年前の天平の世、大伴旅人も愛でたであろう梅の味わいを引き出した酒蔵秘伝の梅酒です。	大賀酒造（株） （筑紫野市二日市中央4-9-1）	熟成：2,400円	通年	
梅クラフトコーラ	Café　Coccolo 092-982-6847	太宰府の梅を使用し、爽やかなコーラに黒糖、生姜及びスパイスを加えたクラフトコーラです。	Café　Coccoro （太宰府市宰府3-3-2）	500円		Café　Coccolo （太宰府市宰府3-3-2）

製品名	事業者	製品概要	販売店舗等	販売額(税込)	ふるさと納税	提供(店内飲食など)店舗等 ※提供額は店舗により異なります
令和の都ださいふ 旅人の梅クラフトビール	(株)FOURSTAR 080-4113-7749 (前山)	太宰府の梅がほのかに香るさっぱりとしたクラフトビール。フルーティーな仕上がりで、肉料理のみならず魚料理などの和食にもピッタリです。	(株)FOURSTAR (太宰府市坂本2-2-6-201)	900円	通年	菊鮨(春日市春日公園3-51-3) 大丸別荘(筑紫野市湯町1-20-1) 焼鳥十蔵(福岡市東区香椎駅前1-21-34) グランシア別府鉄輪(大分県別府市鶴見照湯1409-1)
梅バスクチーズケーキ	(株)FOURSTAR 080-4113-7749 (前山)	梅酒製造後の「漬け梅」を使用したサステイナブルなチーズケーキです。梅の酸味と甘さのバランスが絶妙で、包みを開いた途端に焼きたての香りが漂います。	(株)FOURSTAR (太宰府市坂本2-2-6-201) (株)FOURSTAR公式Instagramにて受付中	4,400円		
9Kos Candle Ume&Cedarwood	KOSeling JAPAN 090-7212-6856 (織井)	“太宰府”に咲き誇る「梅の花」の香りをベースに、西の都”大宰府”で栄華を極めた日本文化を表現する「シダーウッド」をほのかに感じるフローラルなフレグランスです。	KOSelig JAPAN café(筑紫野市二日市中央2-10-10 nodoca1F)	7,920円	通年	
太宰府ソフト願い叶梅 (期間限定)	酒殿屋 092-922-5992	太宰府の梅を使用した暑い夏にピッタリの梅味のソフトクリームです。皆さまの願いが叶うようにとの想いが込められています。	酒殿屋(太宰府市宰府3-2-40)	500円		酒殿屋(太宰府市宰府3-2-40)
梅スリムパウンドケーキ	坂本洋菓子店 092-403-2830	太宰府の梅を使用したスリムパウンドケーキです。	坂本洋菓子店(太宰府市坂本2-1-11)	2,000円		
青梅とヘーゼルナッツのケーキ	坂本洋菓子店 092-403-2830	太宰府の梅とヘーゼルナッツを使用したケーキです。	坂本洋菓子店(太宰府市坂本2-1-11)	490円		
青梅のムース	坂本洋菓子店 092-403-2830	太宰府の梅を使用したムースです。	坂本洋菓子店(太宰府市坂本2-1-11)	510円		
マカロン青梅	坂本洋菓子店 092-403-2830	太宰府の梅を使用したマカロンです。青梅をシロップとセミドライに加工してクリームに使用しています。	坂本洋菓子店(太宰府市坂本2-1-11)	230円		
みのり菓青梅	坂本洋菓子店 092-403-2830	クッキー生地の中に青梅とキャラメルナッツのフィリングが入った焼き菓子です。	坂本洋菓子店(太宰府市坂本2-1-11)	390円		
令和発祥の都太宰府「梅」メニュー(期間限定)	HOTEL CULTIA 太宰府 0120-210-289	太宰府の梅を使用した料理やスイーツが味わえます。(博多和牛ランプのロース梅ソース、アフタヌーンティーセット)	HOTEL CULTIA太宰府(太宰府市宰府3-3-33)	3,630円	期間限定	HOTEL CULTIA太宰府 (太宰府市宰府3-3-33)
都府楼の大福茶 (期間限定)	三十三茶屋 092-923-5511	シロップ漬けをした太宰府の梅を使用した煎茶です。	三十三茶屋(太宰府市観世音寺2-1-1)	500円		三十三茶屋 (太宰府市観世音寺2-1-1)
梅スムージー	SEC MARKET 090-3013−0788(橋口)	太宰府市産の梅を使用したスムージーです。梅の酸味とさわやかさが感じられる逸品となっています。	太宰府キッチンカー基地ARUKU内(太宰府市宰府3−4−50)	600円		イートスペースあり
梅ソーダ	SEC MARKET 090-3013−0788(橋口)	太宰府市産の梅を使用したシロップと数種類のシロップをブレンドした梅ソーダです。	太宰府キッチンカー基地ARUKU内(太宰府市宰府3−4−50)	350円		イートスペースあり
太宰府の梅香る和風パスタ	イオン九州株式会社 092-472-0323	モチモチの生パスタと梅の風味が特徴の冷凍パスタです。保存料等、無添加のソースとなっております。	イオン九州株式会社 (福岡市東区香椎浜2-8-30)	598円		天神ビオララ、筑紫野イオン、香椎浜イオン、笹岡イオン等
さいふ蜜	ミカサみつばち研究所 090-9073-8863(伊藤)	太宰府生まれの日本みつばちが、生まれ育った町や山、野を飛び回り草木から集めてきた蜜を、わけてもらい一滴一滴落とし、火を通さずに瓶詰めして出来た百花蜜です。	はなとき(太宰府市観世音寺1−1−17)	2,640円	通年	はなとき (太宰府市観世音寺1−1−17)
えん蜜　はちみつ飴	ミカサみつばち研究所 090-9073-8863(伊藤)	さいふ蜜を使用したはちみつ飴です。	はなとき(太宰府市観世音寺1−1−17)	400円		はなとき (太宰府市観世音寺1−1−17)
太宰府梅グラタン	(株)SiNG 092-555-2338 (中野)	シリコーンゴムメーカーが製造するシリコーンの器に入った梅グラタンです。器はシリコーン製ですべて太宰府で製造されています。	café Si COFFEE & PUDDING(太宰府市内山636)	1,000円		
太宰府の梅染めストール	(株)414Factory 090-1198-5310	梅の枝で染めた糸で手織りしたストールです。	(株)414Factory(太宰府市観世音寺5-2-2)	44,000円		

【販売終了】

うめのぐみ	(株)高橋商店	太宰府市産の梅ペーストを使用したキュンと甘い梅味のグミです。 ※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。
大宰府政庁跡梅花酵母使用明太フランス	(株)山口油屋福太郎	大宰府政庁跡でじかに摘み取った梅の花から抽出した酵母を、株式会社ベーカリーイノベーション研究所の特別な技術により、抽出・培養し、株式会社山口油屋福太郎がその酵母を使用して開発した、明太フランスです。
梅五勝(うめごしょう)	とふろうグリル	太宰府市長賞を受賞したとふろうグリルの太宰府の梅を使った梅風味の調味料です。
うめんたい	(株)山口油屋福太郎	太宰府の梅を使用した「明太子」です。
蝶矢謹製大宰府梅酒	太宰府市	令和の都ださいふのストーリーと世界の「蝶矢」の技術の奇跡のコラボで至極の味わいになり、このたび本市のふるさと納税返礼品(限定500本)として完成しました。芳醇な香りと味わいが、時空を超えて至福の時へといざないます。
クラフトサケ「UME」	(株)LIBROM	悠久の歴史を感じる大宰府の梅と街中醸造所ならではの新しい手法の酒造りが奇跡の融合。今までにない全く新しいお酒です。
合格応援ぎょうざ	㈱リプレイス	「3時間で匂いの消える」製造特許を持つこだわりのニンニクを使用し、餡から梅の酸味、タレからはほのかな梅の風味が感じられます。※福岡農業高校食品科学科梅研究班が製品開発に携わっています。

※ 時期によっては、お取り扱いがない製品や金額の異なる製品がございますので、詳細は事業者へお問い合わせください。