

1 新商品のラインナップ

■ 甘夏ようかん

ひとつひとつ丁寧に手洗いした甘夏を使用し、甘夏の爽やかな風味を生かしています。白あんベース（冬向け；写真手前）と水ようかん風（夏向け；寒天、葛）の2種類で、月1，000個を生産予定です。

甘夏は1月から2月にかけて収穫し、旬は2月から5月です。

価格（税込）	販売店舗	内容量	賞味期限	製造場所
152円	苑田（糸島市南風台）	50g	常温3か月	苑田 ※1次加工 MUKA
	志摩の四季 福岡市内の病院売店			



■ サザエごはん

糸島近海で漁獲された新鮮なサザエをぜいたくに使い、サザエの食感を楽しめる炊き込みご飯です。

炊き込みご飯には多種類のものが販売されています。その中で特徴あるものにするため、ココナッツミルクと香辛料を使用し、“甘くて辛い”アジアンフード風に仕上げ、若い人にも好まれるような味付けにしています。

サザエは1年中獲れますが、旬の時期は、5月から8月とされています。

価格（税込）	販売店舗	仕様	賞味期限	製造場所
972円	志摩の四季（糸島市志摩津和崎）	2合炊き	常温 12か月	日本鮮食(株)

