定例記者会見資料
平成 28 年 2 月 23 日
産業振興部　水産商工課

「糸島市農商工連携事業の新商品開発について」

農商工連携事業補助金制度とは…

地域経済の活性化を図ることを目的に、市内の商工業者が、市内の農林漁業者と連携して、新商品、新技術又は新サービスの開発、生産又は需要の開拓を行う事業に対して、糸島市がその経費の一部を補助する制度です。

①補助対象経費：原材料費、外注加工費、試作開発費、調査研究費、広告宣伝費　等
②補助金額：対象事業費の２分の１（１事業当たり上限 100 万円）
③今年度の採択事業（４件）

・福吉水産…糸島天然真鯛昆布しめ
・糸島ラーメンゆうゆう…糸島産ラー麦 100%を使用した「袋入り半生冷麺」
・富士食品㈱…糸島産卵と糸島食材を使った「冷凍加工惣菜」（開発中）3 月発表予定
・㈱やますえ…糸島天然真鯛を使った彩どり詰め合わせ「鯛起万世」　11 月記者発表済

糸島天然真鯛を使った新商品　　『糸島天然真鯛昆布しめ』

糸島市の天然真鯛の漁獲量は全国一であり、この糸島の誇れる日本一の天然真鯛を使った加工品を作りました。「真鯛シリーズ」として商品を開発し、販売を開始します。

※昨年度は、鯛のオリーブオイル漬けを開発（伊都菜彩、福ふくの里、福岡市中央卸売市場・鮮魚市場等で販売中）

〇商品説明：一双吾智網、釣り、定置網で獲れた新鮮な鯛を厳選し、加工製造しています。刺身でも提供できる鯛を使用しており、昆布しめにすることで鯛の余分な水分が抜け、昆布のうまみと香りが加わり味を引き立てます。鯛の切り身と合せて昆布を切っていただき、昆布と一緒にお召し上がりください。
〇容　　量：約 60ｇ（6 枚）
〇販売価格：700 円（税込）税抜価格 649 円
〇販売方法：直売所（福ふくの里、伊都菜彩）、店頭（筑紫野市）【４月１日から販売予定】
百貨店、通信販売（インターネット販売）【今後販路開拓していく予定】
〇総事業費：1,000,000 円（補助金交付決定額：500,000 円）

【糸島漁業協同組合（福吉）より仕入れた真鯛】

【昆布】

※昆布は、日高昆布（北海道産）を使用。今後、糸島産昆布の使用を検討。

【新商品】

【糸島天然真鯛昆布しめ】

糸島産ラー麦 100%等を使った新商品　　『糸島ラーメン』

お店で使用している糸島産のラー麦麺の美味しさをより多くの方に知っていただき、糸島産のラー麦麺を全国に広めていきたいという想いで、糸島産ラー麦 100%を使った袋入り半生冷麺の加工品を開発しました。ラーメンにかけるタレ「ピリ辛味」「めんつゆ」は糸島の「北伊醤油」の醤油や味噌を使用しています。

また、糸島の「山下食品」のこんにゃくと共同開発をした低カロリーのこんにゃく冷麺も開発しました。ご家庭用、また糸島のお土産品として販売を開始します。

○種　類　：Ａピリ辛冷麺、Ｂラー麦そうめん、Ｃこんにゃく冷麺　**※今後温麺も開発予定。**
○商品説明：Ａ：糸島産ラー麦 100%使用の麺は、香り豊かでのどごし抜群で、冷やした時に最大限の特徴を発揮します。冷蔵庫にあるもので多彩にアレンジが可能です。ピリ辛のタレでお召し上がりください。
Ｂ：Ａと同じ麺を使用。めんつゆで食べる事であっさりして、更に麺の美味しさが引き立ちます。
Ｃ：こんにゃく冷麺は、1 食わずか 100Kcal。（糸島の「山下食品」との共同開発した商品です。）
○容　　量：Ａ、Ｂ：麺 90ｇ／食、タレ 25g　Ｃ：こんにゃく麺 180g／食、タレ 25g
○販売価格：Ａ、Ｂ、Ｃ：270 円（税込）、税抜き価格 250 円
○販売方法：店頭販売、通信販売（インターネット販売）、イベント出店、直売所（伊都安蔵里、福ふくの里）、パームビーチ（福岡市西区西浦の複合施設）【3 月 1 日から販売予定】
○総事業費：1,890,000 円（補助金交付決定額：945,000 円）

【麺】

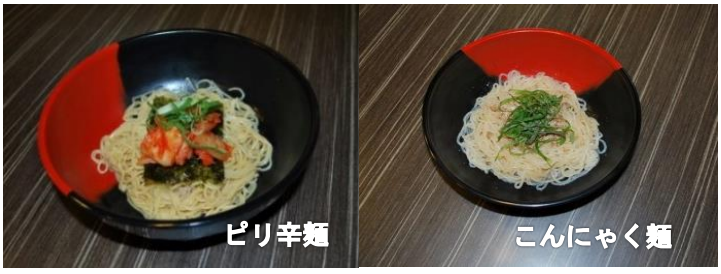
【糸島産ラー麦】

【タレ（ピリ辛）】
※めんつゆも北伊醤油

【北伊醤油（志摩）の醤油と味噌】

【新商品】

【出来上がりイメージ】



【問合せ先】
担当：糸島市　水産商工課　商工労働係
電話　３３２－２０８０（水産商工課直通）
E-mail　suisanshoko@city.itoshima.lg.jp

糸島の真鯛の水揚げ量について

資料１

糸島の真鯛水揚げ量は平成２３年から３年連続日本一。
平成２５年の真鯛水揚げ量は７１３ｔ。
本市における真鯛漁は、主に吾智網漁（漁期：５～１２月）によって行われています。

平成21年		
順位		t
1	今治市	628
2	福岡市	571
3	二丈町	436
4	天草市	405
5	志摩町	360

平成22年		
順位		t
1	今治市	720
2	糸島市	566
3	福岡市	412
4	長崎市	386
5	天草市	364

平成23年		
順位		t
1	糸島市	984
2	今治市	629
3	福岡市	617
4	長崎市	495
5	下関市	410

平成24年		
順位		t
1	糸島市	831
2	今治市	595
3	長崎市	530
4	福岡市	490
5	天草市	411

平成25年		
順位		t
1	糸島市	713
2	今治市	568
3	天草市	451
4	福岡市	379
5	下関市	351

出所：農林水産省調べ
「海面漁業生産統計調査」

ＪＦ糸島ブランドロゴマークについて

糸島漁業協同組合（ＪＦ糸島）と糸島市、福岡県では、糸島の水産物の付加価値及び認知度向上を目的とし、ＪＦ糸島ブランドロゴマークを作成しています。

糸島漁協が認定した新鮮で美味しい、高品質の糸島の水産加工品に統一したロゴマークを付けることで視認性を高め、認知度の向上、販路拡大、漁業者の所得向上につなげていこうという取り組みです。平成 27 年度からこの事業の取り組みを行っています。

ＩＴＯＳＥＡＭＡは、「糸島イズム」の意味
青いラインは波をイメージしています。
赤い魚のイラストはマダイです。
糸島市の天然マダイ水揚げ量が日本一ということで、糸島が全国に誇れる水産物の象徴として使用しています。

ラー麦について

資料２

【ラー麦とは】

「ラー麦」とは、福岡県が福岡のラーメンのために新たに開発した小麦の名称です。
福岡県内の農家によって限定生産されています。
名称は、福岡県が商標登録しており、ラーメン関係業者が上記の小麦を使った商品の販売に際し用いてもらうこととしています。

【ラー麦の特徴】

「ラー麦」は、麺にした時、色が明るく、コシが強い、又ゆで伸びしにくいなどの福岡のストレートな細麺に合った特性を備えています。
特に麺を冷やした時に、ツルンとした食感が増し、「麺にコシがある」、「歯切れがいい」、「味がいい」という評価があります。

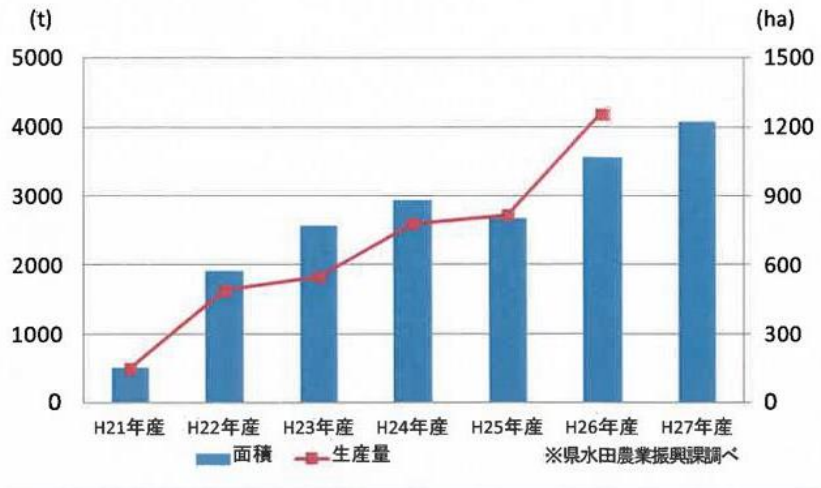
【ラー麦のロゴデザイン】

ラーメンのために生まれた ラー麦 福岡県産

ラーメン用小麦 ラー麦 福岡県産

【生産量】

●「ラー麦」(品種名「ちくしW2号」)の生産の推移　(福岡県)



●平成２７年産「ラー麦」の生産面積

JA 名	面積(ha)
みい	238
ふくおか八女	225
筑前あさくら	200
糸島	181
くるめ	165
直鞍	100
むなかた	50
福岡大城	36
福岡京築	21
柳川	5
計	1,223

※県水田農業振興課調べ

糸島市：平成２７年産、糸島市内ラー麦（ちくしW２号）作付面積 181ha、
収量（屑除外、製品のみ）498ｔ。

資料３

申請事業者について

福吉水産

会社概要　代表者名　釘本　伊勢光
所在地　糸島市二丈吉井６０６１－３
事業内容　水産加工品の製造
従業員数　６人　Ｈ２８．１．３１現在

３０年以上漁師を営み、平成１５年に水産加工業（魚介類の干物等の加工、販売）を創業。地元玄界灘で獲れた魚介にこだわり、干物の製造をしており、「おどり干し」シリーズとして干物の販売を開始して２８年目になります。
伊都菜彩、福ふくの里といった産直品販売所や福岡魚市場の販売所で販売をしています。
電　話　０９２（３２６）５８８２

糸島ラーメンゆうゆう

会社概要　代表者名　木下　勇二
所在地　糸島市前原中央 3 丁目 20 番 19 号
前原名店街
事業内容　飲食店（ラーメン店）
従業員数　３人（内、アルバイト１名）　Ｈ２８．１．３１現在

飲食店勤務での経験を踏まえ、平成 25 年 4 月 18 日に独立開業。
開業当初から**糸島の食材にこだわり**、ラー麦麺、醤油、豚骨、豚肉、ネギに至るまで糸島産を厳選して使用しています。
電　話　０９２（３３２）８８１６