

H29年度は5校に拡大します

糸島地域広域連携プロジェクト推進会議

九大生による学習応援「九大寺子屋」

1. 概要

糸島地域の一体的な地域振興と、次世代を担う子どもたちの教育環境の充実、学習意欲の向上を図るため、糸島地域広域連携プロジェクト推進会議が、プロジェクトの一環として、九州大学と連携し、九大生による学習応援「九大寺子屋」事業を一昨年度、昨年度に引き続き実施します。

※「糸島地域広域連携プロジェクト推進会議」とは、糸島地域の一体的な地域振興を図ることを目的に、福岡県と糸島市が協働して設立した組織。平成27年度から開始し、「糸島の未来の人材をつくる『いとしま学』」「糸島の魅力をいかした観光づくり」「九大生による学習応援『九大寺子屋』」の3つのプロジェクトを実施しています。

2. 実施内容

小学校の土曜授業を中心に、九大生による小学生への学習支援活動を行います。九大生と小学校が打合せを行いながら、授業計画を立てて実施します。

《 九 大 生 》 15人参加（九州大学新入学生サポート制度の学生等）※下記参照

《 実施予定日 》 現在調整中（5月から平成30年3月まで）

《 授業内容 》 ※授業内容については、実施校と協議のうえ決定します。

《 実施校 》 5校

小学校名	対象学年	実施回数	備考
福吉小学校	5年生	4回×1クラス	2年目
長糸小学校	5年生	4回×1クラス	1年目 ※H28はワンデイ寺子屋
引津小学校	5年生	4回×1クラス	1年目
前原南小学校	5年生	3回×3クラス	1年目
可也小学校	5年生	3回×3クラス	1年目

3. 今年度の変更点

《 変更点1 》 実施校が5校に

《 変更点2 》 実施回数変動

4. 昨年度実績

《 九 大 生 》 17人参加（のべ88人）

《 実 施 校 》 加布里小学校（2クラス）、福吉小学校（1クラス）

《 実 施 日 》 平成28年6月～平成29年3月 各6回実施

《 参加児童 》 計92人（加布里小52人、福吉小40人）

《 授業曜日 》 土曜日

《 授業構成 》 「ダヴィンチタイム」

※ダヴィンチタイムとは

九大生が講師となり、九大生が大学で日ごろ勉強している研究内容や、小学校での勉強が実社会でどう生かされているかなどをスライドや教材を用いて分かりやすく授業。児童に学ぶ楽しさを感じてもらおう授業です。

⇒昨年度の授業内容例

熊本地震を受けた防災教育、建築物の話、宇宙の話、水素燃料電池の話、オーロラの話、株式の話、お金の話、生き物の話、九州大学の話、コミュニティの話、デザインの話、薬の話、日本語の話など

中心となっている九大生は、「九州大学新入学生サポート・学習サポート制度」のメンバー

- 「新入学生サポート制度」と「ティーチングアシスタント（学習サポート）制度」は、伊都キャンパスで学生生活をスタートさせ、何かと不安のある学部1年生に対する大学生活・修学支援を目的とする制度。
- 4月・5月の2か月間、新入学生サポート室に待機し、質問相談に対応。（期間中の質問相談者は、毎年延べ約1,500人。）
- 学習サポートは、学習面での質問相談に特化して、大学院生が対応。

昨年度参加児童の保護者の声（一例）

- ✓ 今まで知らなかった物事に興味を持ち、親に聞いたり、自らインターネットで調べて知識を深めるようになりました。
- ✓ 普段の授業では聞けない話が聞け、子どもの関心の幅が増えた気がする。
- ✓ 子供たちのなぜ？を勉強する機会ができ、とても有意義な授業だったと思います。
- ✓ 普段の授業とは違うワクワク感を持っていたように思います。
- ✓ 新しい発見があり子どもはとても楽しんでいました。自分から内容を話してくれ、親も知らない事なので家族で盛り上がっています。
- ✓ 九大寺子屋があった日は、内容を聞かせてくれました。楽しい授業だったようです。九大に行きたいと思っているようです。

【問い合わせ先】

糸島地域広域連携プロジェクト推進会議事務局

◆糸島市 地域振興課 定住・学研都市係（大鶴・中村）

TEL 092-332-2062 E-mail chiikishinko@city.itoshima.lg.jp

◆福岡県 広域地域振興課 地域振興第2班（向井）

TEL 092-643-3181

糸島市マーケティングモデル推進事業商品第一弾「ふともずく」が完成！

概要

本市では、平成28年4月から糸島市マーケティングモデル推進事業(以下「MKモデル」)に取り組み、糸島産品の販路開拓、広告宣伝及び商品開発を一体的に行っています。この成果として、糸島市食品産業クラスター協議会※(以下「クラスター協議会」)との連携によって JF糸島「ふともずく」が完成しました。今後(株)アジア・マーケット(以下「アジアM」)と博多女子高校(以下「博多女子」)と連携し、販路開拓、広告宣伝を推進します。

このような取り組みから、将来的には、マーケティング手法のマニュアル化などを行い、地域事業者にもMKモデルを普及させたいと考えています。 ※市内食品関連企業、農林水産物生産者などで構成(H29.3月末34社)

連携の経緯

本事業の連携は、平成28年7月クラスター協議会の設立が契機になり、商品開発部分で連携しました。また、販路開拓と広告宣伝部分の連携は、福岡県及び糸島市の通販サイト企画を担当したアジアMが、博多女子のマーケティング授業講師として福岡市内での販路開拓と広告宣伝を一体的に実践していたことが契機になりました。

事業内容(補足資料もご参照ください)

クラスター協議会から選定された10商品を市場調査にかけた上で1商品を選定し、4者で連携してブラッシュアップし、販路開拓、広告宣伝を実施します。

- ①商品A、商品B、商品C… ②商品選定(10商品市場調査)⇒ ③商品の選定(1商品)

クラスター協議会



博多女子、アジアM、クラスター協議会、市



マーケティングの開始

主体	事業効果
糸島市	市の情報発信、博多女子の持つ販路の活用と販路ネットワーク拡大 マーケティングノウハウの獲得、糸島産品の売上拡大、地場企業、地域産業の経済活性化 など
クラスター協議会	協議会活動の情報発信、博多女子の持つ販路の活用と販路ネットワーク拡大、マーケティングノウハウの獲得、市場調査データの活用、自社商品の売上拡大 新商品の創出 など
博多女子	学校の情報発信、市場調査データの活用、教育機会の創出、学生の学習意欲・能力等の向上 など
アジアM	企業の情報発信、市場調査データの活用、担当授業の活性化、広告・宣伝事業のPR など

JF糸島「ふともずく」が完成

平成28年度からJF糸島の「ふともずく」で試行。博多女子生徒たちは主婦層にもずくの食べ方が知られていないことに着目し、パッケージデザインを提案しました。



高校生が漁師さんに質問。試食会も開催



料理素材として主婦に提案するデザイン学習

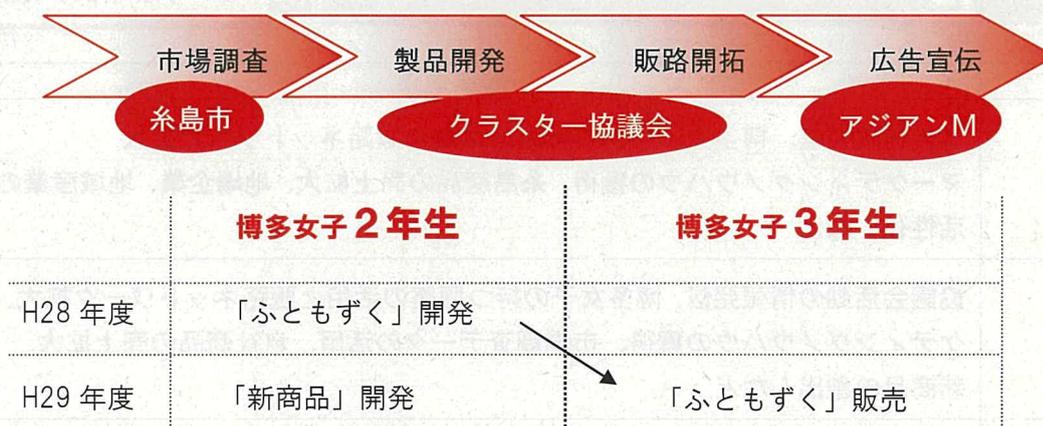


- 4月29日10時@福の浦漁港で高校生のふともずく収穫体験!
- 博多阪急で高校生による発売記念催事、桜坂観山荘でのふともずく新メニュー試食会などを今後開催予定!

※現在は「JA糸島 伊都菜彩」「JF糸島 志摩の四季」で販売しています。

今後の予定

ふともずくは、博多女子3年生の授業としてクラスター協議会、(株)アジアン・マーケットのフォローを受けつつ、主に販路開拓に取り組みます。2年生は市場調査を活用し、クラスター協議会の新商品開発に取り組みます。



※2年生で開発したものをそのまま3年生で販売し、次の2年生がまた新しい商品開発に取り組みます。

【問い合わせ先】

企画部 秘書広報課 ブランド推進係 担当：岡
TEL：332-2079（直通）

糸島市マーケティングモデル推進事業補足資料

【MKモデルの概要】

マーケティングにおける「市場調査」、「製品開発」、「流通（販路開拓）」、「広告・宣伝」の機能を4者で補完しながら進めます。

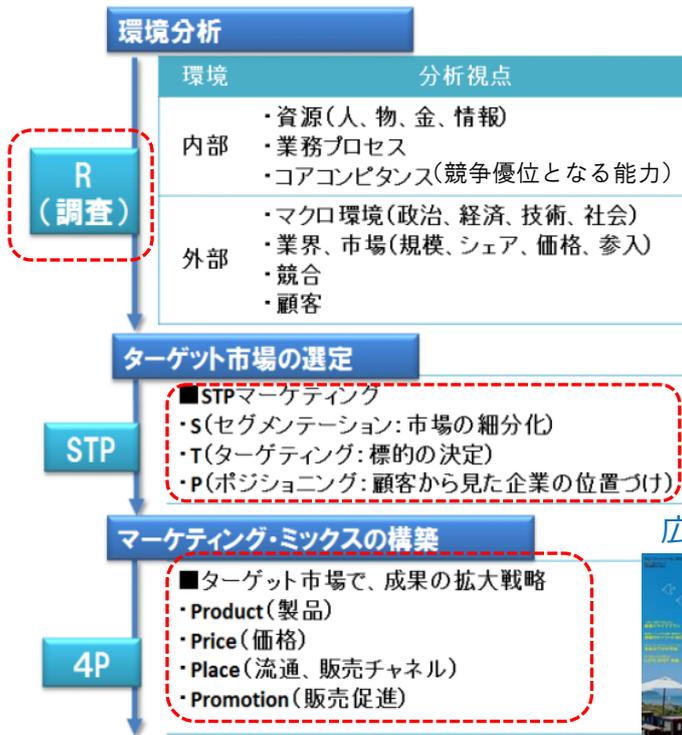
市場調査（リサーチ会社に市委託）

購入者情報

区分	20代	30代	40代	50代	60代
ユーザー層	▲	●	▲	★	★
接触メディア	SNS	雑誌	テレビ	新聞	テレビ
利用チャンネル	ネット	ネット	大型スーパー	物産直売所	スーパー

●：現ユーザー、★：コアターゲット、▲：サブターゲット

■調査結果サマリー	○○○○○
■注力ポイント	○○○○○



販路開拓
(博多女子)



製品開発

広告・宣伝 (アジアンM)

(クラスター協議会)



本事業は内閣府主催「地方創生政策アイデアコンテスト2016」で地方創生大臣賞を受賞しています。

連携項目	担当	役割の例
市場調査	糸島市	・全体調整 ・調査結果の提供 など
販路開拓	博多女子 (アジアンM)	・販売先の交渉 ・イベント出展 など (アジアンMが授業担当)
商品開発	クラスター協議会 博多女子	・商材の提供 ・商品の改良、製造
H28年～	JF糸島もづく部会	・教育現場の提供 など
広告宣伝	アジアンM	・パブリシティ(メディア記事)、SNS ・コンテスト出展支援 など

参考資料

■ 博多女子高等学校

2, 3 年生が「Hakata Girls Shop (博多ガールズショップ)」という模擬会社を作り、社長、副社長、営業部、経理部、広報部など役職に分かれ、生徒主体で、企業へ実際に電話をかけてのアポイントメント、名刺交換、具体的な金額の話などを行っています。

- ・ 他校が実施していない実務家の指導による実践教育。
- ・ マーケティング視点からの商品開発。
- ・ 単なる商品開発ではなく、商業高校の強みを活かしたマーケット視点、起点の活動。
- ・ 生徒主体で、自ら考え(アイデア)、調べ(マーケティング)、行動し(営業活動)、結果を出す(売上げ・評価)活動。
- ・ 多数の販売ルート(空港、高速 SA、駅、百貨店、量販店など)を開拓、経験。



【最近の活動等】

- ・ 平成 28 年度福岡デザインアワード特別賞
- ・ 10 月 2 日(日) RKB 毎日放送『新 窓をあけて九州』
- ・ 9 月「東急ハンズ」、10 月「RKB ラジオまつり」販売実習
- ・ 福岡県の高校初のクラウドファンディング 50 万円達成
- ・ 平成 28 年度商業高校オリンピック in ふくおか課題研究部門最優秀賞



■ (株) アジアン・マーケット

コハルライト(写真の照明機器)を開発後、2010年に会社を設立。福岡産業デザイン賞部門1位、福岡デザインアワード優秀賞、文化庁推奨商品認定など数々の賞を獲得。NHK「おはよう日本」をはじめ、メディアにも多数取り上げられています。

小規模の企業や役所が実践できる広告戦略ができ、同じような小規模メーカーの支援を行っています。

- ・ 博多女子のマーケティング実践教育を担当。
- ・ 平成 28 年度から、県・糸島よかもん市場の企画を担当。
- ・ 全国のメディア各社と関係構築。取材誘導の独自手法を持っている。
- ・ 大手情報発信サイトへの記事投稿の資格所有。
- ・ ホームページや SNS などのネット集客、宣伝も可能。
- ・ 製品、パッケージ、ウェブなどのデザインもできる。

代表取締役 安武一征 氏



「糸島市農商工連携事業補助金を活用した新商品の開発」

平成 28 年度糸島市農商工連携事業補助金を活用して、4 事業者が市内の農林漁業者と連携し、新商品の開発に取り組みました。

【今年度の採択事業（4 件）で開発された新商品】

	事業者名	商品名
(1)	(株)Carina (カルナ)	『糸島産ヤーコンシロップ』
(2)	(株)玉広食品	『元祖糸島豚龍包 (トンロンポウ)』
(3)	(株)テーブルブレイン	『中洲二丁目屋台 博多めしシリーズ かきめし / とんこつめし』
(4)	糸島だんご本舗	『糸島三部作 From Itoshima Sweets Suite』 <small>いとしま スウィーツ スイート</small> (伊都 酒蔵饅頭 / 田舎しょうゆ餅 / ふわふわ練乳大福)

【糸島市農商工連携事業補助金とは】

市内の中小企業者が、市内の農林漁業者と連携し新商品等の研究開発や販路開拓を行う農商工連携事業に対し、市がその経費の一部を補助する制度です。

市では、地域経済の活性化を図ることを目的に平成 26 年度から運用を開始しています。
(平成 26 年度 4 事業者、平成 27 年度 4 事業者、平成 28 年度 4 事業者が新商品を開発。)

- ◆補助対象経費は、原材料費、外注加工費、試作開発費、調査研究費、広告宣伝費など
- ◆補助率は、対象経費の 2 分の 1 以内（1 事業当たり上限 100 万円）
- ◆平成 26 年度 4 事業者の売上成果調べによると、申請時に対する 2 年後の売上高の割合は、4 事業者平均約 8.6% 上昇。

問い合わせ

糸島市 産業振興部 商工観光課 商工労働係 (担当：河野、こうの小金丸)

電話 (092) 332-2080 (直通)

E-mail shokokanko@city.itoshima.lg.jp

糸島産スーパーフードで地元貢献したい！

食後の血糖値が気になる方に特にオススメしたい甘味料

商品名「糸島産ヤーコンシロップ」

夢は、安全で安心な糸島産スーパーフードを全国に発信し、「糸島といえばスーパーフード」と言われるまでに成長させること。

その第一弾として、糸島の大地で農薬を使わずに栽培したヤーコンだけを煮詰めた濃縮シロップを商品化しました。

ヤーコンは、フラクトオリゴ糖やポリフェノールが豊富で、低GI（食後の血糖値の上昇がゆるやか）な野菜として、生活習慣病予防等の面から着目されている食材です。

また、粗放な栽培にも耐える育てやすいヤーコンは、日本では夏に涼しい中山間地域が栽培適地とされており、農地の有効活用の点からも注目すべき野菜です。

国内ではヤーコンの知名度は低いものの、スーパーフード等の健康食品の需要は高いため、今回、糸島市にある(株)弥富農園と連携し、裂開や規格外のものも有効活用できるシロップへ加工、糸島発のスーパーフードとして販路開拓に取り組みます。

【糸島市の弥富農園で収穫されたばかりのヤーコン】



【商品化した糸島産ヤーコンシロップ】



180g入り 3,700円（税別）



50g入り 1,500円（税別）

○商品の特徴

農薬不使用の糸島産ヤーコンだけで作った糖度 72℃以上の濃縮シロップ。黒蜜やさつま芋のような風味の優しい味です。

低GIでフラクトオリゴ糖を豊富に含むヤーコンを使用しているため、ダイエットや健康を気にされている方にも嬉しい、手作りの天然甘味料です。

ヨーグルトにかけるなどしてお召し上がりください。

○販売場所など

- ・店頭 [カルナスーパーフードカフェ (糸島市)
ダイエーポタニカルショップ (東京、千葉、神戸)
- ・通信販売 (インターネット)
- ・糸島市ふるさと納税サイト

○補助金交付確定額：511,000円

会社概要

社名 : 株式会社 ^カル^ルナ

代表者名 : 代表取締役 弥富 明子

(一社) 日本スーパーフード協会認定のスーパーフードエキスパートを取得。

会社設立 : 平成27年1月5日

事務所 : 糸島市前原西1-12-1-101

TEL 092-321-2356

資本金 : 300万円

事業内容 : 飲食店の経営、加工食品の企画・販売

従業員数 : 8人

店舗 : カルナスーパーフードカフェ (糸島市前原中央2-3-2-1F)

営業時間 10:00~18:00 (定休日:水曜日、木曜日)

資料に掲載しているヤーコンの情報は、茨城大学農学部生物生産科学科運営サイト「ヤーコンネットワーク」を参考にしています。

スーパーフードとは

(一般社団法人日本スーパーフード協会 公式HPより引用)

スーパーフードの始まりは1980年代頃のアメリカやカナダで、食事療法を研究する医師や専門家の中で、有効成分を突出して多く含む食品に対して「スーパーフード」という言葉が使われはじめました。

【スーパーフードの定義】

- ・栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。
あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること。
- ・一般的な食品とサプリメントの中間にくるような存在で、
料理の食材としての用途と健康食品としての用途をあわせもつ。

日本スーパーフード協会が日本で優先して推奨したいスーパーフードの一つとして、ヤーコンを選定しています。

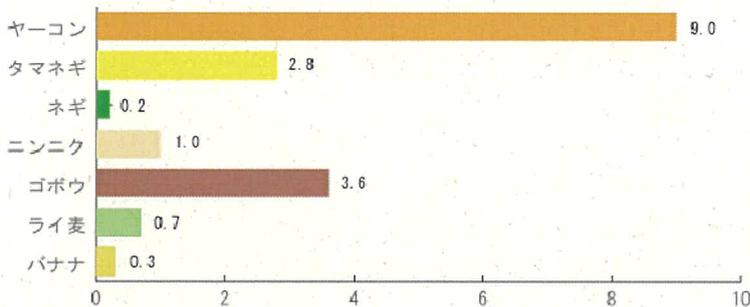
ヤーコンとは

(茨城大学農学部生物生産科学科運営サイト「ヤーコンネットワーク」より引用)

ヤーコンはアンデス高地を起源とする植物で、フラクトオリゴ糖、食物繊維、ポリフェノールが含まれており、アンチエイジング、生活習慣病予防等の作用を有する機能性食品として注目されています。

【ヤーコンのイモに含まれる成分とその健康効果】

◆ 100g中に含まれるフラクトオリゴ糖の量 (単位: g)



◆ 健康効果

蔗糖の40%程度の甘みがあり、

- ①虫歯になりにくい
- ②難消化性で胃や腸で消化されない
- ③整腸作用があり、ビフィズス菌などの善玉菌によく利用される
- ④血中総コレステロールや中性脂肪が低下する
- ⑤便秘の改善

などの効果が期待できます。また、

⑥血糖値の上昇やインスリンの分泌はほとんど生じないといわれています。

なお、フラクトオリゴ糖は、塊根中心部より皮層部に多く含まれています。

糸島豚 100%にこだわったジューシーな焼き小籠包。糸島の新たな土産品に！

商品名「^{とんろんぽう}元祖糸島豚籠包」

糸島市における豚の農業生産額は、県内トップレベル。

糸島の主要農畜産物の一つです。

多くの農家ブランドで支えられている糸島豚は、いずれも「安全、安心、美味」をモットーに、のびのびと育てられています。しかし、糸島豚は、その美味しさにもかかわらず、全国的な知名度には至っていません。

この糸島豚を使用し、今まで糸島になかった焼き小籠包として商品化、糸島豚の名とともに新たな土産品として全国に広めたい、という思いから商品開発しました。

今後は、糸島を代表する土産品となるよう販路開拓に取り組みます。

【商品化した元祖糸島豚籠包】



○商品の特徴

調味料不要、フライパンで蒸し焼きにするだけの簡単・手軽な商品です。

蒸して焼くことで、皮はもちもち、焼き面はパリッと、中を開くと野菜と豚肉の旨味がジュワ〜っと溢れ出ます。

お歳暮・お中元・手土産として、糸島豚の美味しさを活かした肉汁たっぷりの焼き小籠包をぜひご賞味ください。

○販売場所など

- ・店頭（伊都菜彩、志摩の四季、福ふくの里）
1箱（35g×6個入） 888円（税込）
- ・通信販売（インターネット）
3箱（35g×6個入） 2,771円（税込）

○補助金交付確定額：572,000円

会社概要

社名：株式会社 ^{たまひろ}玉広食品

代表者名：代表取締役 中西 ^{かつぎ}勝城

会社設立：平成18年12月1日

本店：糸島市志摩井田原55番地6

TEL 092-327-2143

資本金：200万円

事業内容：菓子食品、加工調理食品の製造及び販売

従業員数：3人

糸島豚とは（JA糸島 公式HPより引用）

糸島豚は、福岡県西端の環境豊かな糸島市で肉豚に成長するまで、自分の子どもを見守るような気持ちで、愛情を込め肥育されています。糸島豚は多くの農家ブランドで支えられており、いずれも「安全、安心、美味」をモットーに健康に留意し、のびのびと育てられています。

糸島みるく牡蠣と糸島雷山豚を使ったご当地おこわ。糸島の名物グルメに！

商品名

「中洲二丁目屋台 博多めしシリーズ かきめし／とんこつめし」

福岡への観光客やビジネス客に、福岡・糸島の名物グルメとして飲食店で食べていただき、土産品として買っていただくことを目標に、「かきめし」と「とんこつめし」を開発しました。

今後は、糸島の名物、ご当地グルメと言われるよう販路開拓に取り組みます。

① 「中洲二丁目屋台 博多めしシリーズ かきめし」

糸島で生産される牡蠣は、最も身が大きく味が良くなる旬の時期（3～5月）には、牡蠣小屋の営業が終わってしまい、一番おいしい時期の牡蠣が食べられていないという現状がありました。この旬の時期に採れた牡蠣を有効活用するため、糸島市にある(株)アクアグローバルフーズと連携し、糸島産のみるく牡蠣を贅沢にトッピングした「かきめし」を開発しました。

② 「中洲二丁目屋台 博多めしシリーズ とんこつめし」

糸島の雷山アイデア牧場で生産される雷山豚は、地元スーパーや県内の飲食店にも多く提供されていますが、全国ブランドとして売り出すには至っていません。そんな糸島雷山豚の知名度を少しでも上げていくことを目標に、糸島市にある(株)雷山アイデア牧場と連携し、糸島雷山豚のチャーシューをトッピングした「とんこつめし」を開発しました。

【商品化した“かきめし”と“とんこつめし”】



①かきめし



②とんこつめし

○商品の特徴

電子レンジで2分半加熱するだけの簡単・手軽な冷凍食品です。

①かきめし

牡蠣小屋で大人気のメニュー「牡蠣おにぎり」に着想を得て、あごだして炊いたおこわに、糸島半島の近海で採れた糸島みるく牡蠣を贅沢にトッピングした「かきめし」。

旬の時期に採れた糸島みるく牡蠣は、身がふっくらして、味も濃厚でミルクィなのが特徴です。

②とんこつめし

長浜ラーメン系のあっさり豚骨スープで炊いたおこわに、糸島雷山豚でつくったチャーシューをトッピングした「とんこつめし」。

糸島の雷山アイデア牧場で生産される雷山豚で作ったチャーシューは、柔らかく、噛むほどに肉のうま味や甘みが出ます。チャーシューにした時の淡く美しいピンク色も特徴です。

○販売場所など

・店頭（「博多処ふくの家」「中洲二丁目屋台村」）

1食 180g以上（平均重量 200g） 650円（税込）

※飲食店での提供、調理済みを持ち帰り可。

・今後は、ふくや通販（今夏以降）や観光店舗（今秋以降）で販売を予定しています。

○補助金交付確定額：364,000円

会社概要

社名：株式会社 テーブルブレイン

代表者名：代表取締役 洲之内 明夫

会社設立：平成24年5月28日

店舗：福岡県糸島市前原中央2丁目5-18 廣瀬ビル1階（博多処ふくの家）

TEL 092-321-2908

資本金：100万円

事業内容：食品の製造、加工、売買、飲食店の経営、企画及び管理など

従業員数：15人

糸島の魅力を創作和菓子に込めて・・・

商品名

「糸島三部作 From Itoshima Sweets Suite」

(伊都 酒蔵饅頭／田舎しょうゆ餅／ふわふわ練乳大福)

組曲 (Suite) のように、それぞれ独立した作品でありながら互いにストーリーを語っていく・・・

糸島だんご本舗では、糸島の魅力を「Itoshima Sweets Suite (糸島甘味組曲)」の調べに乗せて、発信しています。

この組曲から、今回、糸島三部作 (伊都 酒蔵饅頭／田舎しょうゆ餅／ふわふわ練乳大福) を商品開発しました。

糸島三部作では、海やドライブコースといったイメージだけに収まらない糸島の魅力を伝えていきたいという思いから、糸島の地で地道にモノづくりをしている作り手とその作品 (商品) にスポットライトを当てました。糸島で育まれた食材をベースに、老舗醸造元の酒、醤油、味噌や、酪農家を作るこだわりの牛乳を使用し、これら素材の良さを最大限に活かした創作和菓子で、まだまだ知られていない糸島の魅力を伝えていきます。

【商品化した糸島三部作】



糸島三部作

セット販売価格

550 円 (税込)



①伊都 酒蔵饅頭

1 個 50 g 194 円 (税込)



②田舎しょうゆ餅

1 個 60 g 162 円 (税込)



③ふわふわ練乳大福

1 個 60 g 194 円 (税込)

○商品の特徴

①伊都 酒蔵饅頭（糸島産小麦を使用）

糸島を代表する酒蔵の酒粕と甘酒を使用した酒饅頭です。外皮に生の酒粕を使用したことで、豊かな香りが味わえます。アルコール分は十分に飛ばしているため、アルコールが苦手な方でもお召し上がりいただけます。

②田舎しょうゆ餅（糸島産米を使用）

糸島の老舗醸造所の醤油と味噌を使用した醤油餅です。

生醤油を生地に練り込んだことで醤油の香りが立ち、また生味噌を白餡に合わせることで、味噌の風味をダイレクトに味わっていただけます。

③ふわふわ練乳大福（糸島産米を使用）

糸島の酪農家を作るこだわりの牛乳を使用した練乳大福です。

糸島の牛乳にこだわり、練乳を一から手作り。ふわふわの生地の中に、独自の製法で作った練乳入りの餡子を詰めました。食感ふわふわの優しい気持ちになれる味です。

○販売場所など

・店頭（糸島だんご本舗 二丈本店／博多マイング店）

・今後は、市内産直売店、福岡市内ボンラパス全店、ハローデイ一部店舗での販売を予定しています。

○補助金交付確定額：613,000円

会社概要

社名：糸島だんご本舗

代表者名：代表 浅川 治之^{はるゆき}

会社設立：平成25年2月8日

店舗：福岡県糸島市二丈武499（糸島だんご本舗 二丈本店）

TEL 092-331-6965

事業内容：菓子製造販売

従業員数：8人