

地元いちばん・ニュース



『作る』と『食べる』をつなぐ、

北九州市地産地消サポーター制度 **地元いちばん**

北九州市 地産地消推進課 2010年9月7日

サポーターのみなさん、こんにちは！今回のニュースは、

「とよみつひめ」

です。

「とよみつひめ」はイチジクの品種のひとつです。名前の由来は「豊前(とよ)で生まれた蜜(みつ)のように甘いイチジク(ひめ)」で「とよみつひめ」とされたそうです。

名前同様、強い甘味となめらかな食感が特徴で、福岡県限定のオリジナルブランドです。

北九州市内では、小倉南区と若松区で栽培されています。

今がまさに『旬！』の「とよみつひめ」を、ぜひともご賞味ください！

果肉はこんな感じです。



約1か月後に収穫できる
「とよみつひめ」



収穫間近の「とよみつひめ」

◆「とよみつひめ」のお問い合わせ先

JA北九 大地の恵み 西中店 電話:093-451-5139



「いちじくタルト」(1個399円(税込み))
イチジクをひとつまるごと使った贅沢なタルトです。

そして、その旬のイチジクを使ったスイーツを紹介します。

「フランス菓子 果摘」さんが、地元産(小倉南区母原)イチジクで作った、「いちじくタルト」。

早速購入し、食べさせていただきました。甘みはしっかりあるのに、さっぱりとした後味でした。

この季節にしか食べられない「いちじくタルト」、一度味わってみてはいかがでしょうか？

◆「いちじくタルト」のお問い合わせ先

フランス菓子 果摘

電話:093-582-8765