



JA北九×ごとう醤油

『若松潮風キャベツ 専用ドレッシング』完成！

北九州市若松区は、西日本有数のキャベツ産地です。響灘の潮風を受けて育った若松産のキャベツをPRして、今年11月にJA北九が「若松潮風」の商標登録を行いました。



これからが旬で、生でバリバリ食べても美味しい「若松潮風キャベツ」。そのキャベツをもっと美味しく食べてもらおうと、地元北九州市の醤油メーカー「株式会社ごとう醤油」と「JA北九」が共同開発を行い、「若松潮風キャベツ専用ドレッシング」が完成しました。



☆☆ 若松潮風キャベツ専用ドレッシング ☆☆

- ◇ノンオイルのヘルシータイプドレッシング
- ◇さっぱりとした「だし風味」にピリッとした柚子胡椒の辛味としっかりとしたニンニクが食欲をそそります
- ◇内容量：200ml
- ◇定 価：380円（税別）

このドレッシングのお披露目を下記のイベント会場にて行います。

今後、この「若松潮風キャベツ専用ドレッシング」は、JA北九の直売所のほか、株式会社ごとう醤油の店舗等で販売します。

◆お披露目イベント 食と実りの若松潮風フェア

- 1 日時：平成26年11月22日（土）9～15時
- 2 場所：JA北九 農産物直売所かっぱの里 若松店周辺（北九州市若松区払川466）
- 3 内容：①若松産新鮮野菜や加工品販売
②飲食店とのコラボ地産地消料理メニュー販売
③新米食べ比べ
④若松潮風キャベツとドレッシングの試食

※当日は、ドレッシングを特別価格300円（税込）で販売します。

- JA北九 西部営農経済部営農課 若松区大字払川466番地
担当：富岡、安永 電話：093-741-2266
- 株式会社 ごとう醤油 八幡東区日の出1丁目3-18
担当：五嶋 電話：093-671-1171
- 産業経済局 食の魅力創造・発信室
担当：加藤 大庭 電話：093-582-2080