

2024年1月30日

福岡市内産農産物のブランド構築に向けた取組みについて ～市内産農産物を用いた限定メニューの提供開始～

株式会社ふくおかフィナンシャルグループ（取締役社長 五島久、以下「FFG」）及び傘下のiBankマーケティング株式会社（代表取締役社長 明石俊彦、以下「iBank」）と株式会社ピエトロ（代表取締役社長 高橋泰行、以下「ピエトロ」）は、福岡市農林水産局と連携して、福岡市内産農産物（以下「農産物」）のブランド構築による消費拡大と地産地消の推進を目的として、ピエトロの一部店舗で限定メニューの提供を開始するのでお知らせします。

本件は、iBankが受託する「福岡市内産農産物ポテンシャル調査業務」における第二弾の取組みで、「箱崎小町（青ねぎ）」・「元岡トマト」を用いたメニューを提供します。

今回、農産物の魅力や生産者のこだわりや想いをおいしく届けたいというピエトロの想いと、その商品の認知拡大と販路開拓による地域事業の活性化を図りたいというFFGの想いが重なり、取組みを行います。この取組みを通じて、認知拡大を図ることで、今後のブランド構築につなげていきます。ぜひ、この機会に福岡市で採れたおいしい農産物をご堪能ください。

FFGとピエトロでは、各社が持つ強みを活かし、福岡市・生産者等と連携しながら、福岡市内産農産物のブランド構築に向けて、今後も取組みを進めてまいります。

箱崎小町について

箱崎小町は、きれいにろ過された水を用いた水耕栽培で育てられ、辛味・くせが少なく、さわやかな風味が広がる青ねぎです。

かつては多くの畑があった福岡市東区箱崎地区ですが、現在は住宅街にあるビニールハウスで2軒の農家が箱崎小町を栽培し、箱崎の農業を引き継いでいます。

元岡トマトについて

元岡トマトは、酸味と甘味のバランスが良く、ゼリー部分もしっかりとしている大玉タイプのトマトです。出荷期間が9月上旬から翌6月末までと長く、元岡は県内有数の長期出荷産地となっています。礫耕（れきこう）栽培という火山礫を用いた全国的にも珍しい栽培方法も採られています。

実施概要

実施店舗	販売期間	メニュー
ピエトロ本店 セントラール 洋麺屋ピエトロ ソラリア店 ピエトロ キャナルシティ店	2024年2月1日 ～29日	①箱崎小町と紅ずわい蟹のペペロンチーノ ②マルゲリータ ③トマトとモッツアレラの糸引きスパゲティ ④ねぎとひき肉



以上

《 本件に関するお問合せ先 》

企画全般に関する事項：株式会社福岡銀行 地域共創部 地方創生推進室 小鶴、吉岡（TEL：092-723-2254）

限定販売に関する事項：株式会社ピエトロ 広報室 桂（TEL：080-7350-6132）

オリジナルメニュー



箱崎小町と紅ずわい蟹のペペロンチーノ（¥1,280+税）

「箱崎小町」のほどよい甘みと食感が引き立つように、あえてソースではなくオイルベースのペペロンチーノで仕上げました。生で食べてもおいしい特長を活かして、トッピングには大きくカットしたものを使用し、火を入れすぎないように調理しています。

「箱崎小町」のおいしさがダイレクトに伝わる味わいをお楽しみください。

ピエトロ定番メニュー × 福岡市野菜のコラボ

※期間中は、ピエトロの既存メニュー3品に「元岡トマト」・「箱崎小町」を使用しています。



マルゲリータ/元岡トマト
（¥1,280+税）



トマトとモッツアレラの
糸引きスパゲティ
/元岡トマト
（¥1,080+税）



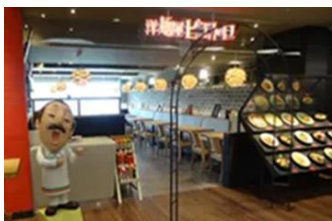
ねぎとひき肉/箱崎小町
（¥1,180+税）

実施店舗

ピエトロ本店 セントラーレ



洋麺屋ピエトロ ソラリア店



ピエトロ キャナルシティ店



- 営業時間 11:00~21:30 ※日祝 11:00~17:00
ラストオーダー 20:30 / 日祝 16:00
- 住所 福岡市中央区天神3-4-5ピエトロビル1F
- アクセス 西鉄福岡天神駅北口から徒歩6分
地下鉄空港線天神駅から徒歩2分

- 営業時間 11:00~22:00
ラストオーダー 21:00 / 金・土・祝前日 21:30
- 住所 福岡市中央区天神2-2-43ソラリアプラザビル6F
- アクセス 西鉄福岡天神駅隣接 ソラリアプラザ6階

- 営業時間 11:00~22:00
ラストオーダー 21:00
- 住所 福岡市博多区住吉1-2-1キャナルシティ博多B1F
- アクセス 地下鉄空港線中州川端駅から徒歩10分
キャナルシティ博多ノースビル地下1階

福岡市

期間
 限定

やさしいの

ごちそうメニュー

**箱崎小町と
 紅ずわい蟹の
 ペペロンチーノ**

レギュラー
¥1,280 (税込 ¥1,408)
 スモール ¥900 (税込 ¥990)

【小皿 かに】

香りがよく辛みの少ない
 「箱崎小町」をたっぷり使用！
 紅ずわい蟹の甘みと
 食感の良い「箱崎小町」の
 ペペロンチーノは、
 べろりと食べられるやさしい味わいです。

ねぎとひき肉

レギュラー
¥1,180 (税込 ¥1,298)

【小皿】

甘辛い自家製ひき肉と
 ねぎにオイスターソースと
 一味唐辛子がアクセントの
 クセになる味。
 他にはないピエトロの名物ピザ。

箱崎小町を使用しています

生産者さんの
 おすすめポイント！



「箱崎小町」というねぎは、クセが少なく、食感もやわらかいので生食でもおいしいのが特長。新鮮だからこそ味わえるみずみずしさやさわやかな香りを楽しめるお野菜です。

生産者さんの
 おすすめポイント！



「元岡トマト」は寒さに強く、酸味やトマトの旨みがしっかりあるのが特長のトマトです。果肉もしっかりしているのでカットや加熱にも適しているおいしい「元岡トマト」をぜひお楽しみください。

元岡トマトを

使用しています



マルゲリータ

レギュラー
¥1,280 (税込 ¥1,408)

【小皿】



**トマトとモッツアレラの
 糸引きスパゲティ**

レギュラー
¥1,080 (税込 ¥1,188)
 スモール ¥760 (税込 ¥836)

【小皿】