

2024年11月26日

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

株式会社福岡フィナンシャルグループ(取締役社長 五島久、以下「FFG」)傘下の株式会社福岡銀行(取締役頭取 五島久)は、グループ会社の株式会社FFGビジネスコンサルティング(代表取締役 林秀之)等と連携し、福岡市農林水産局「福岡市内産農産物ポテンシャル調査等業務」を受託し、昨年度に引き続き、福岡市内産農産物(以下「農産物」)のブランド構築に向けた取り組みを実施します。

この度、農産物の認知・消費拡大を目的に、株式会社ピエトロ様の一部店舗にて、「博多ブロッコリー」や「箱崎小町(青ねぎ)」を用いた期間限定メニューの提供を行います。農産物の魅力を引き出したメニューを展開いたしますので、是非この機会に、福岡市で採れたおいしい農産物をご堪能下さい。なお、2025年1月以降、連携企業を拡大し、さらに企画を実施する予定です。

FFGでは、地方創生を推進していくために、FFGが持つ各企業との連携力を活用し、1次産業のBtoBtoCの支援、自治体と連携した地域活性化の取り組みを今後も積極的に進めてまいります。

事業概要

FFGは、事業受託者として福岡市と連携しながら、協力企業とともに、企画全体を推進しております。

今年度より、飲食店や小売店等の事業者様を農場にご案内し、生産者様との交流を通じ、リアルに農産物の魅力や生産のこだわりなどを知っていただくための「アグリビジネスツアー」を開催し、ピエトロ様にもご参加頂きました。

■ 主な取り組み内容

- ブランドストーリーの構築
- アグリビジネスツアー実施
- 飲食店などと連携したメニュー販売等
- 生産者と事業者の交流創出
- 情報発信

▼ 期間限定メニューの内容

メニュー	実施店舗	販売期間
①博多ブロッコリーと海老のアンチョビクリーム ②箱崎小町と紅ずわい蟹のペペロンチーノ ③ねぎとひき肉／箱崎小町	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 ピエトロ 次郎丸店 ピエトロ 長尾店	2024年12月2日 ～22日

▼ アグリビジネスツアーの様子

※詳細については次ページをご参照ください。



以上

《 本件に関するお問合せ先 》

株式会社福岡銀行 地域共創部 地方創生推進室 担当：小鶴、吉岡

TEL 092 - 723 - 2254

限定メニュー・実施店舗のご紹介

(販売期間：12月2日(月)～12月22日(日))

オリジナルメニュー



博多ブロッコリーと海老のアンチョビクリーム (¥1,280+税)

「博多ブロッコリー」を茎まであますことなく使ったクリームソースのパスタです。トッピングのくるみの風味がアクセントになります。ソースはブロッコリーのうまみが溶け込んだアンチョビ風味に仕上げました。

オリジナルメニュー (再登場)



箱崎小町と紅ずわい蟹の ペペロンチーノ (¥1,280+税)

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に「箱崎小町」を使用しています。

ねぎとひき肉／箱崎小町 (¥1,280+税)

実施店舗

ピエトロ本店 セントラーレ

- 営業時間 11:00～21:00 ※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

洋麺屋ピエトロ ソラリア店

- 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ソラリアブラザビル6F

ピエトロ キャナルシティ店

- 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

ピエトロ 次郎丸店

- 営業時間 11:00～21:30
ラストオーダー 21:00

- 住 所 福岡市早良区次郎丸4-3-21

ピエトロ 長尾店

- 営業時間 11:00～21:30
ラストオーダー 21:00

- 住 所 福岡市城南区長尾3-1-5