

News Release

2025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（2024年度第2弾）～

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」)及び傘下の株式会社福岡銀行(取締役頭取 五島 久)は、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、昨年度より福岡市内産農産物(以下「農産物」)のブランド構築に向けた取り組みを実施しています。

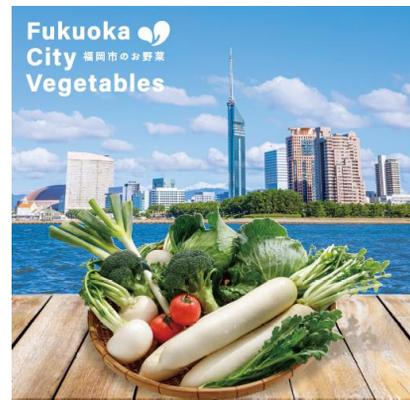
この度、農産物の認知・消費拡大を目的に、実施店舗を拡大し、本事業の趣旨に賛同を頂いたピエトロ・ビストロマツシマ・HILLTOP RESORT FUKUOKAにて、期間限定メニューを提供することとなりましたので、お知らせします。農産物の魅力を引き出したメニューを展開しますので、是非この機会に、福岡市で採れたおいしい農産物をご堪能下さい。

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

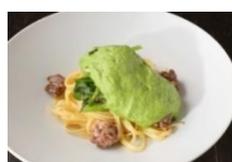
FFGは、事業受託者として福岡市と連携しながら、協力企業とともに、企画全体を推進しております。

農産物の新たなブランド構築に向けた効果的な手法を検討し、ブランドストーリーの構築、クリエイティブ作成を行うとともに、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する「アグリビジネスツアー」を開催しました。



実施概要

	販売期間	内容
ピエトロ	2025年2月3日(月) ～28日(金)	一部店舗にて、「博多かぶ」を用いた限定メニューの提供と、既存メニューに「元岡トマト」を使用。
ビストロマツシマ	2025年2月6日(木) ～28日(金)	「和白ねぎ」など複数の農産物を用いた限定メニューを提供。
HILLTOP RESORT FUKUOKA	2025年2月1日(土) ～3月31日(月)	館内レストランにて、「博多しゅんぎく」を用いた限定メニューと、複数の農産物を用いたサラダの提供などを展開。



※今年度第1弾のお知らせについては、こちらをご確認下さい。

(https://www.fukuoka-fg.com/news_info_pdf/2024/20241126-2_release.pdf)

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

ピエトロ

株式会社ピエトロ（代表取締役社長 高橋 泰行）

実施店舗	販売期間
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 長尾店/ピエトロ 次郎丸店	2025年2月3日（月） ～28日（金）



博多かぶと豚バラ肉のかぶみぞれペペロンチーノ

（レギュラー：¥1,408 スモール：¥990）※税込・イートイン価格

みずみずしく、甘みのある「博多かぶ」を主役にした一皿です。かぶのほくほくとした食感と、すりおろしてみぞれ状に仕上げた旨みがパスタに絶妙に絡みます。かぶと相性の良い豚肉を合わせた和風ペペロンチーノをぜひお楽しみください。

他にも、既存メニューの「マルゲリータ」と「トマトとモッツアレラの糸引きスパゲティ」に、期間中は「元岡トマト」を使用しています。

ビストロマツシマ

株式会社Isora Story（代表取締役社長 宗 勇人）

実施店舗	販売期間
ビストロマツシマ（福岡市博多区南本町1-4-12）※夜限定	2025年2月6日（木） ～28日（金）



博多冬野菜のグリルと真鯛のアクアパッツアメはリゾットで

（¥3,800）※税込

寒い冬を乗り越え、今が旬の博多野菜を、当店自慢の鮮魚のアクアパッツアと合わせました。元岡トマト、博多かぶ、和臼ねぎはグリルで甘みを生かし、博多春菊はオリーブオイルでマリネし香りを引き立てています。

メはリゾットで、最後の旨みまでお楽しみください。

HILLTOP RESORT FUKUOKA

株式会社C&G Value Design（代表取締役CEO 副島 和昌）

実施店舗	販売期間
ヒルトップダイニング ※ランチタイム限定	2025年2月1日（土） ～3月31日（月）



メインを一つ選ぶセミビュッフェスタイルで、下記メニューが提供されています。



博多しゅんぎくと
眠り猪の Pasta



イル・オルトナラ
(菜園風サラダ)

苦みやえぐみが少ない春菊を、出汁でさっと茹でることで、深い味わいが引き立つよう仕上げました。また、茎まで使った春菊をクリーミーなエスプーマに仕上げることで、まろやかさもプラス。猪肉の自家製ソーセージをアクセントに、素材の美味しさが際立つ一皿になっております。

新鮮な野菜を楽しめる菜園風サラダは、土に見立てたドライドレッシングとともにお楽しみください。

他にも、HILLTOP RESORT FUKUOKA内の、鮨・日本料理「暦」では、2月は冬メニュー、3月は春メニューとして、「博多しゅんぎく」「和臼ねぎ」「博多かぶ」などを会席の一品に使用しています。