



柿チップ



甘柿の名産地・朝倉地域で収穫した富有柿をスライスし、乾燥させてチップにしました。カロテンやビタミンCなどを含み、栄養たっぷりできて低カロリー。噛むほどに甘くなり、手がとまらなくなる一品です。

- 内容量
30g

とよみつひめチップ



朝倉地域で収穫した福岡県特産いちじく「とよみつひめ」をスライスし、乾燥させてチップにしました。砂糖を加えず、自然の甘みを生かした味わいとつぶつぶした食感が好評。保存料・着色料・漂白剤不使用の無添加ドライフルーツです。

- 内容量
30g

丸ボーロ



九州独特の和菓子として親しまれている丸ボーロ。朝倉産の小麦粉「筑前麦太郎」を使用し、ふっくらソフトに仕上げました。上品な甘さが広がる懐かしい味わいは、ご家族をはじめ、幅広い世代に楽しんでいただけます。

- 内容量
10個入り

富有柿アイス



フルーツの名産地・JA筑前あさくら管内で収穫した特産の「富有柿」を原料にしたアイスです。果実をたっぷり使った贅沢な一品は、甘さ控えめで口どけなめらか。

- 内容量
85ml

ゆずアイス



フルーツの名産地・九州産の「柚子」を原料にしたアイスです。果実をたっぷり使った贅沢な一品は、甘さ控えめで口どけなめらか。

- 内容量
85ml

苺アイス



フルーツの名産地・JA筑前あさくら管内で収穫した特産の「博多あまおう」を原料にしたアイスです。果実をたっぷり使った贅沢な一品は、甘さ控えめで口どけなめらか。

- 内容量
85ml



とよみつひめアイス



フルーツの名産地・JA筑前あさくら管内で収穫した特産の「とよみつひめ」を原料にしたアイスです。果実をたっぷり使った贅沢な一品は、甘さ控えめで口どけなめらか。

- 内容量
85ml

麦太郎うどん



県内屈指の小麦の産地・朝倉地域で、飲食店主たちが町の宝である筑前町の麦を名物にしようと地域で共同開発した小麦粉「筑前麦太郎」。それを100%原材料にした乾麺うどんです。もっちりした食感がクセになる麺のコシをお楽しみください。

- 内容量
200g

麦太郎そうめん



麦の郷、朝倉特産の小麦粉「筑前麦太郎」を100%原材料にしたオリジナル乾麺そうめん。小麦粉の風味とつるつとした喉ごしがたまらない一品です。

- 内容量
200g

こりゃかれえ



「宝珠山の唐辛子」の名でも親しまれている人気商品。東峰村産赤唐辛子を100%使った赤唐辛子は、赤胡椒とは一味違うクセになる辛さで辛いもの好きに大好評。うどん、そば、水炊きなどの鍋ものやお漬物など、お好みでどうぞ。

- 内容量
20g

ゆずこしょう



JA筑前あさくら管内で採れた柚子と青こしょうのみを原料につくった粉末のゆずこしょうです。塩を使用せず遠赤外線乾燥で丁寧に仕上げた、香り高くピリツとした味わいは抜群。うどん、そば、みそ汁のほか、料理のアクセントとして幅広く利用できます。

- 内容量
20g

ゆず粉



JA筑前あさくら管内の宝珠山で収穫した柚子のみでつくったゆず粉です。遠赤外線乾燥で丁寧に仕上げているから、香りと風味が抜群。うどんやそばの薬味はもちろん、多彩な料理の香りづけに役立ちます。

- 内容量
20g



しょうが粉



JA筑前あさくら管内で収穫した生姜のみを使用。遠赤外線ですべて丁寧に乾燥させることで、香りや風味を際立たせています。豚汁や煮物など多彩な料理の味付けや紅茶などの飲み物に、体を優しく温めてくれる嬉しい一品です。

- 内容量
20g

お手軽きんぴら



乾燥した「ごぼう」、「人参」、「椎茸」などに調味料のついた「きんぴらセット」です。手間のかかる素材の下準備が不要なので、食べたいときにサッと手軽につくれます。おかずをもう一品加えたいときなど風味豊かなおいしさを。

- 内容量
30g

炊き込みご飯の具



「ごぼう」、「人参」、「椎茸」などの乾燥具材が入った炊き込みご飯の具。遠赤外線乾燥仕上げにより具材の戻りが早く、ふっくらと炊き上がります。炊飯時に混ぜるだけで手早く具沢山ごはんが完成。ちらし寿司などにも手軽に利用できます。

- 内容量
20g

しょうが湯



JA筑前あさくら管内で採れた生姜を使用したしょうが湯のインスタントティー。生姜の辛味成分が風邪の引き始めや冷えの解消などにじんわりと作用する嬉しい一品。お湯を注ぐと、とろみが出て、体の芯から温まります。

- 内容量
20g×5

ゆず湯



JA筑前あさくら管内で採れたゆずを使用したゆず湯のインスタントティー。お湯を注ぐと、柚子の爽やかな香りが口いっぱい広がる自慢の一品です。寒い日や風邪予防、リラックスしたいときにおすすめです。

- 内容量
20g×5

馬田瓜



朝倉「馬田地域」で生産されている珍しい「馬田瓜」を粕漬けにしました。塩と酒粕だけで漬けた無添加食品。肉厚でコリコリした食感、ほのかな辛みの効いた上品な味わいが特徴です。粕漬け好きにたまらない一品。

- 内容量
1枚



三奈木砂糖



三奈木砂糖とは、江戸時代から朝倉・三奈木地区でつくられている「黒糖」のこと。生産者自らが昔ながらの伝統的製法を引き継ぎながら生産している貴重な砂糖は、素朴な味わいが魅力です。

- 内容量
500g

梨の蜜



梨の果汁だけをひたすら煮詰めて、無添加の貴重な蜜に仕上げました。自然の甘みは、紅茶やコーヒーに、魚の煮つけの臭みとりに、煮物に使うとまろやかに仕上がるなど、お砂糖代わりに、体に優しい万能シロップです。

- 内容量
300g、600g、1,200g

よもぎ茶



JA筑前あさくら管内で、春先に芽吹くよもぎを丁寧に摘み、乾燥させてお茶に仕上げました。血液の循環を良くし、食物繊維やベータカロテン、ビタミンCなども豊富に含まれているよもぎ。特有の風味は、飲み慣れるとクセになるおいしさです。

- 内容量
50g

よもぎ（乾燥）



春に芽吹くやわらかな新芽だけを原料にした乾燥よもぎ。お餅やお団子づくりはもちろん、パンやホットケーキ、天ぷらなどに加えても、香り豊かな風味や鮮やかな色が楽しめます。フライパンで煎ったお茶はクセになるおいしさ。

- 内容量
20g