



トマトスープ



JAにじトマト部会が育てた「桃太郎トマト」を主原料に、キャベツ・たまねぎ・人参など厳選した国産具材でつくったフリーズドライのスープ。うま味調味料を使わず、濃厚なトマトのコクを生かし、素材の味にこだわったスープは、発売以来の人気商品です。

- 内容量
1袋 (8g)、5袋、10袋



ほうれん草スープ



JAにじ管内・田主丸産の冬採れほうれん草を主原料に、キャベツ・たまねぎ・人参など厳選した国産具材でつくったフリーズドライのスープです。うま味調味料や着色料は不使用。栄養たっぷりの自然の味わいを手軽に楽しめます。

- 内容量
1袋 (6.6g)、5袋、10袋

博多あまおうワイン



JAにじ管内で収穫した「博多あまおう」を1本に800g～1kg使用しています。あまおうならではの甘い香りが広がる、フルーティなワインです。着色料・香料などを加えていない無添加の果実の味わいを堪能できます。

- 内容量
500ml



柿ワイン



JAにじ管内・耳納地域で収穫した「西村 早生柿」を100%使用したワインです。冷やすと一層、爽やかな甘みが増し、口当たりもすっきり。マリネや肉料理など、どんな料理とも相性が良くワイン好きからも好評です。

- 内容量
500ml

柿チップ(福のふゆ)



JAにじ管内で採れた「富有柿」を100%使用。厳選した大玉を贅沢に4～5枚にカットし、半乾燥状態のドライフルーツにしました。旨みがギュッと詰まった半ナマの食感をお楽しみいただけます。

- 内容量
20g、100g、1kg

トマトカレー



JAにじトマト部会が育てた「桃太郎トマト」とブランド豚肉「耳納いっーとん」でカレーを作りました。国産素材のみを使用したカレーは、トマトの爽やかな酸味が豚肉とマッチして、まろやか。パスタソースとしても楽しめます。

- 内容量
180g



肉味噌（筑水男児）



久留米筑水高校の生徒たちが、学校味噌とうきは市吉井町の養豚農家が育てるブランド豚肉「耳納いっーとん」を使って商品開発した肉味噌。麦みそ・たまねぎ・しょうがの甘みに唐辛子のスパイシーさが引き立つ一品は、炊きたてごはんはもちろん、ラーメンにもよく合います。

● 内容量
130g

肉味噌（筑水おやじ）



久留米筑水高校の生徒たちが、学校味噌とうきは市吉井町の養豚農家が育てるブランド豚肉「耳納いっーとん」で肉味噌を商品化。麦みそ・たまねぎ・しょうがの甘みに唐辛子のスパイシーさが引き立つ「筑水おやじ」は、ニンニクを増量した辛口タイプ。酒の肴にも合う一品です。

● 内容量
130g