



官民連携で大島の魅力発信 「甘夏香る塩ラーメン」1日限定販売!



10月5日(日)、道の駅むなかたで「甘夏香る塩ラーメン」を1日限定で販売し、当日15時から16時は、メディア向け試食会を開催します。

宗像市は、「食のまち宗像」の旗印のもと宗像産品のブランド化や認知拡大に取り組んでいます。このたび、株式会社力の源ホールディングス(一風堂を運営)が地域資源を活用し、ラーメンで地域を盛り上げたいという思いから、市内企業の鷹羽屋とともに大島特産「甘夏」を使った塩ラーメンの共同開発に取り組みました。

大島は、人口減少や農産物の販路拡大といった課題を抱えています。ラーメンの開発には、地域資源を通して大島の魅力を知ってほしいという願いが込められています。商品を手にとっていただくことで、特産品や生産者の想いに触れ、地域活性化につながることを期待しています。

今回提供されるラーメンは、大島の甘夏をメインに使用し、大島の塩や「むなかた鶏」など、地元のこだわりの食材をふんだんに使用した一杯。「食のまち宗像」の魅力がぎゅっと詰まったさっぱりとした味わいの塩ラーメンです。

【メディア向け試食会】

日時:10月5日(日)15:00~16:00(事前申込制:10/3締切、下記連絡先まで)

場所:道の駅むなかた 芝生広場(階段下キッチンカーエリア)

内容:メディア用商品の撮影/試食/お客様へのご取材



【詳細 HP】

【1日限定販売】

日時:10月5日(日)10:00~16:00

場所:道の駅むなかた 芝生広場(階段下キッチンカーエリア)

内容:300杯限定販売(※完売次第終了)

※同日、会場内で「キャンピングカーショー&アウトドアイベント」同時開催中。



【甘夏香る塩ラーメン】

【販売商品】

商品名:「甘夏香る塩ラーメン」

金額:1,000円(税込)

特徴:スープはむなかた鶏の清湯(ちんたん:透き通ったスープ)に大島の塩とマルヨシ醤油をプラス。麺はもっちりとした食感の手揉みちぢれ麺を使用。仕上げに甘夏果汁を浮かべ、爽やかな味わいに仕上げました。

【鷹羽屋】

市内に食品加工場を構え、冷凍食品販売・食品開発製造・キッチンカー移動販売を行う事業者。

代表:濱田 伸樹(はまだ しんき) TEL:0940-62-1088

【問い合わせ・メディア向け試食会事前申込先】

宗像市産業政策課 担当:米野・花田(愛)

TEL:0940-36-0037 MAIL:sangyouseisaku@city.munakata.lg.jp