

# 特産品

素材そのままの気取らない  
美味しさが自慢！



修験の山伏たちが愛した伝統の味

## 松会味噌・松会漬

等覚寺地区には、修験道の流れをくむ味噌・漬物作りの技術が継承されています。味噌は自然塩を用いた手作り、漬物は標高300mの冷涼な気候の下で栽培された野菜を使っています。

【販売箇所】

- 等覚寺特産グループ(苅田町山口2558) TEL0930-22-8060
- JA福岡京築苅田直売所(苅田町京町1-12-1) TEL 093-436-1040 ほか

### JA福岡京築苅田直売所のご案内

地元で採れた新鮮なお米・野菜・果物などの直売所です。



Google Maps



Google Maps



いくりジャム

「いくり」とは、小ぶりなスモモのことです。鮮やかな色合い、香り高くみずみずしい甘さが特徴です。等覚寺に植えられた百本のいくりの木が、山伏の暮らしを今に伝えます。

【販売箇所】

- 等覚寺特産グループ(苅田町山口2558) TEL 0930-22-8060
- 苅田まちづくり観光協会(苅田町京町1-11-1) TEL 093-434-5560

等覚寺  
特産グループ  
Google Maps



苅田まちづくり  
観光協会  
Google Maps



Google Maps



苅田 白川米

白川地区の肥沃な土と、平尾台から流れ出る水で育つおいしいお米です。

【販売箇所】

- JA福岡京築苅田直売所(苅田町京町1-12-1) TEL 093-436-1040 ほか



Kanda Town specialty products  
すおう  
**周防の月**

栄養満点な  
海のミルク!

紫芋あん、バターや生クリームを練り込んだ生地でおいしく仕上げた乳菓です。

Google Maps



【販売箇所】

はなふげつ  
〇花楓月

(荻田町京町1-11-6)  
TEL 093-436-1824



Kanda Town specialty products

**豊前海一粒かき**

Google Maps



すおうなだ  
豊前海(周防灘)で養殖されるかきです。1粒ずつ殻付きのまま販売されることからこの名がつけました。豊前海の豊かな栄養をたっぷり吸収しながら育つため、大粒で身に張りがあり深い味わいを持っています。

【食べ方】かきフライ、網焼き、かき鍋、かき飯など 【収穫時期】12月上旬～3月下旬  
【販売箇所】  
〇荻田町漁業協同組合(荻田町幸町21) TEL 093-436-3121 ほか

Kanda Town specialty products

**ジンジャーシロップ**

けいちく  
京築地区で採れた生姜を中心に100%国産生姜を使用したジンジャーシロップです。癖になる辛さと爽やかな香りが特徴で、炭酸で割って飲むほか、お湯やお酒で割ってもおいしく飲めます。

Google Maps



【販売箇所】

〇洋菓子工房トリオレ(荻田町富久町2-35-11) TEL 093-436-4306 ほか



Kanda Town specialty products

**おいもバタージェム**

荻田町産のさつまいも(紅はるか)をことこと煮込み、てんさい糖でやさしい甘さに仕上げたジャム。パンに塗って食べるのはもちろん、お菓子作りのフィリングにもぴったり。

【販売箇所】

〇JR行橋駅構内ゆくはしマルシェ(行橋市西宮市2-1-1)  
〇かやの津直売所令和(行橋市行事7-28-28) ほか



Kanda Town specialty products

**恋するポテト 干しいも・干しいもせんべい**

荻田町で採れたさつまいも(紅はるか)を干し芋にした後、水分を飛ばしながらプレス。油や砂糖不使用の素材そのものの甘さと、パリッとした食感が魅力。

【販売箇所】

〇JA福岡京築荻田直売所(荻田町京町1-12-1)  
TEL 093-436-1040 ほか

Google Maps



ゆくはしマルシェ  
Google Maps



かやの津直売所  
令和  
Google Maps



みんなで荻田町を応援!!



**荻田町 ふるさと納税**

皆さまの想いを「荻田らしさ」の創造へ。「ふるさと・荻田町」を応援してください。

