

小倉南区の特産品

うまかろーま® (大葉春菊)



通常の春菊に比べてえぐみが少なく、爽やかな味わいです。生でもおいしいので、鍋だけではなくサラダでもおいしく食べることができる春菊です。

収穫時期 10月～5月

小倉の大豊 (ナス)



小倉の大豊は、艶のある見た目と柔らかな肉質が特徴です。加熱することでとろとろになり、和洋中どの料理とも相性抜群です。

収穫時期 6月～11月上旬

ほうれんそう



葉物野菜のなかでも栄養価のバランスがよく、冬場になると糖度も上がります。JA北九 東部地区で出荷されているほうれんそうは、北九州市内の学校給食にも使われています。

収穫時期 9月～7月

小倉の桃太郎 (トマト)



大玉サイズの小倉の桃太郎は甘みと酸味のバランスが良く、食べ応えがあります。皆さんがお家で食べるときに熟れすぎないように収穫していますので、ぜひお手に取ってみてください。

収穫時期 5月下旬～8月上旬

合馬たけのこ



合馬たけのこは一番おいしい時期を見極めて掘り出しており、たけのこの料理の本場・京都、大阪の一流料亭で指名されるほどの名品です。特に、「白子」と呼ばれるたけのこは関西市場でも高値で取引される極上品です。

収穫時期 12月～4月

かつお菜



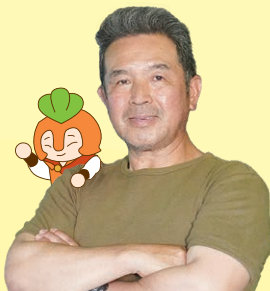
かつお菜は小倉南区を代表する葉物野菜の一つです。熱を加えようとまみが増し、色鮮やかでほんのり甘みを感じられます。汁物や和え物、煮物など様々な料理に使えます。

収穫時期 11月～3月



うまかろーま®のおいしい食べ方はクックパッドにて掲載しております。

レシピ集もご覧ください。



JA北九 大葉春菊出荷組合

〒803-0278

福岡県北九州市小倉南区徳吉西1丁目4-11

TEL 093-451-9210

FAX 093-451-1035



北九州市の
ま〜るい春菊

うまかろーま®

味も品質も超逸品!

「うまかろーま®」

みんなも食べてみよう!!

