



肉汁が溶け出し濃厚なスープに!



久原さん

詳しくは
株式会社 武雄地域鳥獣加工処理センター
(やまんくじら) ☎0954-45-2700

いのしし肉



みんなで一緒にブランド力強化!

ちんげん菜部会の皆さん

市内27戸の農家が通年で栽培する武雄の主力野菜。県内で唯一部会を有し、**減化学肥料や減農薬**の栽培により、全員がエコファーマーに認定。シャキシャキとした歯ごたえが美味。

北方から全国に出荷しています!



江口さん

タイ料理などに使われる香草。独特の味・香りに好みが分かれるが、一度ハマればやみつきに。まずはエスニック風料理に添えることから。

詳しくは
江口農園 ☎0954-36-3490

ちんげん菜

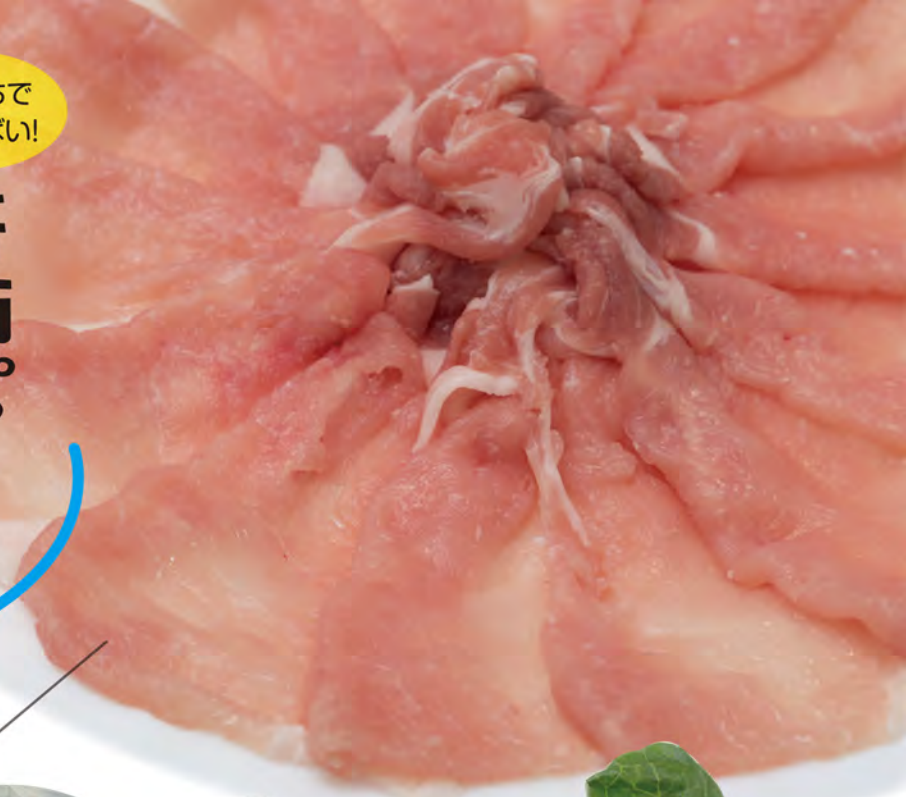


川口さん 大久保さん 原口さん

もちもちでうまかばい!

若楠ポーク

若木の4農家で生産されるブランド豚。甘く、口どけのよい脂身と、きめ細やかで歯切れの良い肉質、香りは、他の豚肉とは一線を画す。**豊富なビタミンB1**が疲労回復に効果的。



武雄の野菜で美味しく健康に!



小松菜生産者の皆さん

小松菜

使い勝手のよか野菜たい!

山内の2戸のエコファーマー認定農家で生産。ほうれん草とよく似た食べ方が一般的だが、**カルシウムは3倍以上**。あくも少なく、様々な料理にあわせやすい。



わかきのこ

若木の風景に見惚れ、移住してきたご夫婦が栽培。色白で、**日持ちが良い**のが特徴。生だけでなく、つくいだ煮などの加工品もあり。道の駅や物産館などではお買い得品に出会えるかも♪

詳しくは
わかきのこ ☎080-1118-7020



武雄暮らし楽しんでます♪

倉持さんご夫婦

ミスルージュ



武雄の newest 特産品を目指し、東川登で栽培が始まったイタリアアントマト。通常のトマトよりプロリン(コラーゲンの主成分)が6倍、**リコピン(抗酸化作用の成分)が8倍**も含まれる。

詳しくは
株式会社ベジビューティークリエイト ☎090-5487-4799 (代表 金岡さん)

旨み成分たっぷりて熱を加えると美味しい!



SYU企画 豊田さん 佐伯さん



株式会社おかわりのうえんの皆さん

しゃぶしゃぶのスープにもよかばい



藤川さん

詳しくは
農事組合法人 武雄そだちレモングラスハッピーファーマーズ ☎0954-45-5777



撮影協力/
綿島康浩陶工房(土鍋)