

令和8年9月11日

報道関係者各位

佐賀県 武雄市役所

きゅん♡ソフト 本格販売開始

～もったいないを美味しに！農家が挑戦する規格外野菜のアップサイクル～

武雄市では農作物生産者の所得向上、フードロスの削減、地域ブランドの創出を目指しています。このたび、規格外となったキュウリとちんげん菜を使った「きゅん♡ソフト」の常時販売が開始されました。

武雄オリジナルの「きゅん♡ソフト」をぜひ一度味わっていただき、生産者への想いを巡らせてみてください。

□販売開始日 令和8年9月6日（日）～

□販売場所 武雄温泉物産館

□販売価格 1個350円（税込）

「きゅん♡ソフト」常時販売に至るまで

武雄市観光協会と、規格外野菜の課題を抱えていた武雄市の青年農業クラブ「武友会」が協力し、開発が始まりました。

開発を手掛けたのは、武雄市の御船山楽園に店を構える「Kaji synergy restaurant（カジ シナジー レストラン）」。

数多くの地元農産物や食品製造副産物に魔法をかけ、ジェラート開発をされています。

導入コストが高いといわれるソフトクリームの機械については、開発の趣旨に賛同いただいた武雄温泉物産館の大渡利彦社長の快諾により導入されることとなり、最上級の味で提供できる環境が実現しました。

今後について

9月26日（土）に武雄温泉駅南口駅前広場で開催される「もったいないマルシェ」では、ソフトクリームより販売方法が容易な「きゅん♡ジェラート」をお披露目予定です。」

— 本件に関するお問い合わせ先 —

武雄もったいない同盟事務局 武雄市農林課農政係 TEL 0954-23-9335

もったいないを
価値に。

武雄の農業から生まれた、
新しい挑戦。

きゅん♡ソフト♡

武雄産きゅうり × 武雄産ちんげん菜

味にきゅん。ストーリーにきゅん。



規格外野菜から生まれた
武雄の新しいアップサイクルスイーツ



生産者所得の向上
規格外野菜を活用し、
生産者の所得向上へ。



フードロス削減
見た目だけで廃棄される
野菜を、おいしく活用。



地域ブランド創出
武雄の農産物の魅力と
全国へ発信。

おいしいだけじゃない。
武雄の未来をつくる、
やさしいスイーツです。

1カップ **350円** (税込)

持続可能な社会の実現に向けて

