

～うきはの“地の利”、“人の利”、“時の利”を伝える～

「うきはブランド通信」

U B C ~ukiha brand communication~



平成 30 年 5 月 14 日
福岡県うきは市



(報道各社への取材の御案内)

～かき氷が人気の暑い季節にも秋の味覚 **柿** を楽しむ～ 地元特産の **柿** が素材、期待の新メニュー「**柿氷**」の試食会

かき氷が人気の暑い季節が近づくなか、うきは市では特産の柿を使った、名付けて「柿氷(かきごおり)」を中村学園大学短期大学部の協力を得て、開発した。

甘柿の生産量が1万tを超え全国3位の福岡県のなかで、6千tを超える生産量を誇る県下最大の生産地である本市では、柿の消費拡大、とりわけ市場に出回らないB級品の活用が懸案となっている。

そんななか、期待の新メニューのお披露目として、市民を対象に「柿氷の試食会」を開催する。あわせて、レシピを市民限定で配布し、地元から普及を図る。

■行事 うきは市民限定「柿氷の試食会」

■日時 **5月25日(金)午前11時から**

■会場 道の駅うきは 情報交流施設「ウキハコ」
(うきは市浮羽町山北)

■問い合わせ うきは市うきはブランド推進課
ブランド戦略係 Tel.0943-76-9029



甘柿の生産が県下最大のうきは市



「柿氷(かきごおり)」イメージ



会場は、先月オープンした「ウキハコ」

編集・送信:うきは市総務課広報係(Tel.0943-75-4980)

※FAXを手にとられた方は、「うきは市ホームページ」掲載のカラー版を御覧ください→検索 うきはブランド通信

2018.5.14 発表/地元特産の柿が素材、期待の新メニュー「柿氷」の試食会