

ラインで味わおう!



豊かな海からの贈り物
ふくおかの魚

知る・買う・つながる福岡地魚通販サイト
ふくおか じざかなびプラス

「じざかなび福岡」
サイト内にオープン!

地元福岡の美味しい水産物を県民の皆さんの食卓にプラスしたいという
思いから、通販サイトを一堂に紹介するコーナー「じざかなびプラス」を開設。
福岡の水産物を販売しているサイトに簡単にアクセスできる他、レシピも紹介しています。

1 ネットで買える水産物を紹介!



いっぽんやり
一本槍(ケンサキイカ)
(3杯総量1kg以上)
5700円(税込)
新鮮な「一本槍」を水揚げ後すぐ急速冷凍。解凍するだけでおいしいお刺身が楽しめます



簡単、おいしい、
ふくおかの魚
【お試しボックス】
5700円(税込)
港で水揚げされた新鮮な魚を急速冷凍。前処理済みなので解凍後、簡単に調理が可能!



焼きのり詰め合わせセットA
3000円(税込)
収穫時期の最初に摘み取る「一番摘み」だけを厳選した詰め合わせセット。香り豊かで口付けが抜群です

新鮮な水産物や加工品が続々、追加中!

2 じざかなレシピ

糸島天然真鯛のアヒージョ



真鯛は「じざかなびプラス」で購入可能!

材料(2人分) \ 簡単レシピをご紹介します!

- 真鯛の切り身 ……6切 塩 ……小さじ1/2
- オクラ ……2本 オリーブオイル 1/2カップ
- ニンニク ……1片 【A】赤唐辛子 ……1本
- ローズマリー ……1本

作り方

- ①真鯛の切り身に塩を振り、10分程置き、水分をふき取る。オクラはガクの周りを切って2等分、ニンニクは薄切りに
- ②オリーブオイルを入れた小鍋(またはスキレット)に、①の真鯛、オクラ、ニンニクを浸し、上に【A】を置く
- ③弱火にかけ、ふつふつと沸騰してきたら、時々軽く混ぜ、さらに5分程煮て出来上がり

他にも

◆水産加工現場をレポートし、おいしさの秘密や商品にまつわるエピソードなどを配信

詳しくは [じざかなびプラス](#)



Pick up

LINEで地産地消情報を発信!!



「ふくおか地産地消応援の店」や県内の直売所、地産地消に関するイベント情報などをお届け!

受信設定の方法

- ①「受信設定」をタップ
- ②ふくおかの食・地産地消情報の「受信する」にチェックを入れる

期間限定キャンペーンの情報も配信しています!

他にも

問 水産振興課 ☎092-643-3563 ファクス092-643-3567

問 食の安全・地産地消課

“DOCORE(どおこれ)”商品が福岡県ウェブ物産展に登場!

2500品目を超える県産の加工食品や工芸品、農林水産物などを割引価格で販売する「福岡県ウェブ物産展」。今回、新たに“DOCORE”の商品が追加されました。

第6弾 最大25%割引 キャンペーン開催中!

期間 10/14 木 ~ 11/25 木

※期間中の割引クーポン発行枚数には限りがあります
※今後も定期的にキャンペーンを実施します



“福よか箱”
DOCORE福岡
お土産人気5選



豊前とうがらしを使った
“牛すじカレー”

DÔCORE

ふくおか商工会ショップ

博多マルイ2階にある、福岡県商工会連合会が運営するアンテナショップ。

地元で人気の商品、生まれたての商品など、他では見つけることができない隠れた“いいもの”を新発見できるお店です。

購入は
コチラから▶



問 公益社団法人福岡県物産振興会 ☎092-651-7288 ファクス092-631-3674