



『作る』と『食べる』をつなぐ、

海の幸・山の幸を愛する地産地消サポーター

北九州市食の魅力創造・発信室 2016 年 12 月 2 日

地産地消サポーターの皆さまへ

豊前海一粒かきシーズン到来！

漁協直営カキ小屋オープン！！

今年も北九州市冬の味覚「豊前海一粒かき」が旬を迎えました。

漁業者が手間隙かけて一粒一粒丁寧に表面をきれいに磨き、殻付きのまま出荷されることからこのブランド名になりました。

広大な曾根干潟沖の栄養に恵まれた豊前海で約一年間育ち、殻いっぱい詰まった身と濃厚な味わいを是非、ご堪能ください。

豊前海一粒かきを味わうことができる漁協直営のカキ小屋情報は下記をご参照下さい。

○恒見焼き喰い処

- ・営業日：12月3日（土）～4月2日（日）
- ・定休日：水曜日
年末年始は 12月28日から 1月6日まで休み
- ・営業時間：10時30分から 16時まで
- ・住所：門司区大字猿喰 1501
- ・電話番号：080-2720-5861



○はちがめ

- ・営業日：12月3日（土）～3月31日（金）
- ・定休日：金曜日ただし 12月23日、30日は営業
年末年始は 12月31日から 1月3日まで休み
- ・営業時間：平日 11時から 17時まで
土日祝 11時から 19時まで
- ・住所：小倉南区曾根新田南4-1-2
- ・電話番号：080-5255-2491



《問い合わせ先》

産業経済局水産課 担当：中村・濱田

電話：582-2086