



【いいづかブランドってなに？】

飯塚市の優れた地域資源または製品を「いいづかブランド」として認定しています。
飯塚には美味しくて、優れた自慢の製品がたくさん！
ぜひチェックしてみてくださいね！

<p>スタミナ味噌 594 円 蛭子屋合名会社</p>  <p>【製品紹介】 創業 100 年以上の歴史を誇る蛭子屋合名会社の看板商品。「肉に合う味噌を」と依頼を受けたことで生まれた本製品は、少し感じる辛味がクセになる味わいとなっている。 ☎0948-92-1134 ●飯塚市口原 746 http://www.misoyanokitchen.com</p>	<p>ほなみ赤鶏筑前手羽煮 540 円 有限会社日本パボルナ</p>  <p>【製品紹介】 地元穂波の空気、水、太陽の光を浴びて育った「ほなみ赤鶏」の手羽を余すことなく使用。適度な歯ごたえと豊かな味わいで身離れも良い。砂糖醤油と生姜の濃厚な風味がアクセントの一品。 ☎0948-28-9860 ●飯塚市津原 1480 ●https://www.tetraegg.jp/</p>	<p>しまやの筑豊物語きみちゃんのご飯の具シリーズ しまや バラ寿司の具：691 円 かしわ飯の具：648 円</p>  <p>【製品紹介】 筑豊の上質な食材をふんだんに使用した「バラ寿司の具」と「かしわ飯の具」。親しみのある可愛いパッケージも特徴的。炊きあがった 2 合のご飯に混ぜるだけで上品でやさしい味わいを楽しめる。 ☎0120-01-7408 ●飯塚市目尾 569-1</p>
<p>フルーツミックス野菜ジュース 130 円 有限会社イツカベンディング</p>  <p>【製品紹介】 自然の味にこだわった野菜汁 50% + 果汁 50% の国産 100% フルーツミックス野菜ジュース。飲みやすく後味に素材の深みを感じられる。「もったいない」の思いから創られ、規格外、廃棄予定などの野菜や果実が使われている。 ☎0948-23-3502 ●飯塚市相田 1639 番地</p>	<p>珈琲焙煎機 27,500 円 株式会社カシマ製作所</p>  <p>【製品紹介】 一枚の鉄板から切り出されたシンプルで機能的な焙煎機。1 回で 200g の珈琲が焙煎できる。オリジナル焚火台(別売)とともにおしゃれに使用できる他、ホルモンや地鶏を焼くこともできる。 ☎0948-72-0798 ●飯塚市筑穂元吉 937-6 ●http://www.kashima-ss.com/</p>	<p>百笑 まくわうり 321 円 百笑</p>  <p>【製品紹介】 市内の若手農家グループ「百笑」がつくるまくわうり。大規模生産を行っているのは県内では飯塚市のみ。昭和のメロンとも称され、さっぱりと程よい甘さが魅力的。スムージーや漬物などにしても美味しくいただける。 ☎090-5742-4364 ●飯塚市弁分 612-12</p>



【いいづかブランドってなに？】

飯塚市の優れた地域資源または製品を「いいづかブランド」として認定しています。
飯塚には美味しくて、優れた自慢の製品がたくさん！
ぜひチェックしてみてくださいね！

飯塚マカロンセット(ツカロン) 1,350円 株式会社 FUKAMI(パティスリーエスポワール)	えいちゃんのこだわりのかしわ飯の素 540円 麻生開発マネジメント株式会社 のがみプレジデントホテル	梅高菜 500円 野々実会
<p>【製品紹介】 飯塚マカロンセット、通称ツカロン。氷砂糖とココアバターを使用することで甘さは控えめ、外はサクッと中はしっとりとした味わいに。お土産や少し贅沢なティータイムにもおすすめ。</p> <p>☎0948-43-9343 ●飯塚市川津 639-5 ●http://goope.jp</p> 	<p>【製品紹介】 地元飯塚産の親鶏の濃厚なエキスをじっくりと抽出し完成させた、本格的な混ぜご飯の素。甘く深みのある優しい味付けで、噛めば噛むほど味が出る親鶏独自の触感と歯ごたえが味わえる。</p> <p>☎0948-22-3840 ●飯塚市新立岩 12番37 ●http://www.nogami-p-hotel.jp</p> 	<p>【製品紹介】 飯塚の特産品であった高菜を使用した高菜漬けと天日干した梅干しで作り上げた。いずれも自家製で添加物を使用しない安全・安心の製品。それぞれ別々でも楽しめます。</p> <p>☎0948-72-4755 ●飯塚市内野 3260 ●http://nonomikai-uchino.jimdofree.com</p> 