



いづか
ブランド
認定商品
2026年度版

飯塚市





いづかブランドとは…

飯塚市の優れた地域資源又は製品を「いづかブランド」として認定することにより、本市の知名度の向上と特産品の創出を推進し、もって地域経済の活性化に資することを目的に令和3年度に制定した本市の認定制度です。

CONTENTS 目次・認定品一覧

エスポワール	P1	金芳醤油醸造元	P11
・ FUKCHOCOLATE IIZUKAセレクション		・ 暁月「濃口生揚げ醤油」	
・ 飯塚マカロンセット(ツカロン)		大村ファーム	P12
オアシス珈琲有限会社	P2	・ ほなみ赤鶏 絶品の水炊きスープ	
・ きれいなコーヒー® ビーンズバッグ		・ ほなみ赤鶏 筑前手羽煮	
・ きれいなコーヒー® ドリップバッグ		・ ほなみ赤鶏 炭火焼ゆずこしょう風味	
有限会社畠中育雛場	P3	しまや	P13
・ 畠中育雛場のげんきタマゴん 特選卵		・ しまやの筑豊物語 きみちゃんのご飯の具シリーズ	
株式会社百笑	P4	のがみプレジデントホテル	P14
・ まくわうり		・ えいちゃんこだわりのかしわめしの素	
野々実会	P5	春ばあちゃんの店	P15
・ こしょうみそ		・ 春ばあちゃんの愛菜々園 白菜キムチ	
・ 甘酒入り赤麴		居酒屋 純	P16
・ 手づくりゆずドレッシング		・ 骨なし豚足 とん・パリ・ぴーぼー	
・ 梅高菜		宮ノ上げんき	P17
・ ながのばあちゃんの白おこわ		・ タナカレー ビーンズ	
蛭子屋合名会社	P6	・ タナカレー レディース	
・ スタミナ味噌		森本牧場	P18
・ 玄米味噌		・ 筑穂牛(牛肉)	
・ BIO MISO(玄米・麦・合わせ)		Only One。	P19
みそらぼ	P7	・ うちのごDELI しか・やさい	
・ ii otemaeシリーズ		・ うちのごDELI 鹿きも・はつ	
株式会社エコライフ福岡	P8	株式会社佐藤眼鏡店	P20
・ めか漬け美人		・ フルオーダーメイド メガネフレーム	
倉重酒店	P9	CROSSEED株式会社	P21
・ 本格焼酎 すかぶら		・ ダチョウ抗体マスク	
・ 養生甘酒あまざけたろう		株式会社カシマ製作所	P22
・ あまざけブッセ		・ 珈琲焙煎機	
瑞穂菊酒造株式会社	P10		
・ Bon Déclic 純米大吟醸			
・ 舍利蔵 純米吟醸			

美味しさの秘密が 詰まった ご褒美スイーツ

温度、固さ、焼き加減 すべてをこだわり
抜いた逸品。
"マカロナーージュ"と言う工程で調整し、
美味しいマカロンが完成します。



＼ 地元へのこだわり /

マカロンのメレンゲには、飯塚市の
養鶏場【大村ファーム】の卵を使用。
パッケージは茜染めをモチーフに
した色合いで、ポタ山をイラストに
しました。

ヅカロン 冷蔵

マカロンの中でも甘さ控えめのマカロンを作ろうと商品開発しました。飯塚の素材をふんだんに使用し、外はサクッと中はしっとりとした仕上がりに。飯塚の銘菓として、たくさんの人に食べていただきたいです。



飯塚の食材やお店とコラボした
ボンボンショコラです。



FUKCHOCOLATE 冷蔵 IIZUKA セレクション

金芳の醤油『奥紫』・エビス味噌『特太白味噌×落花生』・オアシス珈琲『イタリアンロースト』・倉重酒店芋焼酎『すかぶら』・『あまおう苺』をチョコレートの中に閉じ込めました。

エスポワール

■ 飯塚市川津639-5
■ 0948-43-9343



最高鮮度を追求した こだわりのコーヒー

原料をきれいに洗浄している事は勿論ですが、
コーヒーの生命である鮮度にもこだわっています。

鮮度が最高の状態を実現出来た商品になった
と思います。

＼地元へのこだわり／

コーヒーの香りで飯塚市を思い出せるような
商品開発を心掛けています。イタリアンロースト
は石炭をイメージしています。



OASIS CoffeeBeansBag

世界最先端! 豆の入ったCoffeeBeansBag
特許技術で、汚れ・埃・殺虫剤を洗浄して取り
除いた豆で作った、きれいなコーヒー®です。
ドリップバッグの中にはコーヒーの粉が
入っているのが常識ですが、豆のまま封入す
る方が鮮度が抜群である! と思い製造。業界
の常識を覆した逸品です。



きれいなコーヒー ドリップバッグ (12種12袋)

独自の特許技術で原料の生豆を洗浄・焙煎
したきれいなコーヒーのドリップバッグ
セットです。

オアシス珈琲有限公司

■ 飯塚市堀池133-9
■ 0948-26-1555



自然と安心を追求した 新鮮で美味しい卵

54年前の創業以来一貫して多種多様なひよこを育ててきたことから常時販売している卵の種類
の多さについては国内有数。その多様な組み合
わせ、多くの選択肢を楽しんでいただける商品
となっています。

自社鶏卵を使ったお菓子などを多く取り扱って
おり、先進的な取組みとして、2014年に総理視
察を受けました。



＼ 地元へのこだわり /

筑前福岡は江戸時代から続く鶏の名産地です。
飯塚も養鶏が盛んだった事から、シュガーロードと呼ばれた長崎街道の宿場であった飯塚では、卵と砂糖をふんだんに使ったお菓子の文化が開花したと考えられています。その歴史を引き継ぎ、安全で美味しい卵の生産に励んでいます。



島中育雛場の げんきタマゴん特撰卵

ひよこの時から専属獣医師に見守られ健康に育った母鶏が産む美味しい卵。

毎日食べるものだからこそ、安心で美味しいものを届けたい。

そして特別な時には、贈り物としても喜ばれるような貴重な卵も選んでいただけるよう、卵のプロとして努力しています。



有限会社島中育雛場

■ 飯塚市佐与1709-2
■ 0948-92-1246



程よい甘さと シャキシャキ食感！

「おいしい」と言っていただけることが一番の励みです。

私たちの作った野菜や果物で、皆様の食卓に笑顔があふれることを願い日々作業をしています。

＼地元へのこだわり／

現在、私たちは市内の幼稚園、小中学校の授業の一環で野菜の植え付けや収穫の機会を設けさせていただいています。

まくわうり

まくわうりとはメロンの一種で、西洋メロンの導入以前より農家で生産されてきました。

飯塚市は福岡県中部の盆地帯にあり、昼夜の寒暖差が大きい地域です。この寒暖差がさっぱりした甘み・食べ応えを生み出します。

お盆のお供え物としても人気が、そのまま冷やして生で食べていただくことはもちろん、お漬物やサラダにアレンジしたり、ヘルシードリンクとしても美味しくいただけます。



株式会社百笑

■ 飯塚市弁分612-12
■ 090-5742-4364



祖母の味。 わたしからあなたへ。

昭和5年生まれ、筑穂名物の長野おばあちゃん。おばあちゃんが幼い頃から慣れ親しんできた味を再現すべく、旨味調味料を一切使用せず農作物から生産しています。

＼地元へのこだわり／

たくさんの人との出会い・長年勉強して培ったノウハウを大切に【食で町おこし】を続けていきます。



手づくりゆずドレッシング

ノンオイルで自家製唐辛子、自家製玉ねぎを使用。ゆず、ごま、醤油などによりあっさりとしたドレッシングに仕上がりました。「焼肉のタレを作ってほしい」と依頼されたことがきっかけで開発しました。その時のタレが好評で、商品化しました。



こしょうみそ

いりこがはいっており、炒め物に使うと旨味が出て美味しくなる調味料です。



甘酒入り赤麹

辛さが欲しいときに加えるとまろやかな辛みを引き立たせる調味料です。炒め物や肉料理、パスタなどにも使用できます。



梅高菜

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ました。自家製で添加物を使用しない安全・安心の製品です。



ながのばあちゃんの白おこわ

旧長崎街道内野宿で医師シーボルトが食したという、白おこわ料理を長野ばあちゃんが再現したお弁当です。

野々実会

- 飯塚市内野3260
- 0948-72-4755



毎日使えて、 毎日が楽しくなる

当店の味噌はすべて手作りしており、毎日
こだわりの味噌を造り続けています。
大切にしている事は、伝統の味を守ること
です。

＼地元へのこだわり／

100年以上飯塚の地で味噌を作り続けてきました。
創業以来、地元の母の味として親しまれていま
す。



スタミナ味噌

老舗味噌屋が作ったオリジナルピリ辛万能みそだ
れ。元々お肉屋さん向けに豚の肩ロースのつけダ
レとして開発したものが評判を呼び小分けし
て販売したことがきっかけです。
お問い合わせの多い商品なので、全国へ発信して
いきたいと考えています。



BIO MISO (玄米・麦・合わせ)

約1年じっくりと熟成させたコクのあるしっかりと
した味で粒のないタイプの有機味噌です。



玄米味噌

福岡県産の玄米、大豆、赤穂の塩を使用し、通常の3
倍にあたる6か月間じっくりと熟成させたコクと
旨味が際立つこだわりの逸品です。

蛭子屋合名会社

■ 飯塚市口原746
■ 0948-92-1134



毎日の食卓に 美味しい彩りを

福岡県産の原料でつくられた生味噌をベースに、筑豊産・国産の農産物を使って無添加にこだわり、手づくりでひとつずつ丁寧に真心をこめてつくっています。

「ii otemaeシリーズ」では味噌の魅力や美味しさを後世に伝えられる商品開発や啓蒙活動に取り組む製品シリーズとして、今後もさらに展開していきたいと思っています。

＼ 地元へのこだわり /

Dip&Jamの林檎とシナモンの味噌ジャムは、飯塚市八木山の石坂林檎園さんの林檎を使用しています。



- 福岡県デザインアワード銀賞受賞
- FOOD SHIFTセレクション優秀賞受賞

ii otemaeシリーズ

日本の伝統発酵食品である『味噌の魅力』を伝えるために開発された商品です。

パンにぬったり、野菜や肉・魚につけたりして手軽に楽しく、そして美味しくワクワクするかたちで食べられるように『味噌』をソースやジャムにしました。



福岡県産米麹を使った 手づくり味噌

福岡県産の米と大豆を100%使用した無添加・非加熱で菌が生きた生味噌



Dip & Sauce Dip & Jam



道具のいらない 味噌づくりキット

福岡県産の米と大豆を100%使用して、手を汚さずに衛生的に、手軽に、楽しくつくって育てる初心者向けのキットです。(失敗しない動画付き)

みそらぼ

- 飯塚市横田515-1
ラグ・エクリュ A-3
- 電話 050-5216-3400



体と環境にやさしい 多用途ぬか床パウダー

「ぬかごと食べる」をコンセプトにしている為、ぬか床をパウダーにしました。

安心・安全な原料にこだわり、特に米ぬかは農薬不使用栽培米です。

プラスチックフリーのパッケージで、体にも環境にもやさしい商品をお届けしたいと心がけています。



＼地元へのこだわり／

飯塚市筑穂地区の栽培田(アイガモ農法)にて栽培された、農薬不使用の米のぬかを使用しています。

ぬか漬け美人

ふりかけるだけでぬか漬けができるパウダータイプのぬか床です。

樹木治療医である代表が、樹齢1,000年超の樹木治療に米ぬかを発酵させた土壌改良剤を施肥して元気を取り戻す様子を見て、人間も米ぬかの発酵食品『ぬか漬け』で健康を取り戻してもらいたい。という願いから、パウダータイプのぬか床を開発しました。

ぬか床は、管理が上手いかず、長続きしないことが多いため、この習慣が途絶えようとしています。「腸活」には「発酵食品」が昨今見直されているため、手軽に発酵食品を取り入れていただきたいです。

また、この商品はアレルギーフリーの原料・動物性の原料不使用の為、ヴィーガンやハラールといった食事制限のある方にもご利用いただけます。



株式会社エコライフ福岡

■ 飯塚市片島3-16-26
■ 0948-28-7151



地域と共に造り上げる こだわりの味わい

味わいはもちろんのこと、出来上がるまでの過程も大切にしています。原料は地元の子どもたちと苗植えから収穫まで行い、地産地消、農育をテーマに取り組んでいます。焼酎の仕込みは完全手作業。毎年多くのお客様に参加していただき、協力して仕込みます。

＼ 地元へのこだわり ／

本格焼酎すかぶらのラベルには贅沢にも飯塚出身の諸藤浩之さんの葦ペン画を使わせていただきました。



本格焼酎 すかぶら

多くのお客様から「地元の芋焼酎はありますか？」と聞かれますが、そもそも福岡県では芋焼酎を造る蔵が多くはありません。せっかくなら飯塚産の芋焼酎を造りたかったのですが原材料、蔵元の問題とハードルはかなり高かったのです…。しかし！若手ファーマー集団「百笑」との出会いにより念願の飯塚産の原料100%の芋焼酎「すかぶら」が完成!



あまざけブッセ (プレーン・チョコ・きなこ)

飯塚産米からできた甘酒を贅沢に使い、幅広い世代に楽しんでいただけるように作ったお菓子です。飯塚の洋菓子店のエスポワールとコラボした商品です。



養生甘酒あまざけたろう

「飲む点滴」と言われており、米と米麹のみで作ったスッキリと優しい甘さに仕上げた甘酒です。

倉重酒店

■ 飯塚市伊川535-17
■ 0948-52-5550



厳選酒米を使用した 上質な一杯

厳選された酒米を米の中心部まで磨き、厳寒期にしっかりとしたもろみの温度管理の下、低温でじっくり仕込みました。

＼地元へのこだわり／

飯塚市内の長尾地区で育んだ酒米「夢一献」を使用しました。



Bon Déclic 純米大吟醸

フルーティな香りとリンゴ酸の爽やかな酸味と甘さががらんだ味わいがお奨め。

飯塚市農産加工品ブランド化推進事業協議会の中で街の魅力を発信するために飯塚ならではの「上質な地酒を造りたい」という思いの中、スイーツに合う純米大吟醸酒として開発されました。ラベルのコスモスは、飯塚市の市花で、Bon Déclicは、フランス語で「良いきっかけ」という意味です。Bonは盆地である飯塚市の地形である「盆地」にもかけています。



舍利蔵・純米吟醸

飯塚市舍利蔵産の酒米「五百万石」を使用したほのかなフルーティな香りとスッキリ軽快で滑らかな中口タイプの絶妙な味わいです。

瑞穂菊酒造株式会社

■ 飯塚市天道375
■ 0948-22-1050



搾ったままの、 蔵が守る秘蔵の一品。

私たちは、自然を壊さず、自然と共にあること、人々の幸せを願うことを大切にしています。お客様の身体が健康であれば、心も健やかになる。その当たり前のことを信念をもって続けています。手ごろに見えるまがい物があふれる今だからこそ、本当の知識と本物の味を伝えていきたいと願っています。



＼ 地元へのこだわり ／

金芳醤油は、飯塚市と合併する前の颯田町で約百年前に創業しました。木桶仕込みを復活させ、杉の桶でじっくり諸味を熟成。桶にはこの地域の微生物が住み着き、この蔵、この土地にしか出せない香りと味を育んでくれます。

暁月(濃口生揚げ) 冷蔵

『暁月』は、添加された甘さや旨味に頼らず、原点回帰・自然回帰を大切にした一本です。

普通、醤油は火入れ(加熱殺菌)によって香ばしい香りをつけて完成しますが、生揚げ醤油は压榨後に火入れもろ過もせず、搾ったままの自然な状態の醤油です。

私が初めて搾りたての生醤油を味見した時、「この搾りたてこそ本当の醤油だ」と感じ、改良を重ね、添加物を使わない生揚げ醤油『暁月』が生まれました。

菌や酵素が生きている発酵食品なので、刺身などを漬けにすると身が柔らかくなり旨味が増え、おいしく仕上がります。



金芳醤油醸造元

■ 飯塚市口原765-7
■ 0948-92-0012



丁寧に育てられた こだわりの親鳥

緑豊かな清浄な空気の農場で雛から育てています。抗生物質、ホルモン剤不使用の飼料とおいしい天然水でじっくり育てた親鳥を、旨味調味料、保存料無添加にこだわり、様々な料理にアレンジしやすくしています。

＼地元へのこだわり／

飯塚市津原の小高い森の小さな養鶏場で育った親鳥だけを使用しています。



ほなみ赤鶏絶品の 水炊きスープ

味わい深い親鳥なのに「固い！」とか「調理がめんどくさい」とか言われがち…。なかなか上手に調理できない親鳥を水炊きにし、いつでもどこでも簡単、短時間でアレンジ可能な商品はできないものかと考えた結果生まれた商品です。『ほなみ赤鶏』のうまみを引き立てる上品な塩味のみ味の付けなので、カレーやシチューなどお料理のベースにもお使いいただけます。



ほなみ赤鶏 筑前手羽煮

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しました。砂糖醤油と生姜の濃厚な風味がアクセントの一品です。



ほなみ赤鶏 炭火焼 ゆずこしょう 風味

封を切ってすぐに楽しめる炭火の香りと、ゆずこしょうがアクセントのくせのない炭火焼です。

大村ファーム

■ 飯塚市棕本350-1
■ 0948-28-9860



地元の食材と無添加に こだわったやさしい味

旨味調味料不使用・無添加にこだわり、食べ物本来のおいしさを大事にした商品づくりに取り組んでいます。

＼ 地元へのこだわり ／

地元筑豊の食材にこだわっており、だしには飯塚の大村ファームさんのうまみたっぷりの「ほなみ赤鶏」と、飯塚の金芳醤油醸造元さんの上質な醤油を使用しています。



しまやの筑豊物語 冷凍 きみちゃんのご飯の具 シリーズ

炊きあがった2合のごはんに混ぜるだけで、簡単・お手軽においしいバラ寿司・かしわ飯が楽しめます。



かしわ飯の具



バラ寿司の具



しまや

■ 飯塚市目尾569-1
■ 0120-01-7408



■ 販売場所: 福岡県直方市頓野3884-2

厳選素材で作る 「郷土の味」

素材・使用材料などにこだわり、安心・安全な商品づくりをこころがけています。

試行錯誤し完成した「郷土の味」をぜひご賞味ください。

＼ 地元へのこだわり ／

飯塚市で加工されている親鶏を使用し、濃厚なエキスを抽出しました。
郷土の味「かしわめし」を広く届けて行きたいです。



えいちゃんこだわりの かしわめしの素 冷凍

名物を支えるため、沢山の卵を生み、ひっそり去っていく親鶏。

そんな親鶏たちに、当ホテル総料理長 安河内英二がスポットを当て完成した「かしわめしの素」。甘く深みのある優しい味付け、親鶏独特の食感と歯ごたえをお楽しみください。



のがみプレゼントホテル

■ 飯塚市新立岩12番37

■ 0948-22-3840



シンプルなのに 飽きがこない美味しさ

味が染み込むように、丁寧に手切りした白菜を、初代から続く変わらぬヤンニョム(キムチの素)で漬けています。

＼地元へのこだわり／

90年間飯塚で作り続け、食べて頂いています。これからも皆さまに喜んで頂けるよう、キムチを作り続けます。



春ばあちゃんの 愛菜々園白菜キムチ 冷蔵

程よい甘さとシャキシャキ食感!
初代の春ばあちゃんが子どもたちのために
作った白菜キムチ。
ごはんにも合います。



春ばあちゃんの店

■ 飯塚市菰田東二丁目22-44
■ 0948-22-0402



丹誠込めて作り上げた 唯一無二の新定番

1に忍耐、2に忍耐、3・4を飛ばして5に後悔。
それほど大変な作業ですが、お客様の『美味しい』の魔法の一言が聞きたくて、丹精込めて丁寧に慎重に作っています。
三度の骨抜き作業を行い皆様が安心して食べていただける様に心掛けています。

＼地元へのこだわり／

鹿児島産の上質な豚足を使用し、飯塚の地で商品開発・製造を行い新たなブランドを育てました。



骨なし豚足 とん・パリ・ぴーぽー

開発するにあたり、立岩遺跡から出土した石包丁からヒントを得て、『食べやすさ』にこだわった食材を探し始めた矢先、お客様が豚足を食べづらそうしていた為、手作業で骨を全部取り除きお箸で食べれる豚足を提供したところ大絶賛されたことから、当店自慢の看板メニューとなりました。

無添加・骨なし・常温長期保存の豚足です。
災害時の非常食、備蓄品としてもお勧めです。



居酒屋 純

■ 飯塚市口原310番地
■ 0948-98-9001



田中の 田中による 田中の為のカレー

お好きなように自由に食べてください。

＼地元へのこだわり／

『田中』という姓が、飯塚でNo.1なんです。(個人調べ)
明るい田中の未来を願って、頑張ろう、田中。



タナカレー ビーンズ

今後たくさんの生産者様とコラボしてきたいです。

田中を飯塚から元気にしたいと思います。

田中が元気になると、飯塚、いや、日本、いや、世界が元気になります。



タナカレー レディース

田中による田中女子
のためのカレー。



宮ノ上げんき

■ 飯塚市長尾1371
■ 0948-72-0604



伝えたい、筑穂牛の魅力

成長にあわせた無理のない肥育方法と飯塚・筑穂の静かな環境のもと、ストレスを感じさせない牛づくりにこだわっています。

いづかで丹精込めて育てた筑穂牛をたくさんの方に知ってもらって、食べていただきたい思いでブランド化しました。

＼地元へのこだわり／

飯塚・筑穂のゆったりとした自然環境のなかで美味しい筑穂牛を生産しています。



筑穂牛(牛肉) 冷蔵

旧筑穂町で飼養されている福岡県内でも最古のブランド牛。

独自の配合飼料を与えて育てることで、ほんのりと優しい薄紅色の肉色となり、その脂は甘く、まるで舌の上でとろけるよう。



森本牧場

■ 飯塚市小正306番地5
■ 0948-72-1457



食材・調理方法 こだわりの詰まったフード

私たちは『うちのこに安心して食べさせられるごはん』を基準に全てのフードを手作りしています。原材料は人が食べられる品質のものだけを使用し、添加物は一切使用していません。食材の良さを最大限に生かし使用し、仕込みから調理方法まで、一つひとつこだわっています。

＼地元へのこだわり／

素材には飯塚・嘉麻産の鹿肉を使用しています。



うちのごDELI 冷凍

- しか・やさい
- 鹿きも・はつ

犬の管理栄養士が作る食材に
こだわり抜いた
完全無添加のペットフード



人が食べられる、地元飯塚の上質な鹿肉と野菜を材料に使った体に優しい無添加ペットフード。

成犬用～離乳食やシニア犬の健康維持に最適な商品です。

ひとつひとつ手作業でお作りしているからこそ伝わる『あたたかみ』を大切に、わんちゃん・ねこちゃんが健やかに過ごせるようお手伝いをしていきたいと思っています。

また、うちのごDELIはSDGs登録事業者、ワンヘルス宣言事業者としてSDGsやワンヘルスの理念を意識しながら、人と動物、自然が共に健やかに暮らせる未来に貢献していけるよう努めてまいります。



Only One.

■ 飯塚市弁分202-1
■ 090-6399-3000



お客様と共に創る 世界に一つだけのメガネ

『メガネは創るもの』として、職人だけでなく、お客様の想いも形となるフルオーダーメイドメガネ。お客様と対話しながら、理想と一緒に描き、職人の手仕事と最新の機械を組み合わせ、形にします。丁寧さ・誠実さ・長く使える強度を大切に、掛ける人の個性が最も輝く一本を届けることを心がけています。



＼ 地元へのこだわり ／

創業96年、地域の皆様に支えられ、飯塚で代々受け継がれてきた技術と信頼が、フルオーダーメイドメガネの土台になっています。

フルオーダーメイド メガネフレーム

日々、多くのお客様のメガネと向き合う中で、「販売されているフレームでは理想の掛け心地やデザインを叶えられない方がいる」という現実を痛感しました。その想いから15年前に、お顔の形に合わせてデザインから選べる“手作りメガネ”を始めました。そして2024年9月、メガネ作製の全工程を行える工房を飯塚市にオープンしました。フルオーダーメイドメガネは「自分のために創る特別な一本」でありながら、日々の生活にそっと寄り添ってくれる存在です。お客様の想いや悩みを丁寧に聞き取り、その人らしさを形にできるメガネを創り続けたいと考えています。



(株)佐藤眼鏡店 本町店

■ 飯塚市本町7-20
■ 0948-22-4001



人の手と目で支える CROSSEDの品質

CROSSEDのマスク製造は、機械任せにせず機械を動かす人の手によって、より確実で安定した製造を行うように努めています。また、人の目視による全数検品を行い、品質管理を行って品質を守っています。



＼地元へのこだわり／

CROSSEDでは、地元小学生を対象とした社会科見学など、地域とのつながりを大切にしています。

ダチョウ抗体マスク

世界にたった1つの技術を2つ搭載。
ダチョウの卵から抽出した抗体を含浸させたマスクでウイルス飛沫も花粉も遮断します。驚くべき免疫力を備えているダチョウ。ダチョウの卵から抽出精製したダチョウ抗体は、さまざまなウイルスやアレルゲン物質と結合し、それらが人間の体内で活動することを抑制します。



CROSSED 株式会社

■ 飯塚市幸袋172-18

■ 0948-29-1761



珈琲焙煎、始めませんか？

カフェの店長からいただいた「こんなのできませんか？」という声を形にし、職人が一つ一つ丁寧に製作しました。今後も「あったらいいな」を形にしていきたいです。

＼地元へのこだわり／

創業50年、10年以上飯塚市筑穂に本社を置くカシマ製作所が培ってきた長年のノウハウを活かし、製造しました。



珈琲焙煎機

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で、1回で200gの珈琲を焙煎できます。コーヒー豆の焙煎だけでなく、ホルモンや地鶏を焼くこともできます。また、キャンプをする際にもおしゃれに使用することができます。



株式会社カシマ製作所

- 飯塚市筑穂元吉937-6
- 0948-72-0798





お出掛けマップ



(株)エコライフ福岡



エスポワール



CROSSEED (株)



倉重酒店



みそらぼ



森本牧場



Only One.



(株)百笑



大村ファーム



(株)カシマ製作所



宮ノ上げんき



野々実会





しまや

■販売場所:
福岡県直方市頓野3884-2

鯉田

浦田

新飯塚

飯塚

上三緒

筑前庄内

天道

桂川町

嘉麻市



蛭子屋合名会社



金芳醤油醸造元



居酒屋 純



㈱中育鶏場



のがみプレゼントホテル



㈱佐藤眼鏡店 本店



春ばあちゃんの店

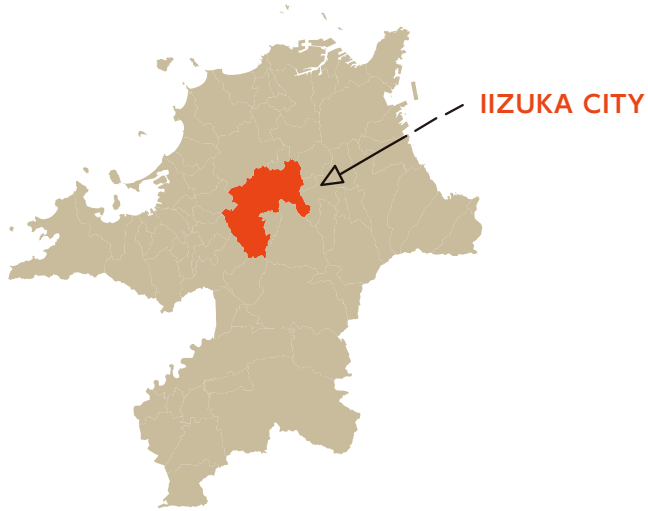


オアシス珈琲(有)



瑞穂菊酒造(株)

福岡県の
ほぼ真ん中



飯塚市

【お問い合わせ】

飯塚市 特産品振興・ふるさと応援課 特産品振興係

〒820-8501 福岡県飯塚市新立岩5番5号

☎0948-22-5500 (内線1446) Fax0948-22-5526

<https://www.city.iizuka.lg.jp/>

E-mail : tokusanhin-f@city.iizuka.lg.jp

