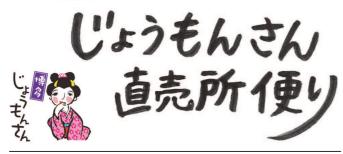
## 「博多じょうもんさん」 ブランドとは?

2025.10

TAKE FREE



You are what you eat.

JA福岡市では、①農薬安全使用基準や法令を守る②環境に充分な 配慮をして生産を行う ③栽培した生産者がわかる様にする ④JA福 岡市として販売を行う これらを遵守し生産された農産物を「博多 じょうもんさん」ブランドとして地域の皆様にお届けしています。 そして、「博多じょうもんさん市場」では、「博多じょうもんさん」 ブランドを中心とした地元で採れた安全・安心・新鮮な農産物、花、 お米や加工品などを販売しております。

## 新米



大切に育てられた自慢のお米です

福岡市も少し郊外へ足をのばせば、 昔ながらの自然とのどかな田園風景に 出会うことができます。赤とんぼが育 つほどの清らかな水と田んぼで、暑さ や気候変動にも負けず、生産者が真心 こめて丁寧に栽培した地元生まれのお いしいお米。わが街の味をぜひご賞味 ください。



福 岡 市 產 な 米



やわらかくモチモチで さっぱりとした甘みが 特徵

元気つくし

冷めてもうまい♪丸め の粒にバランスの良い 食感と粘りが◎

ノヒカリ

お知らせ

日頃より博多じょうもんさん市場

をご利用いただき誠にありがとうご ざいます。 誠に勝手ながら、 スタ ッフ研修会実施のため、 下記の日

程を臨時休業とさせていただきま す。 ご迷惑をおかけしますが、 何

スタッフ研修会実施のため

10月20日月

とさせていただきます。

卒よろしくお願いいたします。

ツヤと粘りがあり、 お弁当や毎日の食事 にピッタリ!

お好みの分つき度合はお決まりですか?

博多じょうもんさん市場では玄米を その場でお好みの分つきに精米できます。



玄米 3分 5分 7分

店舗スタッフに お伝えください

7分づきは食感や味が白米に近く、5分づきは玄米と白米のちょうど中間、 3分づきはより玄米に近い状態です。初めての方は、7分づきから始め、好み に合わせて分づき具合をかえてみるのがおすすめです。7分づきでも、やや白 米より硬さは感じられます。よく噛んで食べましょう。浸水時間は、7分づき は2時間程度、5分づきは3時間程度、3分づきは5時間程度と少しずつ長くな ります。そのほかの炊き方は白米と同じ炊き方で大丈夫です。



精米コーナーでのお米の価格は玄米価格です。 精米す ると胚芽米は約1~9%ほど、 白米は約10%ほど、 ぬかとして目減りします。 予めご了承ください。

## フォロ てね♪





HAKATA\_JOUMONSAN\_OFFICIAL

公式 Instagram O [HP] https://www.ja-fukuoka.or.jp/foods/joumon/ イベント内容は予告なく変更となる場合がございます。 商品等につきましては数に限りがございます。