



じょうもんさん 直売所便り

You are what you eat.

「博多じょうもんさん」 ブランドとは？

2025.10

TAKE FREE

JA福岡市では、①農業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美味しいお米。わが街の味をぜひご賞味ください。



福岡市産米の
主な品種

夢つくし

やわらかくモチモチで
さっぱりとした甘みが
特徴

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◎

ヒノヒカリ

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
その場で好みの分つきに精米できます。



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、何卒よろしくお願いいたします。

スタッフ研修会実施のため

10月20日月
臨時休業

とさせていただきます。

分つき度合目安

分つき度合が低いほど玄米の風味が残ります。
胚芽（栄養価の高い胚芽が大切に残ります）



精米コーナーにて
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、好みに合わせて分つ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。

フォロー
してね♪



HAKATA_JOUMONSAN_OFFICIAL

[HP] <https://www.ja-fukuoka.or.jp/foods/joumon/>

公式 Instagram



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。