

4月の旬は「ミニトマト」「タケノコ」！ 津本式究極の血抜きを実演！

九州の生産者による「新鮮」「おいしい」「笑顔」のマーケット

博多 FARMERS' MARKET

4月開催のお知らせ！

(株)JR博多シティは、九州の農業の元気づくりを応援することを目的に実施している「博多FARMERS' MARKET」を4月の下記日程で開催いたします。

今回も日本各地で生産者と消費者をつなぐマルシェを開催している株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎、以下ぐるなび）と協力し、人気のお店やシェフが会場にて生産者の食材を調理して提供する企画を開催していきます。

-博多FARMERS' MARKET 開催します！-

第34回開催でご紹介する旬は「ミニトマト」と「タケノコ」です。ミニトマトは品種や気候、育て方などで味が大きく変わります。酸味と糖度のバランスによる味の違いなどそれぞれ個性があるので、自分好みの味を発見していただけるよう、海に近い糸島・志摩地区のミニトマトと内陸のうきは市で育ったミニトマトを販売します。

そしてタケノコは、国内有数の名産地として知られる熊本県南関町のタケノコをご紹介します。4月のタケノコは、大きさがあって、柔らかいのが特徴です。3月は小ぶりのタケノコが多く、大きさがあっても1kg程度でしたが、4月に入ると、1kgはよく見かけるサイズとなり、大きいものでは3kg近くにもなります。当日は生のタケノコの他に、扱いやすい水煮も販売します。

さらに今回は特別企画として、臭みのない、旨みのある魚に仕立て上げていく、有限会社長谷川水産の魚仕立て屋・津本光弘氏をお招きして、「津本式 究極の血抜き」の実演を行います（実演は10日・11日のみ）。津本式は“魚をおいしくする”をコンセプトに、骨の隙間・血合肉を含め、ほぼ完全に血を取り除くことができます。これにより、長期熟成が可能になり、旨みをぐんと深めることができるので、味わい深い魚を楽しむことができます。当日は、活きたカンパチをその場で仕立て上げていくプロの業をご覧ください。

なお、今回は、32店舗の出店を予定しています。

※イベント期間中は「博多FARMERS' MARKET」の参加店舗やシェフへの取材が可能です。※出品内容は変更となる場合がございます。※新型コロナウイルス感染症予防対策において、政府より、イベント開催への自粛制限について新たな要請があった場合、その内容によっては、一部変更が生じたり、中止になる可能性もございます。

【イベント概要】

- イベント名称 博多FARMERS' MARKET（ハカタ ファーマーズ マーケット）
- 開催日時 4月7日（水）～11日（日）11:00～19:00（最終日18:30まで）
- 開催場所 JR博多駅前広場
- 主催 (株)JR博多シティ、九州旅客鉄道(株)、(株)NKB
- 協力 (株)ぐるなび



【本リリースに関するお問い合わせ先】 株式会社JR博多シティ 営業部 販売促進課 広報担当：古賀
TEL (092) 441-5947 FAX (092) 441-5942 URL: <http://www.jrhakatacity.com/>

■ 出店一覧

※2021年3月31日時点の情報です。出店者や出品内容は当日までに変更となる場合がございます。

No.	出店名	メイン商品	4/7 (水)	4/8 (木)	4/9 (金)	4/10 (土)	4/11 (日)
1	国産モリンガ専門店ライフパピヨン	モリンガ加工品	●	●	●		
2	四季のぬか漬け本舗	ぬか床パウダー 他					●
3	高木茶園	八女茶			●	●	
4	五島うどん マルマス	五島手延べうどん	●	●	●	●	●
5	ノノズマフィン	菓子			●		
6	RossaGarage	パン		●	●	●	
7	ひもの大嶋屋	干物	●	●	●	●	●
8	あごだしのはたした	あごだし	●	●	●	●	●
9	泉屋六治	シナモンティー	●	●	●	●	●
10	五島列島漁師手づくり 網元・清兵衛	干物	●	●	●	●	●
11	竹千寿	ちまき	●	●	●	●	●
12	Maazel Maazel	スープ、ドレッシング			●	●	
13	日南レモン	日南レモンソーダ	●	●	●	●	●
14	中村農園	野菜		●			
15	アイズスイーツラボ	菓子	●	●	●	●	
16	KOYASU FARM	ヤギミルクソフトクリーム	●	●	●	●	●
17	つきとたいよう	植物	●	●	●		
18	柚子胡椒専門店会員制伍代長谷部	柚子胡椒	●	●	●	●	●
19	三清屋ファーム・かごしま森の黒豚	黒豚ジャンボ串 他			●	●	●
20	千実家（ちさねや）	ミニトマト	●	●	●		
21	くじゅう高原地ビール Beer Oh!	くじゅう高原地ビール	●	●	●	●	●
22	Renatomato	レナトマト	●	●	●	●	●
23	イチゴスター	あまおうソフトクリーム、いちご				●	●
24	つばき工房	かんころ餅	●	●	●	●	●
25	キとネ	タケノコ	●				
26	マルシェ Grand久留米	松きのこ、松きのこの天ぷら				●	●
27	宮崎ひでじビール	クラフトビール	●	●	●	●	●
28	見好養蜂園	はちみつ	●	●	●	●	●
29	大石商店	原木しいたけ	●	●	●	●	
30	金芳醤油醸造元	醤油	●				
31	芳香園	梨加工品				●	●
32	呼子萬坊	いかしゅうまい	●	●	●	●	●

■ 新型コロナウイルス感染症予防対策

- 出店者やスタッフに検温を義務付け、37.5度を超えた者は参加しません。また、せき、のどの痛みといった風邪の症状やだるさ、息苦しさ、嗅覚・味覚の異常などの体調不良が出ている場合や新型コロナウイルス感染症で陽性とされた人との濃厚接触者らは出店しません
- 出店数を制限し間隔を取って運営します
- 消毒が可能な什器や商品については適宜消毒を行います
- 商品を手渡す際は、ゴム手袋等を着用して、素手と素手の接触を控えます
- 飛沫による感染を予防するため、大声での呼び込みは行いません
- 各出店ブースの接客面に飛沫防止シートを設置します
- お会計時はトレー等を使用し、素手と素手の接触を控えます
- 飲食の提供は、直前までラップをかけたり注いだりするなど、飛沫や接触到に配慮したサービスを行います
- 体調の優れないお客さまはご来場をご遠慮いただきます
- お客さまの入場が多数の場合は入場制限を行います
- マスクの着用を義務付けます
- お客さま同士や出店者との間隔は2m（最低1m）を保つよう注意を促します
- 着席して飲食をしているお客さまには、飲食以外の時にはマスクを着用していただくようご協力を促します。
- 商品に触れる際は手袋の着用またはアルコール消毒をしていただきます
- 手指用のアルコール消毒液を常備し使用を促します