

『福岡県糟屋郡須恵町 特産物パンフレット』

Issued April, 2026
Sue Town, Fukuoka, Japan

Vol.01

いいつつやない

美味しいもの良いものの旅

須恵町の
恩恵と、
上質な地産が
いいつつやない



いいつつやない

美味しいもののいいものの旅

『福岡県糟屋郡須恵町 特産物パンフレット』

Issued April, 2026
Sue Town, Fukuoka, Japan

Vol.01

Contents

P.03——上質を知る おとなの、伝統町須恵

P.04——グラビアページ(須恵町の魅力)

P.06——上質なもののづくり町、金属加工産業

P.8——貝原バーナー製作所

P.9——ナサ工業株式会社

P.10——楠原製作所

P.11——株式会社ピーエムティー

P.12——伝統とモダンを 融合させる、須恵の職人

P.14——竹田たたみ店（ちくちく）

P.15——徳澤光則

P.16——カネシチ今泉醤油醸造有限会社

P.17——塩工房 仙

P.18——有限会社 清広食品

P.19——有限会社 ひらお

P.20——陶翔窯

P.21——一般社団法人 華笑み香

P.22——現代の感性を吹き込むその姿勢は、
須恵の文化に新たな価値をもたらす

P.24——パティスリー アンサンブル

P.25——豊田農園

P.26——サンフーズ株式会社

P.27——Rabbit's

P.28——社会福祉法人柚の木 福祉会YUZUKA

P.29——株式会社ROKUMI

P.30——FRUCTUS

P.31——珈琲豆屋 Nanの木

P.32——篠原製本 株式会社

P.33——アストレア

P.34——株式会社 オーリン

P.35——斎藤物産 株式会社

P.36——よもぎ蒸し POT

P.37——もり牧場

P.38——有限会社 博多あずまや

P.39——株式会社 HAGIFARM

P.40——ふるさと納税の仕組みなど

P.41——須恵町長のごあいさつ

P.42——須恵町のイラストマップ

P.44——奥付と須恵町立歴史民俗資料館

上質を知る おとなの、 伝統町須恵

須恵に受け継がれた文化は、
今も昔も須恵川の恵みとともにある。
岳城山には古き良き山里文化。
町の中心部を堂々と流れる須恵川では
流水プールがある水辺公園が整備され、
町民の憩いの場所として利用されている。
江戸時代の製薬、売薬業、明治から
昭和時代の石炭産業工業団地の造成による
第三次産業への推移していった。近年では、
そのひとつひとつを丁寧に紐解くと、
ものを識り、ことを嗜むおとなが
心惹かれるまちであることがわかる。



上須恵須賀神社「祇園山笠」
約250年前、疫病の退散を祈願して祇園祭
を催行し、以降疫病が収まったので毎年行
うようになった。昭和51年、保存会が発足
以来、祇園祭を7月24日に一番近い日曜
日に実施。大人の山笠が先頭に子ども山笠
と共に須賀神社を出発し、上須恵地域のほ
ぼ全域を歩き山笠、須賀神社に戻ってくる。

この地に留まり、
暮らすように旅をする。
それは、数々の上質に
出会う旅。

福岡市を中心とする福岡都市圏にあり、
緑あふれる霊峰若杉と須恵川の青く澄んだ
水のそば都会的な生活を送ることができる
住宅都市として発展し続けている。
美しい自然が至るところに息づく須恵町。
自然は大地に潤いを与え、味わい豊かな
作物を生んでいる。古くから自然と調和した
暮らしは、人々の心にゆとりを与えてきた。
自然とのふれあい、健やかな暮らし、
多くの恵みが循環し、輪となり、
まちと人の豊かな「えん」を結んでいる。



上質な ものづくりの町 金属加工産業



上.花瓶「Metal Dress」ナサ工業株式会社 (11p)
下.「ケロシンストーブ」貝原バーナー製作所 (10p)

福岡県糟屋郡須恵町は、福岡都市圏に位置し、高速道路（九州自動車道・須恵スマートIC）や空港へのアクセスが良いことから、昭和40年代より製造業を中心とした工業団地が形成され、「モノづくりの町」として金属加工産業が根付いています。金属加工産業は現在、国内外における製造業の構造変化（EV化、DX推進）に伴い、技術革新と構造転換の過渡期にあります。短期的には人手不足やコスト高騰といった課題に直面しているものの、高精度・高機能部品への需要は高く、長期的な展望は明るい（成長基調）と予測されています。

須恵町には、福岡都市圏の消費・生産活動に関連する都市型工業の集積が行われ、地域産業として重要な位置づけにあります。しかし、今後規模の大きい工業適地の開発は困難で、住宅との混在を避けるための適正な工場の配置による公害発生の防止、自然環境との調和が必要となっています。これからは環境保全に注意しつつ省資源、高付加価値の工業の振興や研究開発型企業、情報関連産業の誘致を目指します。須恵町には金属加工関連会社が数多くあり、町として企業の支援活動の一環として若年層の職人志望者を育てる取り組みが続いています。地域ぐるみで「ものづくりの魅力」を発信し、後継者確保につなげています。須恵町は、福岡市内へ通いやすい「ベッドタウン」の側面と、技術力を強みとする「工業の町」という2つの側面を併せ持った地域であります。



「鑄鉄製マルチ鍋」楠原製作所 (12p)



ギターピック「HADES」株式会社ピーエムティー (13p)

受け継いだ火を、未来の風景へ。

須恵町・里山の工房で生まれる、唯一無二のケロシンストーブ。

須恵町佐谷地区に工房を構えるのが、「貝原バーナー製作所」です。ここでは伝統的な燃焼器具、ケロシンストーブの新しい可能性を追い続ける職人がいます。2016年に製作所を開業した貝原壮二さんは、里山の風景を未来に繋げたいという想いを胸に、手が届く“本物”を作り続けています。ケロシンストーブは、19世紀末発祥の歴史ある燃焼方式。

現代では扱いづらく、一般家庭から姿を消し、製造できる職人も僅かになりました。希少な存在だからこそ、炎の表情や金属の質感、アンティークのような佇まいに惹かれ、近年キャンパーの間で再評価されています。

貝原バーナー製作所のストーブは、歴史的な燃焼方式を踏襲し、現代のアウトドアシーンに適応した設計へと昇華させています。この技術は、デザイン以上に機能性を優先した設計からこだわっています。既製の部品に合わせるのではなく、燃焼力や耐火時間を高める為、必要な部品を自ら製作。結果、世界的にも珍しく非常にコンパクトサイズかつ、強い燃焼力と長い耐火時間を備えた、唯一無二のケロシンストーブ。

一台一台、貝原さんの手で仕上げた製品は、ストーブの概念を軽やかに越えています。里山の工房で、椅子と机とケロシンストーブを持ち込み、薄暮の佐谷地区を眺めながら沈黙の時間を共有する。そんな日常が、ものづくりの背景にあります。燃える炎に手をかざし、静かに過ごす時間が、製品に宿る温度となって伝わってくるのです。



貝原バーナー製作所

福岡県糟屋郡須恵町大字佐谷 1655
電話番号：092-518-5316
<https://www.kaibaraburner.com>



金属が織りなす、機能美

より良いものづくりで社会に貢献して行きたい。

ナサ工業は、暮らしを支える金属プロダクトを生み出すものづくり企業です。それはエレベータやエスカレーター、鉄道車両、さらには病院で使用される医療機器まで多岐に渡ります。

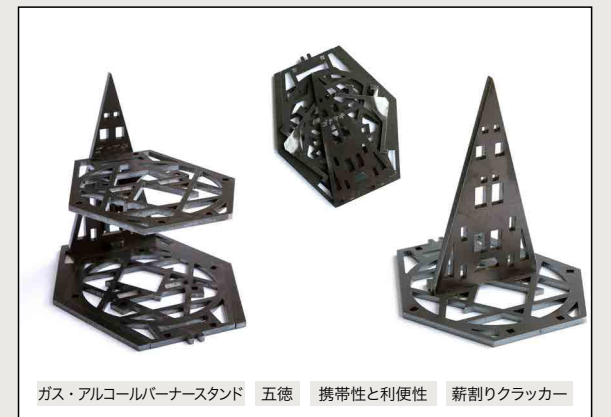
確かな技術によって見えない所でも人々の暮らしを支えています。設計開発から、製作、取付までを一貫して行い、各工程で何度も検討を重ね、見えない部分へも拘りと工夫を持ってものづくりをしています。例えば、国内各地の文化施設や公共の施設のエレベータ、エスカレーターにナサ工業の製品が使われています。設計力と柔軟な対応力は全国で高く評価され、確かな実績へとつながっています。優秀板金製品技能フェアにおいて2年連続で大臣賞を受賞したことは、ナサ工業の技術と美しさへのこだわりが認められた証です。

「Metal Dress」は、ナサ工業の智慧と技術、思いやりを形にした花器です。金属とは思えぬほど軽やかで、なめらかな曲線はまるで美術作品のよう。空間に凛とした上質さをもたらします。

マルチツールである「ゴトマキ」は、薪割りと五徳、その他の機能を備えたアウトドアギア。軽量でコンパクトでありながら、機能美と安定性、また組み立てる楽しさを備えています。日常を支えてきた技術が、アウトドアの場面でも確かな安心感と楽しさを生み出します。ものづくりの現場で培われた技術と想いが息づく、ナサ工業ならではのプロダクトです。

ナサ工業株式会社

福岡県糟屋郡須恵町大字佐谷 1323-1
電話番号：092-932-1126 <https://nasakogyo.co.jp/>



ガス・アルコールバーナースタンド 五徳 携帯性と利便性 薪割りクラッカー

鉄のチカラで、インフラから食卓へ 街を支えてきた鋳物の技術を、今度は食卓へ。



株式会社楠原製作所は、マンホールの蓋をはじめ、水道インフラ、建設・土木機械、ロボット、モーターといった電気機械部品まで、暮らしと社会を支える製品を製造している会社です。生活に欠かすことのできない幅広い分野で活躍しています。

私たちが大切にしているのは、「徹底したテスト」と「納得できる製品づくり」です。安心・安全な製品をお届けするため、製造と試験を繰り返し、妥協のないものづくりを続けてきました。1500℃を超える溶解炉で鉄を扱う現場には、鉄と同じ熱意

を持った職人たちがいます。砂型を一つひとつ作り、溶かした鉄を流し込む鋳物づくりは、熟練の技術と高い集中力を必要とします。製品は、マンホール蓋として街を守り、建設機械はインフラ整備の現場で、ロボットやモーターは生産工場で活躍し、日本のものづくりを支えています。

IH 対応の鋳鉄たこ焼きプレートは、鋳物ならではの高い蓄熱性と均一な熱伝導が特長です。外はカリッと、中はとろりとした本格的なたこ焼きを、ご家庭でお楽しみいただけます。既製品にはないサイズ感で、アヒージョなど幅広い料理にも活躍します。また、IH 対応の鋳鉄焼き物プレートは、熱が冷めにくくアウトドアにも最適です。表面の細かな凹凸により油なじみが良く、鉄分補給も期待できます。コーティング剥離の心配もなく、長く使い続けられる逸品です。日々の料理を、より美味しく、より本格的に。1500℃の現場から生まれた鋳鉄の力を、ぜひご家庭でご体感ください。

楠原製作所

福岡県糟屋郡須恵町大字上須恵1319-2
電話番号：092-932-1159
iron-hawk@kushihara-factory.co.jp



ミクロンの精度が、音を変える。 PMT の本気が生んだ、唯一無二のギターピック「HADES」

長年、精密部品加工を軸に技術を磨き続け、現在は半導体や電子部品を製造する装置の開発など、ミクロン単位の精度が求められる業界で確かな信頼を築いています。

高度なモノづくりの傍ら、福利厚生の一環として社内に様々な部活動を擁する PMT。軽音楽部員のアイデアが、産業界の枠を飛び越えた新たな商品を生み出しました。

セラミック製ギターピック「HADES (ハデス)」は、PMT の加工技術と社員による本気の遊び心が融合した逸品です。素材には、人工歯根にも用いられるジルコニアセラミックスを採用し、非常に高い硬度と優れた耐久性を実現。長期使用でも摩擦などによる音質の劣化が極めて少ないのが特長です。さらに、音の表現力にも妥協はありません。3つのエッジそれぞれに異なる丸みを持たせたオリジナル設計により、使う角度や面によって音を弾き分けることができます。

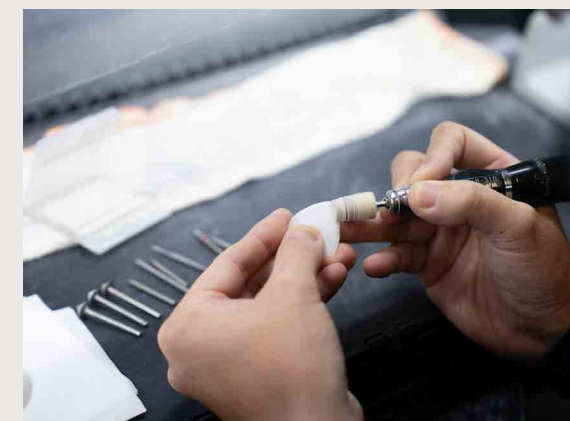
繊細なタッチから力強いアタックまで、演奏の幅を大きく広げる、まさに技術と感性が融合したツールです。また、レーザーマーキングによるロゴやメッセージ刻印にも対応。プレイヤーそれぞれの手やマインドに呼応する、唯一無二のピックづくりができるのも、PMT ならではの強みです。

多くの著名アーティストのライブでサポートメンバーとして活躍するギタリスト、Ken Kimuraさんも感動したという「HADES」。是非その手で、お確かめください。



株式会社ピーエムティー

福岡県糟屋郡須恵町大字佐谷 1705-1
電話番号：092-933-3110
<https://pm-t.com/>



伝統とモダンを 融合させる、 須恵の職人

須恵町は、豊かな自然環境と長年にわたり培われた食の伝統が息づくまちです。脊振山系の清らかな水と肥沃な大地が育む素材は、食品加工に欠かせない確かな品質を約束します。

私たちのまちには、先人から受け継いだ製法を守りながら、妥協を許さない職人たちの想いが今も脈々と生き続けています。素材の持ち味を最大限に引き出すこだわりの技と、自然が与えてくれる恵みが融合することで、本物の味が生まれます。

伝統を礎に、新たな食の価値を創造したいとお考えの事業者の皆様、須恵町はその挑戦を全力で支えます。自然と職人の誇りが宿るこのまちで、ともに未来の食文化を築きませんか。

須恵町・竹田たたみ店が仕立てる、バッグと畳
夫婦の手から、畳の香りと日本の心をお届けしたい。

須恵町の暮らしを長く支えてきた竹田たたみ店は、ご夫婦で営まれる畳専門店です。店主は畳職人として一枚一枚の畳と誠実に向き合い、張替えや補修など、お客様の要望にできるだけ応えながら、地域の住まいを支えてきました。

天然い草をはじめとして、和紙や樹脂製の畳表も扱い、現代の住まいに寄り添う柔軟な提案を行っています。

畳づくりに用いる素材を活かし、職人の技とその美しさを新たな形に昇華させたバッグとミニ畳。バッグの制作を担うのは奥様で、一枚一枚畳のへり表情を見極め、全て手作業で丁寧に仕立てています。中央に大きなバラ文様を配した赤のバッグは、装いの主役となる華やかな存在感で、A4 サイズが収まります。くすみグリーン

のショルダータイプは上品さと軽やかさを兼ね備え、日常使いに寄り添う一品です。黒のバッグは、冠婚葬祭などにも対応した落ち着いた佇まいで、いずれも畳へりならではの品格があり、軽くて持ちやすく、耐久性にも優れ、内ポケットを備えた実用的な作りです。

ミニ畳は、玄関や棚の上に置くだけで和の気配を静かに添えてくれます。鍵や香炉など身近な小物の定位置としてはもちろん、近年ではフィギュアやぬいぐるみといった押しグッズを飾る台としても親しまれ、まるで和室に佇んでいるかのような特別な景色を生み出します。夫婦で受け継ぎ、支え合いながら育まれてきた畳の技と心。その温もりを、ぜひ暮らしの中で味わってください。



竹田たたみ店 (craft house ちくちく)

福岡県糟屋郡須恵町大字須恵 155-7

電話番号：0120-777-144

shyo.sena.sora-321.219@docomo.co.jp



須恵の大地が育んだ、千年の焼物文化。
暮らしに宿る「用の美」— 徳澤守俊・光則の陶芸

須恵町は、古代から焼物と深い関わりを持つ土地です。古墳時代には高温焼成の土器「須恵器」が生産され、ろくろ成形や登り窯といった高度な技術が各地へ広まりました。町内や周辺には今も窯跡が点在し、須恵町が焼物文化の原点の一つであることを静かに物語っています。

江戸時代には福岡藩の御用窯として「須恵焼」が栄え、屋敷窯が置かれ、藩主への献上品を焼くなど、その技と精神は明治期まで受け継がれてきました。この伝統は、昭和期以降の現代陶芸へと脈々と受け継がれています。

この長い歴史の流れを体現する陶芸家が、須恵町在住の徳澤守俊さん・光則さん親子です。徳澤さんは朝鮮唐津手を基盤に、独自の美意識を重ねた作陶で高い評価を受けています。唐津焼に用いられる釉薬は、桃山時代から江戸初期にかけて九州各地で発達した技法で、灰と鉄を用いた釉薬が炎の中で生む豊かな窯変は、須恵町の土と響き合い、作品一つ一つに深い表情を宿します。須恵町の土と唐津の釉薬が織りなす色調や肌合いは、見る者の感覚を静かに揺さぶり、使う者の暮らしに深い余韻をもたらします。茶碗や花器など、日常に寄り添う作品は「用の美」を大切にしながら、手にした瞬間に質感と佇まいの違いが伝わるでしょう。

徳澤守俊さん・光則さんの作品は、土と炎、作り手の感性が息づく工芸品として、暮らしの中に静かな余韻と彩り、確かな豊かさをもたらします。

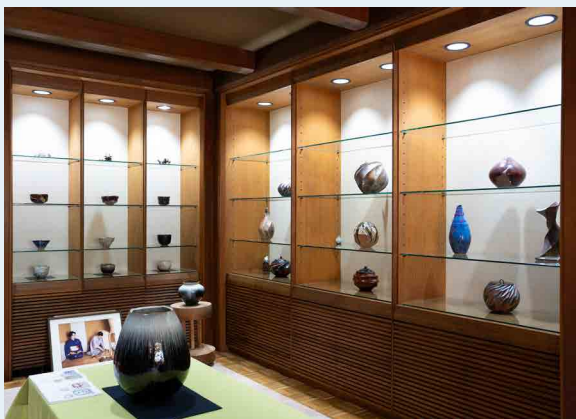


須恵窯
徳澤守俊・光則

福岡県糟屋郡須恵町大字上須恵 43-2

電話番号：092-932-2697

suegama.m.t@gmail.com



薪焚きのぬくもりが、 毎日の料理をやさしく包む

須恵川沿いに立つレンガ造りの煙突を目印に、明治 28 年の創業以来 130 余年にわたり須恵町の暮らしとともに歩んできた老舗、カネシチ今泉醤油醸造。

現在は五代目・今泉和則さんが、先祖代々受け継がれてきた製法を大切に守りながら、昔ながらの味を今に伝えています。

最大の特長は、今では珍しい薪焚きによる火入れ。大きな窯で薪を焚き、時間をかけてじっくりと火を通すことで、角の取れたまろやかさと、ほんのりとした甘みを持つ奥行きのある味わいが生まれます。

商品は定番の濃口、さしみ、うすくちの三種。濃口は優しい甘さと穏やかな口当たりで、かけ醤油から煮物まで幅広く活躍。

さしみ醤油は塩味を抑えた甘口仕立てでほどよいとろみがあり、刺身や寿司はもちろん、卵かけご飯や漬物、蒲焼のたれにもよく合います。

うすくちは濃口よりやや塩味がありながら、素材の色や出汁の風味を引き立て、お吸い物やだし巻き卵、おでんなどに相性が良く馴染みます。

どの醤油にも共通するのは、料理を主張しすぎず、素材の味をそっと支える存在であること。毎日の食卓に自然となじみ、気づけば手が伸びる一本です。「事業拡大より、家族でできる範囲で、地域に喜ばれるものをつくり続けたい」。その言葉どおり、一本一本に込められた須恵町への想いと、積み重ねてきた時間の重み。薪焚きが生む、まろやかで甘みのある醤油。ぜひご家庭で味わってください。



カネシチ今泉醤油醸造有限会社
福岡県糟屋郡須恵町大字須恵679
電話番号：092-932-0074
<https://kaneshichi-shouyu.jimdofree.com>



太陽と風だけで育てた完全天然塩 天日干し熟成「仙之助の塩」

塩工房仙の「仙之助の塩」は、完全天然の天日干し熟成塩です。海水の持つ豊富なミネラルを最大限に生かすため、高温で煮詰める工程は行わず、太陽と風の力だけでゆっくりと結晶化させる自然製法にこだわっています。この製法により、過度な苦みが抑えられ、ミネラルやカルシウムなどの栄養素をほどよく残した、やさしくまろやかな塩味が生まれます。

原料となる海水は、カリフォルニア半島のゲレロ・ネグロ塩田から運ばれ、13 の蒸発池を約 1 年半かけて移動しながら濃縮され、結晶池でさらに約 6 か月間、天日干し熟成されます。

こうして自然の力だけで育まれた塩は、肉や魚、野菜の旨みを引き出すだけでなく、塩パックとしてのスキンケアや、髪、ペットの健康管理など幅広く活用できます。健康維持に欠かせないミネラルも豊富に含まれており、現代人に不足しがちな栄養素を補うことができます。また、毎朝の水にひとつまみ加えることで、胃腸環境を整え、歯の健康維持にも役立ち、健やかな毎日を支えます。結晶塩の「海のたより」は、砕いて使うことで素材の味を引き立て、「海の響」はステーキや天ぷらなど素材を活かした料理に最適。「仙之助の塩」は、炊飯や漬物、焼き物まであらゆる家庭料理を格上げする隠し味であり、健康と美しさを支える自然の恵み。海風と太陽に育まれた熟成塩が、日々の食卓に自然の恵みと豊かな味わいを届けます。

そして玄界灘の天日塩・米ぬか・国産はちみつ・馬油を使い、釜焚き粹練りで手づくりした無添加のしっとり健やかな肌のため「仙之助の石けん」も楽しんでください。

塩工房 仙

福岡県糟屋郡須恵町大字上須恵 389-5
電話番号：090-9796-0201



旅の思い出の味を、食卓へ。

福岡が誇る押し寿司

福岡の博多駅や福岡空港で、40 年以上にわたり駅弁・空弁として 40 年以上愛され続けてきた清広食品の押し寿司。創業以来変わらぬ製法で、一つひとつ丁寧に仕上げられる味わいは、地元の人々はもちろん、旅行者や出張客にも親しまれてきました。福岡空港で人気 No.1 に選ばれた「さば寿司」や、博多駅で高い売上を誇る「炙りさば寿司」は、素材の持ち味を生かした代表的な逸品です。脂ののった国産真さばを使ったさば寿司は、大葉の香りと北海道産とろろ昆布が重なり、奥行きのある味わいに。炙りさば寿司は皮目を香ばしく炙ることで、旨みと食感が引き立ちます。

清広食品では、最新のプロトン凍結技術により、作りたての美味しさをそのまま閉じ込め、自宅でも解凍するだけで美味しく楽しめるのも魅力。

国産素材にこだわり、素材と丁寧な手仕事のぬくもりを大切にしています。

「さば寿司・炙りさば寿司食べ比べセット」は人気で、ご家庭での贅沢なひとときや、来客のおもてなし、お祝いの席や手土産としても最適です。清広食品では、須恵町の工場でさばの下処理から炊飯、押し寿司の製造、冷凍、梱包までを一貫製造。長く愛される福岡の味わいをぜひご家庭でお楽しみください。



有限会社 清広食品

福岡県糟屋郡須恵町大字上須恵 1155
電話番号：092-932-8588
<https://kiyohiro.com/>



福岡の超人気店、
天麩羅処ひらおの名物「いかの塩辛」

厳選した新鮮なまづいかと、ゆずの爽やかな香り。ひらおの「いかの塩辛」福岡で行列店の天ぷら専門店「天麩羅処ひらお」。店内では、カウンター越しに、職人が揚げたてを一品ずつ提供するスタイル。

「早い・安い・美味しい」はもちろん、素材の旨味を引き出す天ぷらは、地元の人々の日常となり、観光客にも長く愛されています。その確かな味と気取らない店づくりは、数多くのメディアに取り上げられています。ひらおの名物として、不動の人気を誇るのが「いかの塩辛」。厳選した新鮮ないかを市場から丸ごと直接仕入れ、本社工場にて一貫して製造。防腐剤は使用せず、作りたての美味しさを保つため、そのまま冷凍。内臓（ワタ）を使わない製法により、塩辛特有の強い臭みがなく、ゆずの爽やかな香りが後味をすっと整えてくれるのも特徴です。いかの食感とさっぱりとした風味が、ご飯との相性をより一層引き立てます。その人気ぶりは、天ぷらの提供よりも早く、塩辛でご飯がなくなってしまうほど。ひらおと言えば「塩辛」とまで言わせる逸品。

「いかの塩辛 2 種食べ比べセット」は、もちっとした食感に柚子の香りが広がり、福岡名物明太子を使いピリッとした旨味の〈いか明太〉、コリコリとした歯ごたえが楽しい〈まづいか〉の 2 種。

超人気店、天麩羅処ひらおの「いかの塩辛」を、ふるさと納税の返礼品として味わえるのは須恵町だけ。

ご飯はもちろん、お酒とも相性抜群。この機会に是非ご賞味ください。



株式会社ヒラオフーズ

福岡県糟屋郡須恵町大字旅石 174-1
電話番号：092-719-0902
www.hirao-foods.net



姉妹で守り続ける須恵町の窯元 暮らしに寄り添う陶翔窯のやさしい器

福岡の街から少し離れ、自然にほどよく囲まれた場所に窯を構える陶翔窯は、仲の良い姉妹二人で営まれている穏やかな空気の窯元です。

もともと中学校教師だった父が独学で陶芸を始め、昭和 63 年に窯を開いたことから、この窯の歴史は始まりました。幼い頃から土と炎のある暮らしを身近に感じて育った姉妹は、九州産業大学造形短期大学部で陶芸を学び、それぞれの感性を磨きながら、父から受け継いだ窯を今も大切に守り続けています。

陶翔窯のものづくりの根底にあるのは、日々の生活の中で無理なく使える器であること。使用する土は、耐火性と可塑性に優れた信楽地域の土を中心に、用途に応じて独自にブレンドしています。ろくろ目をあえて残した器は、素朴でありながら表情豊かで、手に取った瞬間に持ちやすさが伝わるやさしいつくり。料理を選ばず、日々の食卓に自然と溶け込みます。

また、工房では陶芸体験や出張ワークショップも行い、世代を問わず土に触れる楽しさを伝えています。土に触れ、形をつくる時間は、完成品を手にする喜びとはまた違った、記憶に残る体験となります。こうした活動を通して陶芸の魅力を伝え続けています。ふるさと納税の返礼品としてお届けする陶翔窯の器は、使うほどに表情を深め、暮らしの一部として育っていく存在です。普段使いにも、大切な方への贈り物にも選びたい一品。須恵町の空気とともに、日常をそっと豊かにする器をお楽しみください。



陶翔窯
福岡県糟屋郡須恵町大字植木 115-1
電話番号：090-1519-0450



白檀を基調に 18 種の天然香料を調合 手刺繍の匂い袋に宿るやすらぎの香り

華笑み香は、自然の恵みを心と体に優しく寄り添う香りとしてお届けすることを大切にしています。

香づくりは、木や葉、花、樹脂といった素材すべてが大地から授かった命であると考え、敬意を払います。大量生産は行わず、必要な分だけを丁寧に仕立てるものづくりを続けています。効率や利益よりも、素材を無駄にせず最後まで活かす姿勢を貫き、製造過程で生まれる粉や欠片も香袋や浄香用として再利用しています。華笑み香オリジナルのオーダーメイド匂い袋の香原料は、白檀、サンダルウッドを基調に、丁子（クローブ）、乳香（フランキンセンス）、桂皮（シナモン）、甘松（スパイクナード）、山奈（バンウコン）、大茴香（八角）、木香（コスタス）、藿香（パチュリ）など約 18 種の自然素材を用い、須恵町の町花であるツツジをイメージ。

満開の皿山公園のツツジの中にいるような、郷愁を感じられる、甘く爽やかな香りに仕上げました。玄関、部屋や車内に最適な「巾着型」と、携帯にも便利な「平型」の 2 種類をご用意。香りは約 3 ～ 6 か月持続し、冷暗所での保管により長く楽しめます。京都仕入れの正絹生地に、青色の麻の葉文様を手刺繍で施した匂い袋は、「日本刺繍いち」によるオーダーメイド。文様は、麻に虫がつかないことから神聖な植物とされ、厄除けや魔除けとしても古来より重宝されています。香りと佇まいが調和し、持つ人に静かな癒しをもたらします。



一般社団法人 華笑み香
福岡県糟屋郡須恵町大字植木 229-7
電話番号：080-4663-8228
hanaemikou91@gmail.com



現代の感性を吹き込む その姿勢は、須恵の文化に 新たな価値をもたらし

福岡県須恵町は、緑豊かな自然に抱かれた静かなまちです。
この地に根ざすものづくりの人々は、澄んだ空気と
四季の移ろいを肌で感じながら、日々の仕事に向き合っています。
古くから受け継がれてきた伝統の技は、
時代を超えて職人たちの手から手へと丁寧につがれてきました。
急がず、妥協せず、一つひとつの工程に心を込める
それが須恵町のものづくりに流れる揺るぎない精神です。
自然の恵みを敬い、先人の知恵を大切にしながら、
現代にふさわしい形へと昇華させていく。
須恵町の職人たちは今日もまた、静かな情熱とともに、
確かな一品を世に送り出しています。



元名門ホテルパティシエが手掛ける 須恵町の本格テリースョコラ

フランス菓子を基本に、福岡県糟屋郡須恵町から丁寧なお菓子づくりを続ける「パティスリー アンサンブル」。オーナーシェフは、元五つ星ホテルをはじめ、フランスや東京の名だたるホテル、そして福岡を代表する名門ホテルで経験を積んだ実力派パティシエ。長年第一線で培ってきた技術と感性を、現在はこの須恵町で、一つひとつのお菓자에惜しみなく注いでいます。

「ケーキを特別な日のためだけでなく、日常のデザートとして楽しんでほしい」。その想いのもと、素材選びや製法には一切妥協しません。福岡県産あまおう苺、八女の抹茶、飯塚の畠中育雛場のブランド卵など、地元の恵みを積極的に取り入れ、地産地消を大切にしています。

テリースョコラは、元名門ホテルのパティシエが趣向を凝らして作り上げた、店を代表する一品。フランス産の特徴の異なる三種のチョコレートを独自にブレンド、低温でじっくりと火を入れることで、濃厚さと驚くほどなめらかな口どけを両立。ホテル時代に原型が生まれ、今もなお多くのファンに愛され続けています。

セットには、フルーツやキャラメルを使ったパウンドケーキ、外はサクッと中はしっとりとしたマカロンも。甘さを控え、素材本来の風味を大切にしている為、余韻まで心地よく味わえます。ご自身へのご褒美にも、大切な方への贈り物にも。

須恵町から届く、パティシエの想いが詰まったひとときをぜひお楽しみください。



パティスリー アンサンブル

福岡県糟屋郡須恵町大字旅石 54-1
電話番号：092-410-8788
kidaken0@gmail.com



糖度 14 ～ 15 度の濃厚な甘さと香り 豊田農園が育てた福岡名物 完熟いちご

豊田農園では、四季折々の自然に囲まれた環境の中で、福岡を代表するいちごを丁寧に栽培しています。

豊田農園のいちごは糖度 14～15 度と非常に高く、その濃厚な甘さが最大の魅力です。水や肥料の与え方、日差しや温度の管理など、細やかな工夫を幾度も重ねることで独自の栽培方法を確立し、甘さと香りを最大限に引き出しています。清らかな空気と豊かな土壌に育まれたいちごは、真っ赤で大粒、香り高く、口に含んだ瞬間に自然の恵みが広がります。朝露がきらめくハウスの中で光を浴びるいちごは、まるで宝石のような輝き。小川のせせらぎや山々の緑、風に揺れる葉の音が、豊田農園の静かで豊かな時間を感じさせます。

そんな自然の中で育ついちごは、単なるいちごではなく、季節の贈り物としての価値を持っています。粒の大きさと美しい色合い、甘さとほどよい酸味のバランスは、世代を問わず喜ばれる味わいです。

お客様より「今まで食べた中で一番甘い」「一粒一粒が大きくて食べ応えがある」と高く評価されています。常々、より美味しいいちごをお届けできるよう試行錯誤を続けています。冬の旬の時期には、自然の力をたっぷり受けた豊田農園のいちごをお届けします。

寒い季節だからこそ、甘さが増す冬いちご。鮮やかな赤色と芳しい香りは、開けた瞬間に笑顔を咲かせます。

感謝の気持ちを、旬の美味しさに託して大切な人へ。



豊田農園

福岡県糟屋郡須恵町大字上須恵 555
電話番号：080-5270-4797
naoki0722.1995@gmail.com



地域食材の魅力を全国へ 須恵町サンフーズのこだわりグルメ

サンフーズ株式会社は、福岡県糟屋郡須恵町に拠点を構える食品メーカー。創業以来大切にしてきたのは、「食」を通じて地域の食文化を継承と、地域経済に貢献すること。生産者と手を取り合いながら、須恵町ならではの魅力を全国へ発信しています。

1974年にデリカ食品株式会社として創業。長年に渡りお弁当事業で親しまれてきたサンフーズは、2017年から食品開発とネット販売へと事業を拡大。これまで培ってきた「おいしさを届ける力」を軸に、地域食材の可能性を掘り下げ、時代に寄り添った商品づくりを続けています。食品開発事業では、地元生産者や農家との繋がりを重視、素材の背景や生産過程にも目を向けた商品開発を実施。地域食材を活かしたレシピや加工方法を工夫し、唯一無二のオリジナル商品を形にしてきました。須恵町の魅力を伝える存在でもある人気の、旨味と食べ応えを兼ね備えたローストビーフ。肉本来の旨みを引き出す製法で、食卓を贅沢に彩ります。

全国で親しまれる「肉」と「米」、その両方に関わる商品を須恵町から発信できる事が、サンフーズならではの強みです。社員一人ひとりが企画や開発に関わるフラットなチームで、新しい発想と味を生み出しながら、地域とともに歩み続けています。



サンフーズ株式会社

福岡県糟屋郡須恵町須恵 825-3
電話番号：092-931-0202
info@tsujikura.com



無農薬牧草と九州野菜で作る特別なごちそう うさぎちゃんのためのおせち

緑豊かな田畑が広がる須恵町で、ラビッツは国産・無農薬にこだわった牧草づくりを行っています。

始まりは2005年、7年間勤めた広告代理店を退職し家業の農業に就いたことから。当初はブロッコリー、アスパラガス、米の三本柱で大量生産に取り組む中、農薬不使用の米づくりである合鴨農法との出会いをきっかけに「安心して食べられるものを届ける農業」へと方向を定めました。

しかし食生活の変化により米の需要が減少する中、新たに目を向けたのが小動物の食です。ペットの食も人と同じように安全性が求められる時代だからこそ、長年培った農業の知識と経験をうさぎのための牧草づくりに活かすことを決意しました。うさぎ本来の食事は自然の草ですが、家庭では新鮮な牧草に出会う機会は多くありません。そこでラビッツでは、無農薬栽培のオーツヘイを主食ではなく「ごほうび」として楽しむ提案も行っています。うさぎちゃんのための特製おせち二段重の一の重には九州の信頼できる農家と育てた無添加ドライフルーツや野菜、二の重にはラビッツ自慢の香り高い無農薬オーツヘイを詰め合わせました。新しい年のはじまりを、大切な家族であるうさぎちゃんと一緒に、安心でおいしい食事でご迎えていただけます。

須恵町の畑から、全国のうさぎちゃんへ。安心とおいしさで、家族の幸せを支える農業を続けています。



牧草直送農家のラビッツ

福岡県糟屋郡須恵町上須恵 1058-2
電話番号：050-8881-5148
rabbitscenter@gmail.com



「特製おせち二段重」



厳選素材で作るやさしい味わい YUZUKA の手づくりクッキーとシュークリーム

YUZUKA の理念は、「安心できるお菓子を子どもたちに」。地域のお母さんの願いを原点に、心を込めて丁寧にお菓子を作り続けています。

余計なものは加えず、厳選した素材のみを使用する事。未来を担う子どもたちにとって大切な事は、大人にとっても同じように大切な事だと、YUZUKA は考えています。ふるさと納税の返礼品としてお届けするのは、YUZUKA の原点ともいえるおからクッキーと、サクッとしたクッキー生地、優しい甘さのクリームが詰まったクッキーシュークリームです。素材の風味を活かし、手作業で仕上げたお菓子は、素朴で飽きのこない味わい。家族団欒の時間や、一息つくひとときに、そっと寄り添います。

実店舗内は明るい挨拶と賑わいで、来店者の心を包みます。YUZUKA は就労継続支援 B 型事業所として、「できることを、もっとできるように」を合言葉に、各々に合った環境作りと支援を行っています。YUZUKA は今後も、お菓子を通して優しさが循環する地域づくりを続けていきます。



社会福祉法人 柚の木 福祉会 YUZUKA

福岡県糟屋郡須恵町大字上須恵 1167-3
電話番号：092-692-6813
yuzuka@yuzunoki.or.jp



焼きあご出汁が香る奥深い一杯 博多もんのための中華そば

六味亭は、福岡の中華そば屋です。

豚骨の街・博多で、あえて出汁の奥行きに向き合い、「博多もんのための中華そば」を追い求めて生まれたのが六味亭です。和食出身の店主が目指したのは、派手さではなく、毎日の食卓にすとなじむ、誠実な一杯。そのため、出汁・麺・醤油ダレ、それぞれに一切の妥協を許さない素材選びと、技を重ねています。

スープの要となる出汁には、長崎県五島列島・上五島産の焼あごを使用。炭火で丁寧に焼き上げ、熟練の職人が手作業で時間をかけて仕上げる焼あごは希少な存在です。そんな貴重な焼あごを惜しみなく使用することで、香ばしさと上品な旨味が幾重にも重なる、本物のあご出汁が生まれます。

口に含んだ瞬間に広がる澄んだ風味は、香ばしさと上品な旨味が幾重にも重なります。静かな余韻をお楽しみください。麺は、福岡の名店「製麺屋慶史」謹製の中細熟成ちぢれ麺を特注。小麦の香りとコシを備え、繊細なスープと調和しながら確かな存在感を放ちます。中華そばはもちろん、担々麺との相性も抜群です。味の決め手となるのは、六味旬蔵創業から継ぎ足し守り続けてきた魚ダレに生醤油を合わせ、熟成させた六味亭専用の醤油ダレ。熟成醤油の重厚感と、生醤油の爽やかな香りが重なり、あご出汁の魅力を最大限に引き出します。こだわりの積み重なって生まれる、六味亭の中華そば。ふるさと納税を通して、その真摯な一杯をぜひご自宅で味わってください。



株式会社ROKUMI

福岡県糟屋郡須恵町大字植木 1979-11
電話番号：092-937-2760
092-937-2760



素材を無駄にしないやさしいFRUCTUSグラノーラ

忙しい朝も、疲れた夜も、そっとそばに

FRUCTUS は、グラノーラを通して毎日の生活を「ちょっと豊かに」をテーマに掲げている会社です。

フレッシュさに拘り、製造のタイミングや管理に気を配っています。農園で出会ったのは、味は同じだが形が不揃いという理由で店頭に出せない果物や野菜たち。県産の素材を中心に、ロスとなる食材に光を当て、グラノーラとして余す事なく食材に新たな価値を付与しています。素材を無駄にせず、作り手の想いを大切に届けたい。その気持ちが、根底にあります。原材料は、無添加・有機野菜等を中心に厳選。老若男女、家族全員の毎日の食事だからこそ、体に負担をかけずを食せる。

FRUCTUS の中でも特に人気の高い「4種類のグラノーラから2つ選べるプラン」です。4種類グラノーラは、りんごの甘みとシナモンが広がる「アップルシナモングラノーラ」、素材の風味を楽しめる香ばしい「ナッツグラノーラ」、ほろ苦さとコクが魅力の「カカオグラノーラ」、懐かしさを纏う優しい味わいの「きなこグラノーラ」。異なる個性を持ちながら、毎日の食卓に寄り添う味に仕上がっています。

そのままでも、ヨーグルトや、牛乳等と合わせても美味しくいただけます。忙しい朝や、疲れた日の夜、ほっと一息つきたい時間に。無理なく、それぞれのライフスタイルに寄り添います。

体に優しく、安心できる、そんな両立を妥協しません。少しでも心と体をほぐす存在になれるよう。FRUCTUS は今日も、グラノーラを焼き続けています。



FRUCTUS
福岡県糟屋郡須恵町大字須恵1203-1-A
電話番号：090-9583-3170
fructus.sonoda@gmail.com



香椎宮そばの人気カフェ

Nan の木のスペシャルティコーヒー

福岡市東区を中心に展開する【Nan の木】は、身体にも地球にもやさしい、安心・安全な食を届けたいという想いから生まれた、地元にも愛される香椎宮の側にあるコーヒーショップ兼カフェです。この度、須恵町とのご縁があり、須恵町に珈琲焙煎所を新たに設けました。

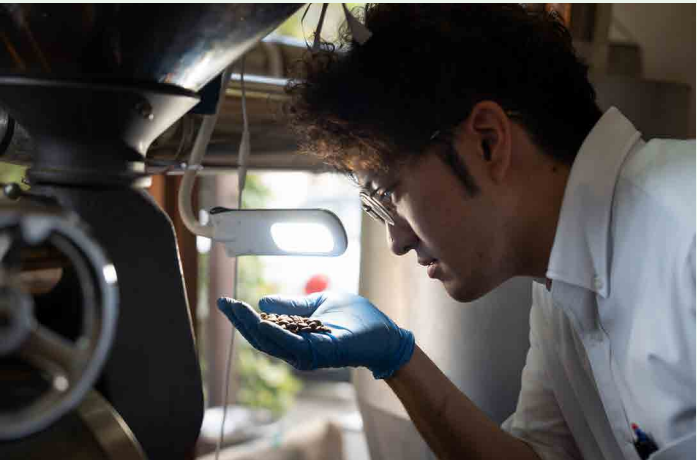
世界各地から厳選したスペシャルティコーヒー豆を店舗で焙煎し、香りや味を確かめながら購入できるスタイルで、日常のコーヒータイムに小さな豊かさを添えています。店内ではコーヒーに加え、紅茶や手作りのお菓子・パンなど、自然に寄り添う食体験を大切にしています。

焙煎後には味や香りを損なう豆をハンドピックで品質を見極め、鮮度管理を徹底。数量限定の希少豆を含め、常時約 50 種類の豆が揃い、カフェでは好みや気分に合わせて「ご指名コーヒー」を楽しめます。店名の由来は、歴史深い香椎宮の参道に立つ大きな木を見て生まれた「この木、なんの木?」という会話から。そして Nan には、Natural、agriculture（農業・文化）、navigation（案内）という意味も込められています。

自然が育んだ、地球環境にも身体にも優しい安心できる食を案内したいという想いのもと、産地や製法にこだわった商品だけを揃え、まちの人々が集う心地よい場所として、香椎参道の大きなシンボルツリーを目印に、「まちのオアシス」として、今日も Nan の木は扉を開いています。



珈琲豆屋 Nanの木（須恵珈琲焙煎所）
福岡県糟屋郡須恵町大字旅石876-11
電話番号：0120-59-0159
www.coffeemameya.com
info@coffeemameya.com



90 年以上磨き続けた製本技術から生まれた 自社オリジナルブランドの特別なメモ帳

篠原製本株式会社は、昭和 8 年の創業以来、90 年以上にわたり製本技術を磨き続けてきた老舗企業です。

特殊な PUR 無線製本から並製本、和製本、上製本まで幅広く手がけ、一冊一冊に心を込めた確かな品質を守り続けています。最先端の技術と伝統的な手仕事を融合させることで、多様なニーズに応える製本を実現してきました。

また、製本業にとどまらず、企業主導型保育園の運営にも取り組み、子どもたちの成長と夢を支える環境づくりにも力を注いでいます。一人ひとりに寄り添った保育と柔軟な体制により、豊かな人間性を育む経験の場を提供しています。働く家庭を支え、地域に根ざした役割を担っています。

子どもたちが社会に羽ばたく基盤を築く場所として、愛情深く質の高い保育を提供することをお約束します。

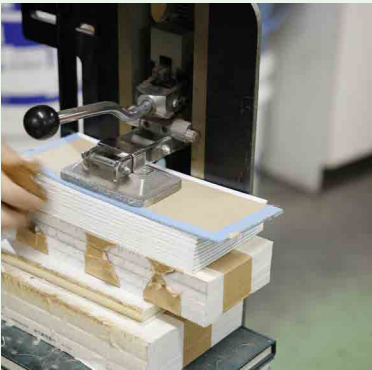
また、紙の消費が減少する時代においても、書く楽しさを伝える存在として、篠原製本は自社ブランドのメモ帳づくりに挑戦しています。

長年培った製本技術と新しい発想を掛け合わせ、地域や観光客、そして地域の魅力を伝えるものづくりを目指しています。



篠原製本 株式会社

福岡県糟屋郡須恵町大字旅石 60-22
電話番号：080-3525-9531
hiromichi@shinohara-bb.com



自然由来のやさしい潤い 髪と全身に使えるアザッスオイル

アストレアは、須恵町で地域に愛される美容室です。

「アザッスオイル」の「アザッス」は、英語でつつじを意味するアザレアと、須恵町の「す」を掛け合わせた造語。感謝の言葉、ありがたい気持ちも込められています。

つつじは須恵町の町花でもあり、郷土愛と、使う人への優しさが名前にぎゅっと詰まったヘアオイルです。成分は、シアバターをはじめとした天然由来成分のみ。髪のパサつきを抑えながら自然なツヤと光沢を与え、髪だけでなく全身の乾燥ケアとしても。髪のダメージや肌の乾燥が気になる方に、安心してお勧めできる仕様です。スタイリング剤や、ヘアケア、ボディオイルとして、1 本で幅広く活躍します。

香りは、心地よく広がるつつじをベースにしたフローラルノート。日々のケアに穏やかな時間をもたらします。少量で馴染み、しっとりするのにべたつかない。日常の中にささやかな特別感を添えたい方、自分や大切な人の髪と肌をやさしくケアしたい方にぴったりの一品。タオルドライ後に 1 ～ 2 滴手のひらにオイルをなじませ、毛先を中心に内側からやさしく塗布します。乾燥が気になる部分には重ねづけを。重ねても、さらっと軽い質感なので、朝のスタイリングや、外出前の仕上げやボディオイルとしても広い年代の方に使用可能。須恵町とアストレアの想いが香りと質感に込められた「アザッスオイル」を、ぜひお試しください。



アストレア

福岡県糟屋郡須恵町大字須恵 768
電話番号：090-3075-8110
astraes15@aqua.ocn.ne.jp



創業 45 年 鮮魚専門店が届けるこだわり エビフライ

株式会社オーリンは、福岡県を中心に 22 店舗を展開する、創業 45 年の鮮魚専門企業です。創業当初から掲げてきた理念は、「味と鮮度に拘り、美味しいお魚をお客様にお届けする」。

背景には、商いの原点を大切にする、確かな思想があります。太古の昔、人は一族を養うために獲物を求め、知恵を出し合い、力を合わせて暮らしを築いてきました。オーリンはその営みこそが会社の始まりだと考えています。

それ故、各々が考え協力し合い、心を一つにして働くことを大切にしています。その姿勢は、日々の売り場作りにも表れています。昔ながらの対面販売を行い、各店舗責任者が地域やお客様の暮らしに思いを馳せながら仕入れをし、「この街で求められている魚は何か」を考え続けてきました。こうした一日一日の小さな積み重ねが、地域に根ざした売り場をつくります。社員一人ひとりが「明るく、素直に、やさしく」をモットーに、感動のある売り場を目指す姿勢は、エビフライにも息づいています。

自社製造で衣は薄く軽やか。エビ本来のぷりっとした食感と旨みを引き出しました。鮮度・品質・人の想いが詰まった新鮮な魚介類を通じて、お客様からの信頼を得、会社と社員が共に成長してきた株式会社オーリン。その味わいを、ぜひご家庭の食卓でご賞味下さい。



株式会社 オーリン

福岡県糟屋郡須恵町大字旅石 235-1
電話番号：092-935-3439
www.ohrin.co.jp



ご家庭で味わう博多名物の贅沢 国産牛もつ鍋と本格串料理セット

斎藤物産株式会社は、「最高の品質と心のこもった行動を通じて、安全・安心な食肉検品・加工で社会に貢献する」ことを理念に掲げ、HACCP 認定工場で食肉の検品・加工を行う企業です。

「すべては食品の安全のために」を掲げ、原料調達から製造まで、各工程で培った確かなノウハウを生かし、食品の安全性を最優先にしたものづくりを続けています。斎藤物産のもつ鍋・串セットは、家庭で本格的な博多名物を楽しめる充実の内容。

もつ鍋には国産牛の小腸のみを使用し、400g ずつ小分けにした計 800g をセット。調理の際には、もつ独特の臭みや余分なアクを取り除くために、軽く下茹でをおすすめしております。メにはもちもちのちゃんぽん麺が付属。濃縮スープとかつお・昆布の旨みが効いた醤油仕立てで、キャベツやニラなどの野菜を用意するだけでご家庭で手軽に味わえます。付属のちゃんぽん麺は、凍ったまま鍋に入れるだけで、スープをたっぷり吸い込んだ格別のメの一杯に。さらに、中国新疆ウイグル自治区の伝統料理を再現した牛中落カルビ串やラム肉串もセットに含まれ、現地出身スタッフによる特製調味料で、スパイスの香りと柔らかなジューシーさを楽しめます。辛さは控えめなのでお子様にもおすすめです。ご家庭の食卓はもちろん、BBQ やキャンプにも活躍する、満足感あふれる詰め合わせです。



斎藤物産 株式会社

福岡県糟屋郡須恵町大字植木613-3
電話番号：092-957-8080
saito-b@saito-b.com



湯船で味わう“よもぎ蒸し”のような安らぎ 天然よもぎのやさしい入浴剤

よもぎ蒸しサロン POT が手がける天然入浴剤は、よもぎ蒸し専門店だからこそ生まれた、心と体に寄り添う一品です。

古来より女性の美と健康を支えてきた「草の女王」よもぎを 100%国産素材で使用し、香料や防腐剤を一切使わずに仕上げました。よもぎの力で身体を芯からじんわりと温め、冷えやすい手足や疲れが溜まった体をやさしくほぐします。入浴後も温かさが持続し、冷え性やむくみが気になる方、忙しい毎日を過ごす方にも心地よい余韻を残します。一日の終わりに、体がゆるむ感覚を実感していただけます。

お湯に入れた瞬間、ふわりと立ち上がるよもぎの香りは、まるでよもぎ蒸しをしているかのような深い安らぎをもたらし、呼吸を整えながら湯船に浸かることで、心までゆっくりと解きほぐされていきます。肌に直接触れるものだからこそ、素材選びにも徹底してこだわり、国産・無薬不使用のよもぎのみを使用。敏感肌の方にも配慮した、家族みんなで安心して使えるやさしさが魅力です。使い方は浴槽にお湯を張り、入浴剤を入れるだけで簡単で、特別な準備は必要ありません。疲れた日のご褒美や、気分を切り替えたい夜にもぴったり。

天然素材に包まれる静かで贅沢な時間を、須恵町からご自宅へお届けします。

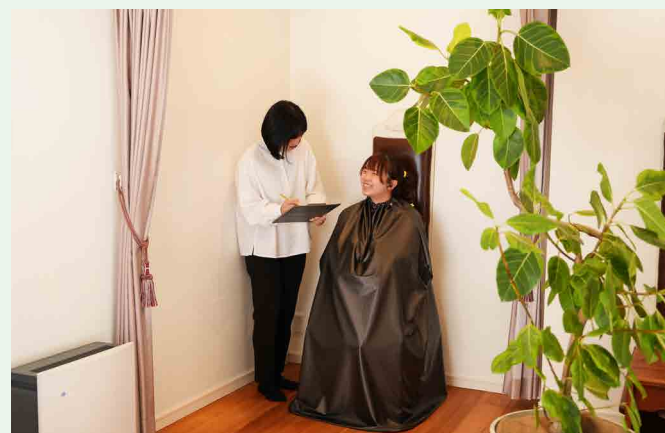


よもぎ蒸し POT

福岡県糟屋郡須恵町大字佐谷 1695-22

電話番号：092-692-6659

yomogi.pot@gmail.com



大地の恵みを、そのままいただく もり牧場のジェラート

須恵町で酪農を営むもり牧場では、牛たちがストレスなく健やかに過ごせる環境づくりを何よりも大切にしています。

牛舎や寝床は常に清潔に保ち、日々の体調や様子に目を配りながら、一頭一頭に愛情を注いでいます。もり牧場が重んじているのは、作業効率よりも命と向き合う姿勢。牛たちの健康を支える飼料作りも、欠かすことのできない大切な仕事です。牧草や配合飼料に加え、しょうゆ粕やおからなどの食品残渣を活用し、栄養バランスの取れた飼料を毎日与えています。配合は管理されており、安定した品質が保たれることで、牛たちは安心して食事をとることができます。その積み重ねが、元気な牛と、質の良いミルクへとつながっています。搾乳は一日二回、清潔に保たれた搾乳場で行われ、機器の手入れも欠かしません。定期的な搾乳は牛たちの健康に欠かせない作業でもあり、その積み重ねが、やさしく澄んだ味わいの安心・安全なミルクを生み出しています。

ミルクから生まれた三種類のジェラートは卵を使わず、搾りたての牛乳本来の甘みを生かした製品です。選び抜いたピスタチオの豊かな香りと深いコク、ラム酒漬レーズンの芳醇な風味、そして上質なチョコレートと爽やかなミントの清涼感。いずれも濃厚でなめらかなミルクジェラートに、洗練された甘さが溶け合う、上質な三つの味わいです。



もり牧場

福岡県糟屋郡須恵町大字植木 2003-24

電話番号：092-935-1625

y.mori.no8@gmail.com



厳選たらこ×匠の技

博多あばれもん辛子明太子

あたたかいご飯に辛子明太子といえば九州、博多を代表する最高の組み合わせです。が、「博多あばれもん明太」は厳選した良質たらこを匠の技で仕上げた伝統の味が特徴です。名前の由来となっている「あばれもん」は明太子の粒々感が口の中で弾け飛ぶ様を表しています。粒自慢の一品をぜひ一度ご賞味ください。

選り抜かれた、肉厚でぷりぷりの新鮮なスケウダラの卵。その卵に、厳選された唐辛子・昆布・にんにく・各種スパイスを丁寧に合わせた秘伝のたれで、時間をかけてじっくりと漬け込む。福岡・博多が誇るソウルフード「明太子」は、こうした職人の手仕事と長年の知恵が結晶した、唯一無二の逸品です。

ひと口食べれば、まず広がるのは凝縮された海の旨み。そこへ追いかけるように訪れるピリッとした辛みが、後を引く絶妙なバランスを生み出します。ぷちぷちとした粒の食感もまた格別で、炊きたての白いご飯との組み合わせは「これ以上のものはない」と思わせるほど。パスタやお茶漬け、おにぎりなど、さまざまな料理とのアレンジも無限大です。

博多では江戸時代から続く老舗から、革新的な若手職人の店まで、それぞれの個性が光る明太子文化が花開いています。福岡を訪れたなら絶対に持ち帰りたい一品。そして特別な人だから、特別なものを。選り抜いた逸品が、笑顔をつないでいく。本場の明太子が持つ味わいを、ぜひご堪能ください。



有限会社 博多あずまや
福岡県糟屋郡須恵町大字須恵 710-1
電話番号：092-932-5190
info@k-asaichi.co.jp



大地の恵みが宿った野菜という名のエネルギー

畑から、はじめての「おいしい」を

須恵町の山々に囲まれた、空気の澄んだ自然豊かな土地で、HAGIFARM の野菜は育っています。季節ごとに表情を変える畑には、太陽の光と風、大地の力がまっすぐに注がれ、野菜たちはゆっくりと自分のペースで成長していきます。人の手は必要以上に加えず、自然と向き合いながら育てること。それが HAGIFARM の野菜づくりの基本です。



この畑で大切にしているのは、「小さな子どもでも安心して食べられること」。離乳食として初めて口にする一口が、苦い記憶ではなく「おいしい」という体験になるように、野菜本来の甘みや香りを引き出す栽培を心がけています。無理をしなくても、自然と野菜が好きになる。そんな未来を思い描きながら、日々畑に立っています。

野菜のおいしさを知ること、食卓の悩みを減らすだけでなく、自然や農業に目を向けるきっかけにもなります。土に触れ、野菜が育つ過程を知ることが、命を育てる仕事への関心を生み、やがて農業の未来を支える力になると HAGIFARM は考えています。ふるさと納税の返礼品としてお届けするスイートコーンも、そんな想いが詰まった野菜のひとつ。噛んだ瞬間に広がるやさしい甘さは、調味料を加えなくても十分においしく、子どもから大人まで笑顔になれる味わいです。

命の源である大地の恵みを、次の世代へ。須恵町の自然とともに育った大地の恵みを、ぜひご家族の食卓でお楽しみください。

株式会社 HAGIFARM
福岡県糟屋郡須恵町大字佐谷835付近
電話番号：092-409-7660
<https://hagifarm.com/>



ふるさと納税（寄附）の仕組みについて

ふるさと納税とは、寄附を通じて地域を応援しながら、自身の税負担を軽減できる制度です。応援したい自治体へ寄附を行うことで、その寄附額のうち2,000円を超える部分について、一定の上限まで所得税や住民税の控除を受けられます。さらに、寄附のお礼として地域の特産品などを返礼品として受け取ることができます。

須恵町ふるさと納税特設サイト（2026年6月現在、新規開設中）
https://sue.furusato-seikatsu.jp/municipalities-error?r_flg=0
 ふるさと納税の返礼品や生産者たちの魅力を紹介しています。

【お問い合わせ窓口】〒811-2113 福岡県糟屋郡須恵町大字須恵804番地1
 須恵町オープンイノベーションセンター SUENOBA 内 須恵町役場 ふるさと応援課
 TEL：092-931-1251 Mail：furusato@town.sue.lg.jp



須恵町のふるさと納税は下記のサイトからお申し込みいただけます。



ふるさと納税の注目4大メリット

寄附金が自治体・事業者の支援に！

ふるさと納税の寄附金の用途は、災害の復興支援、教育、環境保護等、自治体が抱える課題により使い道は多岐にわたります。事業者への支援にもつながります。

お礼の品がもらえる！

寄附をした自治体からお礼の品をもらえる場合があります。お礼の品は自治体によってさまざまで、ご当地の名産品や工芸品などバラエティ豊かです。

税金が控除される！

控除上限額内の寄附であれば、合計寄附額から2,000円を引いた金額が所得税から還付・住民税から控除されます。控除上限額は家族構成や収入によって異なります。

5つの自治体までは確定申告不要！

会社員などの給与所得者は、年間の寄附先が5自治体以内であれば「ふるさと納税ワンストップ特例制度」を利用することで確定申告は不要となります。

例えば3万円の寄附をした場合



ごあいさつ

いいっちゃない！



須恵町長 平松 秀一

このたびは、数多くの自治体の中から、須恵町の事業者紹介パンフレットをご覧いただき、心より感謝申し上げます。

このパンフレットのタイトルである「いいっちゃない！」は標準語に訳せば「いいじゃないか」「いいんじゃない？」というところですが、この言葉、実はただの相槌ではありません。そこには、福岡の人々が長い時間をかけて育ててきた、ひとつの人生哲学が宿っています。食べ物がうま、人が明るく、どこかおおらかな空気が流れている、その空気の正体のひとつが、きっとこの「いいっちゃない」という言葉の精神なのかもしれません。失敗を責めるのではなく、「まずはやってみよう」「次があるよ」と挑戦を後押しするおおらかさ。人の違いを受け入れ、困ったときには自然と手を差し伸べる温かさ。古くから受け継がれるものづくりの精神とともに、人と人とのつながりを大切にする魔法の言葉が、須恵町にはちゃんとあります。

人が技術を磨き、技術がまちを支え、まちが次の挑戦を育てる。これからもそんな循環の中で須恵町は発展してきました。これからも地域事業者の皆さまと力を合わせ、新たな魅力と価値を創出しながら、未来へ向かって歩み続けます。そして子どもたちに自信を持って笑顔で誇れる須恵町を作り上げるため、まい進してまいりますので、今後とも温かいご支援を賜りますようお願い申し上げます。

お申し込みから確定申告まで5ステップ

手続きの流れ

ステップ 申し込み

1

このパンフレットに添付の寄付申込書を郵送またはFAXでお送りください。または、左ページのふるさと納税インターネットポータルサイトからお申し込みください。

ステップ 支払う

2

お支払方法は郵便振込、納付書、自治体窓口または各ポータルサイトからクレジットカードでお支払い。「寄付金受領証明書」の発送をもって、入金確認のご連絡とさせていただきます。

ステップ 返礼品のお届け

3

あなたが希望された返礼品が届きます。お楽しみにお待ちください。

ステップ 寄付金受領証明書のお届け

4

ご入金を確認出来次第「寄付金受領証明書」をお送りします。到着までお時間がかかる場合がありますので、ご了承ください。

ステップ 確定申告かワンストップ特例制度で税金控除を申請

5

一定限度まで所得税の控除、個人住民税の控除が行われます。総務省ふるさと納税サイト「税金の控除について」で詳細をご確認ください。

粕屋町

篠栗町

須恵町 MAP



岳城山

若杉山

守母神社

久我記念館

皿山公園

歴史民俗資料館

建正寺十一面観音立像

仲島水辺公園

須恵ダム

須恵町運動公園・若杉の森

海軍炭鉱創業記念碑

アザレアホール須恵

地域活性化センター(オイコス)

須恵町役場

須恵スマートIC

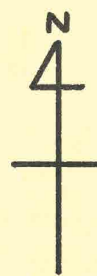
須恵中央駅

新原駅

九州自動車道

志免町

宇美町



いいつちやない

美味しいもののいいものの旅

『福岡県糟屋郡須恵町 特産品パンフレット』

Issued April, 2026
Sue Town, Fukuoka, Japan

Vol.01

須恵町ふるさと応援課 PR キャラクター



〔すえずきんちゃん〕 〔つーじー〕
〔すえずきんちゃん〕は町章の頭巾を被った赤ちゃん。
〔つーじー〕は皿山公園に住む、町花つつじの妖精。
いつも元気に須恵町を応援してくれています。
制作者/田原ウーコ(須恵町出身のイラストレーター)

発行日 2026 年 6 月 1 日
発行 須恵町ふるさと応援課
〒811-2113 福岡県糟屋郡大字須恵 804 番地 1

Edition 平松 秀一（須恵町長）
Creative Direction シム・ウヒョン（九州産業大学造形短期大学部 教授）
Photo 赤嵯 梢、鈴鹿 陽泉、広瀬 麻子
Interview 松本 友萌
Design 和田 七重、藤村 柚夏、宇美 房通
Illustration 田口 美里
Text 古堅 星
gravure model 鈴鹿 陽泉（須恵町在住・九州産業大学造形短期大学部学生）
account manager 日下 千賀子

本パンフレットは九州産業大学造形短期大学部シム・ウヒョン研究室が
須恵町の受託研究の一環として制作されました。

本誌の内容の一部あるいは全部を無断で複写・複製（インターネット上の公開を含む）することは、法律で定められた場合を除き、著作権（須恵町）の許諾を求めています。
©2026 Sue Town. All Rights Reserved.



福岡都市圏の糟屋郡に位置する須恵町は、福岡空港まで約 30 分、博多駅まで約 30 分という好立地でありながら、太宰府県立自然公園指定地区に指定されている若杉山と岳城山が生活空間に溶け込み、美しい四季、健康、癒やしあふれる理想の福岡都市圏暮らしが実現できるまちです。

大地に根ざし
歴史を紡ぐ
須恵のこころ

須恵町にとって近代歴史民俗資料館の運営は、地域固有の記憶と文化的アイデンティティを公的に保存・継承する点において重要な意義を持ちます。収集・展示された生活資料や民俗資料は、文献では捉えきれない庶民の生活実態を可視化し、地域史研究における一次資料として学術的価値を担っています。さらに、住民が自らの歴史を主体的に認識する場として機能することで、地域への帰属意識の醸成と社会教育の実践にも寄与しています。

須恵町立歴史民俗資料館

須恵町の皿山公園内にある歴史民俗資料館は、町立としては九州初、昭和 48 年開館という先駆的な施設です。古代から近代まで、考古資料や須恵焼、石炭・目葉の歴史、昭和の生活用具まで幅広く展示。先祖の歴史をまちの財産として現代に生かす思いが詰まった資料館で、子どもから高齢者まで幅広く親しまれています。

いいつちやない

美味しいものいいものの旅



福岡県糟屋郡須恵町
www.town.sue.fukuoka.jp

