

ご当地限定めんべい

豊前海

鱧めんべい



令和4年7月16日販売開始

豊前海はも



豊前棚田ゆず



初夏から晩秋にかけて、豊前海で漁獲される「はも」。

うなぎやあなごと同じ仲間。大きな口に鋭い歯を持ち、小骨が魚体全体にあるので、開いた身に細かい切れ目を入れる「骨切り」をしないと食べられません。

主に、底曳き網漁で漁獲。旬が2度あるといわれ、産卵前の身が肥えた頃「夏」と産卵後に食欲旺盛になる頃「秋」には、豊前の味覚として親しまれています。

栄養豊富な豊前海の小魚やえびなどを食べて育つ豊前海のはもは身の質が良く、高級料亭をはじめ、遠方の食通にも愛されています。

今回、豊前海はもをミンチにし豊前棚田ゆずのゆずペーストを加え、ご当地めんべいとして、“鱧めんべい”を製作しました。

ぜひ、ご賞味ください。

販売者：豊築漁業協同組合

販売場所：うみてらす豊前、道の駅豊前おこしかけ

豊前市観光協会、求菩提温泉くぼて鷹勝ト仙の郷