

2022 年 6 月 20 日

## 「うきはの塩サブレ」が EC サイト『筑邦銀行×筑后感動本舗』で購入できます

世界で活躍するフレンチのシェフ高山英紀氏監修のもと誕生した、うきはの魅力が詰まった至高の逸品『うきはの塩サブレ』が筑後の特産品を取扱う EC サイト「筑邦銀行×筑后感動本舗」を含む九州感動本舗で購入できるようになりましたのでお知らせいたします。福岡県南東部のうきは市は肥沃な田園地帯であり果樹園がひろがり、フルーツ王国とも呼ばれています。うきはの旬の実りを凝縮させた至福の塩サブレをどうぞお召し上がりください。

(うきはの塩サブレの特長)

### 1. 4種類のフレーバーにうきはの特産品が練りこまれています。

#### 【プレーン】

シンプルだからこそ素材本来の味が出る。卵を一切使用せずフランス産の塩、国産フレッシュバター、小麦粉、アーモンドを混ぜ合わせて香ばしく焼き上げた塩サブレです。

#### 【うきはのお茶】

知る人ぞ知るお茶の産地「うきは」。水源の森 100 選に選ばれる清らかな水、霧深い山中と澄んだ空気に育まれた緑茶を加えたサブレは素朴で深みのある味わいです。

#### 【うきはの柿味噌】

耳納連山に囲まれた「柿」はうきはを代表する果物です。その柿と手作り味噌を使って、うきは市商工会女性部が作った柿味噌をサブレに練り込みました。

#### 【うきはのゆず胡椒】

山間で取れる青柚子と青唐辛子でうきはのおばあちゃん達が愛情込めて作った柚子胡椒。口に広がる辛味が病みつきになる、他にはない驚きの一枚です。

### 2. 順番に口に入れることで、まるでフレンチコース料理のような味わいが楽しめます。

【プレーン】→【うきはのお茶】→【うきはの柿味噌】→【うきはのゆず胡椒】



筑后感動本舗

EC サイト URL <https://www.rakuten.ne.jp/gold/ainstock/kyushu-kando/chikugo.html>

以上

《本件のお問合せ先》

営業本部 ソリューション・DXグループ

担当 永松

TEL 0942-32-5460



＝ プレーン ＝



＝ 緑茶 ＝



＝ 柚子胡椒 ＝



＝ 柿みそ ＝

世界で活躍するフレンチのシェフ高山 英紀氏監修のもと、  
うきはの魅力がぎゅっと詰まった至高の逸品が誕生。  
口の中に広がる素材本来の香り、程よい歯ざわり深い味わい…  
これはもはやフレンチのフルコース。



フレンチシェフ  
**高山英紀** Hideki Takayama

1977年 福岡うきは生まれ。  
日本で8年修行の後、フランスにて三つ星レストランに勤める。  
帰国後、メゾン・ド・ジル芦屋の料理長に就任。  
2013年には「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」日本大会で優勝。  
現在もメゾン・ド・タカ芦屋のシェフとしてレストランを運営し、  
この度、うきはの素材とフレンチを融合させた土産品を開発。