

報道機関各位

令和7年11月13日

北九州市産業経済局

「一期一食2025」イベントにて

九州女子大学との連携で地域食材の魅力を発信！

若松潮風®キャベツとブロッコリーの新レシピの発表＆試食

- 学生のアイデアが光る、北九州の”旬”を味わう新提案 -

令和7年11月15日（土）に開催される「一期一食2025」（場所：勝山公園）において、九州女子大学の学生が考案した「若松潮風®キャベツ」と「ブロッコリー」を使用したオリジナルレシピの発表と試食会を実施します。

本企画では、食に関する専門知識を持つ九州女子大学の学生たちが、市内の新鮮な農産物の魅力発信と、食を通じた地域活性化を目的に、若々しい感性と自由な発想で新たなレシピを開発しました。

当日は、北九州市農産物ブースにて、レシピの試食提供を行い、ご来場の皆様に地元の旬の味覚を新しい形で体験していただきます。学生自らも参加し、レシピに込めた想いや工夫を直接お伝えする予定です。

この機会にぜひご取材いただき、北九州の食の魅力、そして未来を担う学生たちの創造性にご注目いただければ幸いです。

記

日時：令和7年11月15日（土） 10時00分～16時00分（※試食がなくなり次第終了）

場所：勝山公園 内 北九州市農産物ブース

内容：九州女子大学学生考案の「若松潮風®キャベツ」・「ブロッコリー」を使用したレシピの試食提供及び、レシピ考案学生による説明・PR（イベント内ステージにて 10:30～）

協力：九州女子大学、JA北九、北九州産業学術推進機構

【お問い合わせ】

産業経済局 農林課

担当：古田、田中（係長） TEL:093-582-2078

—提供する3品—

各種限定500食限り！！

■ 若松潮風®キャベツ ホットドッグ



キャベツの美味しさを引き立てるため、
あえて味付けはシンプルに！

■ 若松潮風®キャベツ羊羹



キャベツの葉と芯を分けて調理することで綺麗な二層に。
キャベツの甘さが引き立つ上品な羊羹です！

■ ブロッコリースープ



舌あたりが良くなるまでしつかりミキサーをかけています。
クリーミーで美味しい、ビタミンCも豊富！