

報道機関 各位

若松の大玉すいか出荷スタート！！

「若松潮風®プレミアム・若松潮風®プレミアム アムール」

北九州市若松区の夏の風物詩である、**果肉が赤色の大玉すいか「若松潮風®プレミアム」**の初競りが7月9日に行われました。**果肉が黄色の大玉すいか「若松潮風®プレミアム アムール」**も間もなく出荷が始まります。

若松潮風ブランドの大玉すいかは、甘さとみずみずしさ、シャリ感を保つために土づくりにこだわり、細やかな栽培管理の徹底と丹念な選別を行った、通常より糖度の高い特別な朝採りすいかです。

7月上旬から8月中旬までに200tを出荷予定で、農協の直売所や地元スーパーで販売されています。ぜひ取材※をお願いします。

アピール
ポイント

通常、すいかの平均糖度は9度～11度ですが、
プレミアムは12度～15度！
アムールは13度～17度以上！



若松潮風®プレミアム



若松潮風®プレミアム アムール

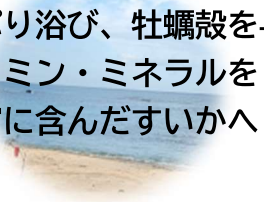
～山の恵み～

有機質中心の土づくり



～海の恵み～

潮風をたっぷり浴び、牡蠣殻を与えて、
ビタミン・ミネラルを
豊富に含んだすいかへ



～樹上熟成～

出荷直前に収穫することで
濃厚な甘さへ



※取材について

7月9日から8月中旬まで、①栽培や作業の現場 ②農協直売所での販売風景の取材が可能です。
下記の農協担当者が日程・取材先等を調整しますので、事前にご相談ください。

【問い合わせ先】

- ・北九州農業協同組合 西部営農経済センター（若松）
担当：川原 TEL：093-741-2266
- ・産業経済局 西部農政事務所
担当：古田、田中（係長） TEL：093-693-9912