

報道機関 各位

昨年 **史上最高値**を更新したブランド大玉スイカ「若松潮風®プレミアム」

7月4日に初競り開催！

～今シーズンの出荷もスタートします～

若松の潮風を浴びて育ったブランド大玉スイカ「若松潮風®プレミアム」の出荷が始まり、その幕開けを告げる「初競り」が開催されます。

若松潮風®ブランドの大玉スイカは、甘さとみずみずしさ、シャリっとした食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スイカ**です。

7月上旬から8月下旬まで出荷予定で、農協直売所や地元スーパーで販売していますので、ぜひ取材をお願いします！

1. 初競りの開催概要

- ・日 時：令和8年7月4日（土）午前7時00分～
- ・場 所：北九州市中央卸売市場（北九州市小倉北区西港町94番9号）

※農協内部での事前調整が必要なため、取材される場合は下記取材申し込み先までご相談ください。

※今回は「若松潮風®プレミアム」の初競りとなります。「若松潮風®プレミアムアムール」については、7月中旬に出荷・初競りを予定しています。

2. 出荷商品と特徴

■ 若松潮風®プレミアム



- ・濃厚な甘さと心地よい「シャリ感」
- ・こだわりの栽培法で旨みを凝縮

■ 若松潮風®プレミアム アムール



- ・果肉が美しい黄金色の希少なスイカ
- ・最高糖度 17度以上に達することも！

★昨年の初競りで、史上最高値を更新（**プレミアムが3万円/玉、アムールが4万円/玉**）して話題となりました！

3. 美味しさを生み出す「3つのこだわり」

- ・有機土作り：動物性有機肥料を使い、旨みを凝縮させています。
- ・潮風ミネラル：潮風をたっぷり浴び、牡蠣殻を与えて、栄養豊富に育てています。
- ・職人の目利き：完熟するまで樹上で熟成させ、朝採りを徹底して鮮度をキープ。
収穫後は熟練農家が一つひとつ叩いた”音”で品質を見極め、出荷します。

【取材申し込み先】北九州農業協同組合 若松営農経済センター 担当：富岡、宮崎 TEL：093-741-2266
【本市の窓口担当】産業経済局 西部農政事務所 担当：村上、山本（係長） TEL：093-693-9912