

今月の

＼ 気になる ＼

Vol.101

よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

元祖【博多もつ鍋】缶詰
1,080円(税込)
ギフトセットもあります！



福岡の味をいつでも手軽に 藤丸商店で誕生した新感覚「もつ鍋」

簡単に作れる「もつ鍋」が楽しめるって聞いて
やってきたのは「合同会社藤丸商店」さん。

おいしいもつ鍋はたくさんあるけれど
ユニークなもつ鍋はこれ

寒い季節になると恋しくなるのは「鍋」！福岡・博多の鍋といえば、戦後の食糧難時代に生まれ、現在は郷土料理として親しまれている「もつ鍋」です。

福岡のもつ鍋は定番の味からアレンジまで、各店でそれぞれのこだわりがあります。どの店で食べてもおいしいもつ鍋ですが、それを福岡以外の人々にも手軽に楽しんでもらいたいという想いから開発されたのが、藤丸商店さんの元祖【博多もつ鍋】缶詰。

パッケージは鮮やかな色使いで、思わず手に取りたくなるおしゃれなデザインです。赤、黄、緑の3色が、醤油、みそ、ネギ塩の3つの味を表現しています。もつ鍋の味としては珍しいネギ塩味は、パッケージの色に合わせて新たに開発されたそうです。

手軽に作れるおいしさ
アウトドアやお土産にもぴったり

「もつ鍋」のおいしさは広く知られている一方、いざ食べようと思うと専門店で足を運ぶか、自宅で手間をかけて作らなければならないですよね。そこで、藤丸商店さんが開発にあたってこだわったのが「手軽さ」でした。

まずは、作り方です。鍋に缶詰と同量の水を入れて、カットしたキャベツとニラなどお好みの具材を加え、中火で約4分間煮込めばあっという間に完成。忙しいときには、スーパーなどで購入した袋野菜を加え、電子レンジで調理すれば一層簡単に作ることができます。

また、コンパクトサイズで持ち運びやすく、常温保存可能なのがポイント。キャンプなどでも活躍しそうです。

出来上がった鍋は、旨味が溶け込んだスープと、トロっと柔らかいもつが入った本格的な味です。

手軽でユニークな元祖【博多もつ鍋】缶詰。キャンプ飯やお土産にいかがでしょうか。

賞味期限は
常温保存で製造日から3年間。
環境に配慮した無印刷の
缶容器を使用しています。



簡単にもつ鍋が作れます。



もつ鍋は古い歴史がある福岡・博多を代表する食べ物。それをより多くの人に食べてもらいたい想いから、元祖【博多もつ鍋】缶詰を開発しました。

ネット通販をはじめ、福岡空港 大丸エアポートショップ、九州ヴォイス太宰府店でご購入いただけます。また、昨年度は福岡商工会議所主催の「FoodExpoKyushu2023」に出店し、450食を超える試食を提供し、約50件の商談につながりました。

安全性が高く、季節や利用シーンを問わず、手軽に福岡の味を楽しむことができるコンパクトサイズとなっています。お土産として、そして会社の新しい商材として、ぜひ一度お手にとってご賞味ください。

合同会社藤丸商店

福岡市中央区渡辺通5丁目14番24号重岡ビル1F
TEL:092-982-1299

オンラインショップ
<https://fujimaru-shoten.com/products/motsunabe>



オンラインショップはこちら



合同会社藤丸商店
代表社員 藤田 新次郎さん

