

Yanagawa Brand Collection



柳川ブランド認定品
柳川育ち 厳選された自慢の逸品
2021



水の都柳川 恵みの幸

『柳河こそは、我が詩歌の母體である』

詩聖・北原白秋の詩魂を育んだ柳川は掘割の巡る水の都。
縦横に伸びる掘割沿いには民家が立ち並び
かつて飲み水を汲み、野菜を洗い、実際の生活に利用されていた
「汲水場」が柳川の水と共に生きる姿を今に伝えます。

柳川を抱く豊饒の大地・筑紫平野と豊潤の海・有明海。
湿地を開拓し、海を干拓して切り開かれた掘割の総延長は930kmに及び、
先人たちの努力によって多くの美りが得られるようになりました。

柳川の人々が大切に守り育て、後世へ受け継いでいく技と思い。
柳川の品ならではの味や手触り。
その結晶が「柳川ブランド認定品」です。

水の都・柳川から自慢したい逸品をお届けします。



柳川肉匠職人 有限会社 清柳食産
柳川市沖端町82 ☎ 0944-72-9834

柳川黄金博多和牛カレー
スネ肉や肩肉、スジ肉、ランプなどさまざま
な部位を独自に調合。弱火と蒸らしを加
減して煮込む七十八時間の工程と冷温熟
成で、とろとろの食感、極上の味に。



豊饒の実り

おだやかな気候・風土の中、
先人たちが拓いた肥沃な大地から
米・麦・大豆、野菜にフルーツと
豊かな恵みがうまれます

あまおう/肉牛/いちじく/ニラ



柳川農業協同組合
柳川市大和町栄360-2 ☎ 0944-76-5270

ニラ玉スープ
JA柳川のニラが原料のフリーズドライ。
お湯を注ぐとニラの豊かな香りと風味、か
き卵がふわり広がります。和風かつおだし
のあっさり味が人気です。



柳川農業協同組合
柳川市大和町栄360-2 ☎ 0944-76-5270

手づくりおひさまいちじく
昔ながらの農家のやつを商品化。柳川特
産のいちじく「樹井ドーフィン」を煮詰め
て、農家の母さんたちが、何日もかけて
天日に干してつくります。



柳川農業協同組合
柳川市大和町栄360-2 ☎ 0944-76-5270



柳川ん果実ジャムあまおう
あまおうの一大産地JA柳川の新鮮な果実
を贅沢に使った無添加ジャム。あまおう本
来の味を引き出すため、苺、砂糖、レモン
果汁のみで仕上げています。

柳川名物





両開漁業協同組合
柳川市大浜町318-1 ☎ 0944-72-7141

有明のり

有明海でとれる秋芽一番摘みのノリ原藻を原料に、漁協がつくる生海苔の佃煮。香りや旨味がひとときわ高く、食感や口どけが良いのが特徴。旬だけの期間限定品です。



福岡有明海漁業協同組合連合会
柳川市三橋町高畠271 ☎ 0944-73-6166

福岡 有明のり

11月と1月に初めて水揚げされる初摘みは、やわらかで口溶け良く、旨味と豊かな香りがあります。豊富な栄養を育む有明海苔の初摘みを厳選し丁寧に焼き上げた逸品です。



有明海の幸

干満差日本一の有明海は宝の海。
引き潮に太陽の光をいっぱい浴び
滋味あふれる海苔や
美味珍味の魚介をはぐくみます

海苔/むつごろう/貝



ハリケラトップス研究所
柳川市沖端町32 ☎ 0944-69-9339

万能Sakuサクのり

厳選した高品質の海苔を使用。福岡有明海産で唯一、バラ干しの焼き海苔です。サラダやパスタにぶりかけて、味噌汁やスープに入れて、いろんな料理にマッチします。



株式会社 柳川海苔本舗
柳川市田脇337-1 ☎ 0944-72-6522

一番摘み 味付のり

全国各地の和の料理人、香港やシンガポールなど海外の和食店が愛用する柳川海苔本舗の商品。中でも旨味の強い一番摘みを厳選使用した味付のりです。



株式会社 丸川海苔
柳川市本町43 ☎ 0944-73-3648

柳川名産 焼きのり(丸缶)

厳選した質の良い一番摘みの海苔をパリッと風味豊かに焼きあげ、真空の缶に詰めました。開けた時に、焼き立てふんわり、磯の香りが楽しめます。



浜武漁業協同組合
柳川市南浜武623-1 ☎ 0944-72-5351

生のり佃煮

漁協女性部が丹精込めて仕上げた生海苔佃煮。試作を幾度も重ねた末に、海苔漁師の家庭の味を再現しました。やさしい甘さで塩分控えめ。安心、安全の一瓶をどうぞ。



株式会社 マルホ
柳川市坂本町33-1 ☎ 0120-74-1304

有明育ち 塩のり

有明海産一番摘み海苔の表面に植物油をひき、さつと焼いた後天然塩を振る逸品。そのカリカリとした音と食感、絶妙の塩加減に思わず笑顔がこぼれます。



株式会社 マルホ
柳川市坂本町33-1 ☎ 0120-74-1304

有明海一番摘みめんたいニンニクのり

こだわりの甘辛い醤油味タレに明太子の「カリッ」海苔の「パリッ」口の中で『トロツ』と一緒に。食卓に便利な食べきりサイズです。



柳川肉匠職人 有限会社 清柳食産
柳川市沖端町82 ☎ 0944-72-9834

柳川産のりネー酢

海苔に米粉、丸大豆醤油、醸造酢などを加えてつくる万能調味料。マヨネーズのようにパンやピザ、コロッケ、とんかつなどに「ぬって」使えるから食卓に便利。



株式会社 高橋商店
柳川市三橋町垂見1897-1
☎ 0120-789-118 / 0944-73-6271

金印貝柱粕漬

金印粕漬は、貝の量が従来より具沢山。代々受け継がれた製法を守りつつ、改良を重ねた酒粕に貝柱をじっくり漬け込みました。水産庁長官賞、農林水産大臣賞受賞。



株式会社 高橋商店
柳川市三橋町垂見1897-1
☎ 0120-789-118 / 0944-73-6271

のりクロ

有明海苔の中でも最も味・香りが良い一番海苔、二番海苔を贅沢に使った佃煮をチューブ入りにしました。絶妙な割合でブレンドした「ゆずすこ」がアクセントに。



貝柱粕漬・海苔粕漬

たいらぎの貝柱や海苔の粕漬は、柳川を代表する郷土の味。柳川の老舗・水産堂では数種類の酒粕をブレンドすることで、驚くほどなめらかな「当たり」が生まれます。



赤貝つくだ煮

有明海産赤貝（サルボウ貝）を国産の生姜と共に旬の柔らかさと赤貝の本来の味を生かし、こだわりの調味料で炊き上げました。炊き込みご飯にも。



古賀儀八商店
柳川市矢留本町210-1 ☎ 0944-73-2259



株式会社 水産堂
柳川市南長柄町14-3 ☎ 0944-73-5884



有明海むつごろう甘露煮

柳川では「むつごろう」と言えば、甘露煮と言われるほど。その甘露煮をレトルトにしました。甘辛い味付けに淡泊な白身、骨までやわらかく煮た郷土料理です。



有明海むつごろうラーメン

「むつごろうの味の良さを子どもにも知つてほしい」との願いから誕生。むつごろう出汁のスープに福岡県産ブランド「ラー麦」麺が絶妙。日本観光振興協会会長賞受賞。



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256



有明海むつごろう3Dクッキー
小麦粉は筑後・福岡県産を使用し、地元の大豆を使用した「きな粉味」。サクサク美味しい決め手は、立体造形とお魚屋さんならでは「むつごろうの粉末」。



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256



米せんべい
柳川産のうるち米を一枚一枚手作業で、天日干しにしてつくりあげるため、米そのものの素朴な甘みが特長です。ご家庭で焼いていただく珍しいせんべいです。



坂田屋
柳川市上町30 ☎ 0944-72-2377



坂田屋
柳川市上町30 ☎ 0944-72-2377

柳川きなこばんもち

柳川市は、福岡県内で第一位の大豆の生産地。その大豆をもつちりとした食感、きな粉と黒砂糖のなめらかな新食感に仕上げた落雁です。お茶や珈琲と一緒にどうぞ。



郷土菓子

城下町柳川で愛される
百年を超える伝統ある銘菓から
可愛らしい菓子、新食感の菓子まで。
味わいはさまざまです

菓子/スイーツ

柳川産大豆を使った体にやさしいクリー。素材の良さを活かし、柔軟な発想でつくりました。プレーン、八女抹茶、黒胡麻、一味、ぼうどバリエーション豊富。



柳川ソイコロ

厳選した一粒栗をふっくらとした黄身餡でさしく包み、やわらかいカステラ生地と一体となるよう焼き上げました。柳川城址、通称“へそくり山”を模した饅頭です。



へそ栗山本舗 松福
柳川市筑紫町78-5 ☎ 0944-72-2895



株式会社 梅花堂越山
柳川市京町12 ☎ 0944-72-2197

パティスリー さぐら
柳川市沖端町10 ☎ 0944-74-3980



柳川まり

柳川のさげもんに吊るされている鞠をイメージしてつくられたお菓子。5色のカラフルで可愛らしい生地はモチとした食感で上品な餡とよく合います。



越山餅

自家製餡の白餡を白玉粉に水餡と砂糖を加えて練った求肥で包みました。大名家への献上菓子としても重宝された柳川銘菓です。



御菓子処 白秋庵

柳川市東蒲池1513-13 ☎ 0944-72-4761



この道ひとすじの店主が厳選したうなぎを使い、備長炭・熟練の技で手焼きした極め味。その蒲焼をタレを絡めたご飯に混ぜ込んだ絶品おにぎりです。

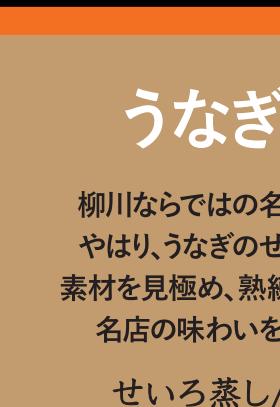


株式会社 うなぎの江口商店
柳川市東蒲池622-5 ☎ 0944-74-4373



うなぎのかば焼き

肉厚で脂がのった、最高級品種の日本うなぎを厳選し、職人の手により、遠赤外線効果が高いうなぎ専門の備長炭で焼き上げました。その食感をお楽しみください。



うなぎ処

柳川ならではの名物といえば
やはり、うなぎのせいろ蒸し。
素材を見極め、熟練の技で焼く
名店の味わいをご家庭で

せいろ蒸し/蒲焼

おにぎり・おむすび/うなぎ食品



こだわりのうなぎのせいろ蒸しの味わいを手軽に食べていただけたらとおむすびにしました富貴の「うなむすび」。電子レンジでも簡単に温められます。



うなぎの富貴
柳川市沖端町108 ☎ 0944-74-3147



うなぎの蒲焼

こだわりは、水質管理・衛生管理が徹底された養殖場の国産うなぎ。「一尾一尾、丁寧に備長炭で焼き上げたうなぎを一尾まるごと真空パックでお届けします。



うなぎの富貴
柳川市沖端町108 ☎ 0944-74-3147

うなぎのせいろ蒸し

厳選した熊本、鹿児島のうなぎを備長炭で焼き上げ、うなぎ・タレとも相性が抜群の米と共にせいろで蒸し上げます。柳川の「せいろ蒸し」をお届けします。



「柳川藩主立花邸御花」の総料理長が監修したオリジナル商品。もちもちご飯に、香ばしいうなぎが絡む逸品。海苔を巻いたり、お茶漬けにするのもおすすめです。



株式会社 御花 柳川藩主立花邸 御花
柳川市新外町1 ☎ 0944-73-2189



うなぎめし

国産うなぎをふつくらと焼き上げ、タレは福岡県産の丸大豆醤油のこだわり。ご飯はうなぎの切り身とゴマを混ぜ込みました。”おうちでおいしい”食感を追求。



万榮堂
柳川市稻荷町13-5 ☎ 0944-72-5010



うなむす

ふつくら「うなぎのせいろ蒸し」と「有明海苔」、この柳川名物を1つにした逸品。海苔は分けて包装しています。パリパリの海苔を巻いてお召し上がりください。



うなむす

手間ひまかけて焼き上げた、ふつくらとした美味しい「うなぎ」。ご飯にかけるタレも当店の秘伝レシピ。福泉操ならではの味を気軽に楽しんでもらいたいと考案しました。



皿屋 福柳

柳川市沖端町29-1 ☎ 0944-72-2404



株式会社 高橋商店

柳川市三橋町垂見1897-1
☎ 0120-789-118 / 0944-73-6271



三福観光 有限会社 福泉操

柳川市三橋町下百町31-1 ☎ 0944-73-5760



柳川うなぎラーメン

うなぎを手軽に味わってもらいたいと考案されたのがこの商品。うなぎの蒲焼とインスタントラーメンの融合。土用の丑の日が近づくと地元の方が買っていくほど。



発酵文化

柳川の風土からうまれ
歴史を重ねる発酵食品の老舗。
素材を引き立てる伝統の味、
新感覚の味をお楽しみください

味噌/醤油/調味料

田舎あわせみそ

米麹の甘味、麦麹のコクが絶妙にミックスし、蒸した大豆をあわせることで旨味を凝縮した本格派の調合味噌です。平成二十六年全国味噌鑑評会農林水産大臣賞受賞。



アサヒ醸造 株式会社

柳川市出来町24 ☎ 0944-73-2135



YUNUSCO ゆずすこ

太陽の恵みを受けて育ったゆずの香りと南国を思わせる唐辛子のピリッとした辛さ、お酢のさっぱりとした後味。まさに、ゆずと唐辛子・お酢のコラボレーション。



株式会社 高橋商店

柳川市三橋町垂見1897-1
☎ 0120-789-118 / 0944-73-6271



並倉熟成味噌やながわ

長めの熟成期間により赤みを帯びたあわせ味噌。あわせ味噌の甘み・旨味はそのままに熟成によって生まれるコクと香りがプラスされた自慢の逸品です。



鶴味噌醸造 株式会社

柳川市三橋町江曲216
☎ 0120-70-7396 / 0944-73-2166



鶴味噌醸造 株式会社

柳川市三橋町江曲216
☎ 0120-70-7396 / 0944-73-2166

白秋あわせみそ

鶴味噌醸造人気ナンバーワン。米麹の甘みと麦麹の旨味を併せ持つまるやかで深い味わいの味噌。うれしい塩分控えめで味噌汁、煮物と色々な料理によく合います。



株式会社 高橋商店

柳川市三橋町垂見1897-1
☎ 0120-789-118 / 0944-73-6271



こいくちしょうゆ「芙蓉」

森山醸造食品の人気商品。かけ醤油、煮付けなど色々なお料理に適する甘口タイプの万能醤油です。砂糖を使わず素材を生かし、色々な料理を引き立てます。



森山醸造食品 有限公司

柳川市沖端町52 ☎ 0944-72-2716



森山醸造食品 有限公司

柳川市沖端町52 ☎ 0944-72-2716

さしみ醤油

森山醸造食品の中でも最も味、旨味、甘味があり、色、とろみが強く、濃厚で贅沢な醤油です。さしみ、漬物等のかけ醤油として、また海苔にもよく合います。



鶴味噌醸造 株式会社

柳川市三橋町江曲216
☎ 0120-70-7396 / 0944-73-2166



相撲味噌

にんにくと唐辛子をたっぷり入れた旨辛味噌たれ。焼き肉や炒め物の調味料として、またきゅうりなど野菜ステックや焼き鳥のタレなどにもぴったりです。



柳川手造りもろみしょんしょん

「しょんしょん」は柳川でもろみのこと。良質な柳川産の丸大豆と裸麦を原料とした甘口のものろみは全て手作り。焼きおにぎりやお茶漬けにも合う、ご飯のおともです。



森山醸造食品 有限会社
柳川市沖端町52 ☎ 0944-72-2716



花ござ・パッチラグ
掛川織や袋織など高級花ござの技術を活かして、九州物産が開発したラグマット。表は花ござ、裏はキルトのリバーシブル。四季を通じて心地よく使える名品です。

い草ラグ 華の恵み

国内4名の「い草手染職人」のうち2名は、野口イ草染色所属。その職人が「い草」を染め上げ、四重織にした最高級品です。アートのようなラグは洋室にもマッチ。

九州物産 株式会社
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



野口イ草染色
柳川市矢加部55-1 ☎ 0944-72-5447



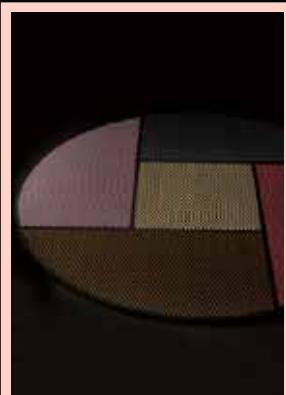
柳川の手技

華やかな模様の柳川まり
い草の織物 花ござ。
伝統の技を継承し、現代に生かす
進化する柳川の逸品です

い草/さげもん

縁恵畳

畠の持つ感触の良さ、素朴さ、快適性を活かし、デザインはスタイリッシュに。5枚のパーツで円形になり、使う人のスタイルに合わせて自由自在に組み合わせできます。



あぐら座まくら
あぐらを組んでお尻を乗せると、骨盤が立ち、足もしびれません。柳川特産の花ござと畳職人の技を活かしてつくられた逸品です。まくらとしてもお使いいただけます。

九州物産 株式会社
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



九州物産 株式会社
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



九州物産 株式会社
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

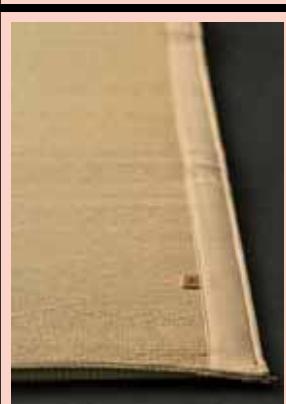


草木染め座布団
柿渋、栗渋、玉葱の皮など自然素材の染料で手染めしたい草を使い、柳川で愛される「い草座布団」をつくりました。客人を静かにもてなし、過ごす時を上質にします。

九州物産 株式会社
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



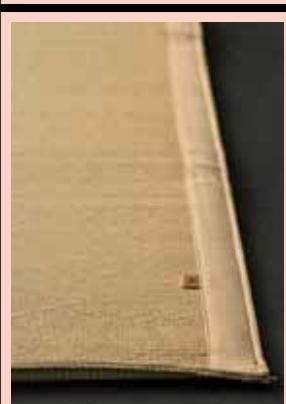
九州物産 株式会社
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



九州物産 株式会社
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

栗渋染めマツト

お客様の要望に応えて天然染料のい草染めを開発しました。栗渋は厳選した地域から取り寄せ、い草は上質な熊本県産を使用。柳川の職人が心を込めてつくります。



草木染め小枕

「草木染め座布団」と同じく栗穂、柿渋などで一枚ごとに染め上げ、ヘリ生地も草木染で仕上げました。中芯材は、心地よい純国産のそば殻とパイプを使用。



草木染め平枕

草木染めシリーズの平枕です。熊本県の草と純国産のそば殻を使い、良い眠りを追求しました。熟練の職人が織り上げたござを、天然素材の染料で染め上げます。



イ草フラワー

熊本県産のい草を染色し、おしゃれに飾るインテリアフラワー。抗菌性、空気浄化・湿度調整作用のほか、香りによる鎮静作用の効果が期待されると言われています。



九州物産 株式会社

柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



九州物産 株式会社

柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



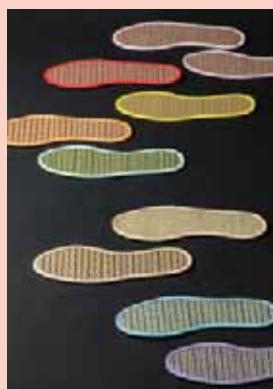
九州物産 株式会社

柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978



花ごごインソール

柳川の「花ごご」と「インソール」を融合。心地よい弾力性を持ち、い草の抗菌・吸湿・消臭効果が靴の中を快適に保ちます。普段は見えない靴の中をおしゃれに。



柳川糸まりストラップ

柳川まりの代表柄「二つ花」を、華やかな色合いで織細さはそのままに手のひらサイズで再現。長年培われた職人さんの技でひとつひとつ手間ひまかけてつくります。



柳川さげもん茶

全国から厳選したお茶を味、香りバランスよくブレンドし、柳川の風物詩「さげもん」のパッケージに詰めました。お茶を楽しんだ後はそのまま部屋飾りにできます。



ラヴィレ コヤナギ

柳川市大和町栄799-1 ☎ 0944-76-4415

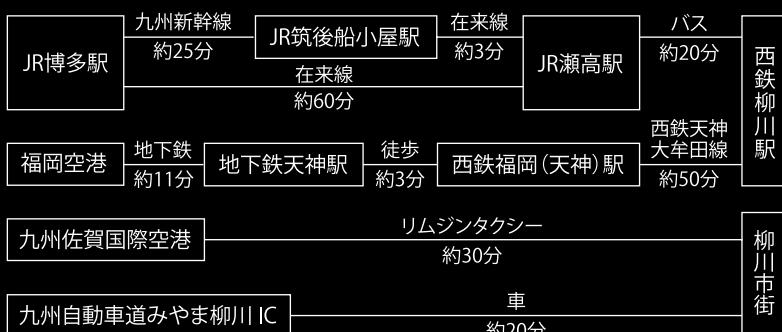


江崎工房

柳川市三橋町枝光372-13 ☎ 0944-74-2008



●柳川までのアクセス



柳川ブランド認定品の購入方法

①各店舗にご注文

当パンフレットの商品紹介欄に商店(企業)の電話番号を掲載していますので、直接ご連絡ください。公式ホームページから注文できる場合もありますので、ご参照ください。

②ショッピングサイト「柳川よかもん館」にアクセス

<https://www.yanagawa-yokamonkan.com/>

左のQRコードからもアクセスいただけます。柳川ブランド認定品や柳川の特産物を使った商品、ギフトセットがネットでご注文いただけます。



③アンテナショップ「柳川よかもん館」でご購入

柳川ブランド認定品をはじめ、柳川の特産品、ギフトセットなどを取り揃えています。館内には「日本一の巨大さげもん」も展示しております。

住 柳川市京町13-1 ☎ Fax 0944-72-9510
営 9:00~18:00 休 大晦日・元日



柳川ブランド推進協議会

福岡県柳川市大和町鷹ノ尾120
☎ 0944-77-8722 Fax 0944-76-1170
E-mail yokavanmou-0930@city.yanagawa.lg.jp

ブランドサイト「よかばんも～柳川」
<https://yokavanmou.com/>

