

中華バル武遊

福岡県 ワンヘルス認証

# 肉まん、調味料

大豆とラー麦で描く食の未来  
産学連携のデザインと  
「地産地消」が放つ革新の中華



福岡の食文化に新風を吹き込む中華バル武遊。福岡県産小麦のラー麦を練り込んだ皮が特徴の肉まんは、多くのお客様に愛されている逸品です。ラー麦を使用することで、よりもちりとしたコシのある力強い食感の皮を実現。地域の農林水産業が持続可能なものになることを目指し、自治体やJAと連携して地元食材を活かす地産地消を実現しています。パッケージは産学連携により九州産業大学芸術学部の学生がデザイン。若き感性が彩る外装は、贈り物にも最適です。

また、肉類を使わず大豆を主原料とした調味料も販売しており、エビチリ味、回鍋肉味、麻婆豆腐味の3種類を展開。エビチリ味はエビを使用していないため、甲殻類アレルギーの方も安心して本格的な風味を楽しむことができます。誰もが同じ食卓を囲めるよう工夫された商品開発により、地域食材の新たな魅力を引き出しています。

福岡の豊かな農産物と革新的なアイデアから生まれた、体にも地域にも優しい次世代の中華。驚きの食感と優しさが詰まったその味わいを、ぜひご家庭で体験してください。

## 販売場所

店舗、オンラインショップ



↑オンラインショップ



## ワンヘルスの実践内容

- 県産のラー麦を使用（地産地消の推進）
- 自治体・JA等との連携（地域の農林水産業の継続・育成）