

株式会社やますえ

福岡県 ワンヘルス認証



糸島カキだし 糸島福の浦ふともずくスープ だしスープっ鯛!!

水産卸の目利きと地元愛が紡ぐ
糸島の旨味を凝縮した一滴



※写真はイメージです。

地元出身の馬場代表が率いる株式会社やますえは、自社工場で地域の酒や醤油にこだわったものづくりをする明太子メーカーです。「糸島の発展が我が社の発展」を信念に、地元糸島の特産品を生かした商品開発に注力しています。

その想いを形にした、「糸島カキだし」や「だしスープっ鯛!!」には、糸島産の魚介など厳選された地元の食材が凝縮されています。鯛や牡蠣の芳醇な香りや香ばしさを生む焼きの作業により、素材本来の風味が最大限に引き出されています。

また、「糸島福の浦ふともずくスープ」では、ふともずくの独特なつるつとした食感を伝えるために試行錯誤を重ねた末、妥協のない逸品が完成しました。

これらの商品を支えるのは、地元への深い愛です。味は一級品ながら規格外として廃棄される地元の魚を「もったいない」と余すことなく活用。素材を無駄にせず価値ある一滴へと変えるその取組は、糸島の豊かな海を次世代へと繋ごうとする郷土愛により続けられています。地域のものをまずは福岡県内に、そして全国へ広めたいという情熱を持ち、スタッフ一丸となって励んでいます。糸島の自然が育んだ深い旨味と作り手の想いを、ぜひご家庭で体感してください。

販売場所

やますえ直売店、
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(糸島産)の鯛や牡蠣を使用(地産地消の推進)
- JF・JA等との連携(地域の農林水産業の継続・育成)