

嬉野市の新しい特産品

新商品開発
プロジェクト No.1

嬉野温泉観光協会
食品初の独自企画

嬉野茶グリーンカレー



- 嬉野産釜炒り茶を使った爽やかな味わい
- スパイスとお茶の香りの絶妙な調和
- トッピング用の釜炒りの茶のふりかけがポイント

182g お試し価格 880円(税込み)
※ 8月以降、価格が変わる可能性があります

嬉野ビーツ赤いスープ



- 嬉野産ビーツの独特な風味
- トマトベースのさっぱりとした酸味の効いたボルシチ風
- 大きめ野菜のボリュームで食べ応えも十分!

180g お試し価格 880円(税込み)
※ 8月以降、価格が変わる可能性があります

ビーツってなに?

切っても真っ赤な根菜で、西洋でよく食べられる野菜のひとつです。ほんのりとした甘みと、少し土っぽい独特の風味があります。赤色にはポリフェノールが含まれており、鉄分や葉酸も豊富なので、「食べる輸血」と呼ばれているスーパーフードです。

“茶農家ビーツ”は普通のビーツとどう違うの?

なんで嬉野でビーツなの??

お茶農家さんの所得向上のため西洋野菜の栽培を始めたのがきっかけ

茶農家ビーツ誕生!

他の土地で栽培されたものより赤みが強いのが特徴

お茶農家さんだからこそ、色や香り、味にもこだわる

interview



うれしの野菜研究会
会長 白川明義さん

Q ビーツの他には、どんな西洋野菜があるのですか?

A バターナッツカボチャに、ミニパプリカ、ロマネスコ、リゾットピアンコなど、普段耳にしない野菜を約20種類以上作っています。

Q 西洋野菜の栽培で、新たな発見などはありますか?

A 栽培期間や虫食いなどの被害が比較的小なくて、育てやすいです。また、嬉野の土がとってもいいので、赤みが強いビーツができました。

Q 実際に西洋野菜を栽培してみて、大変だったことは?

A お茶は目に見えて成長が分かるのですが、野菜は土の中に埋まっているから、収穫するまで分からない。自分たちで調べて試行錯誤しながらやっています。それが大変ですね。

Q 今後の目標があれば聞かせてください。

A 私たちの活動をもっとたくさんの人に知ってもらいたいです。今後はどこかに拠点を作って、西洋野菜が新しい特産品になるようにしっかり活動をしていきます。



「美2」嬉野の新ブランドの誕生!

嬉野産ビーツは美肌効果に期待大!

嬉野温泉美肌の湯

①と②の2つの美と「ビーツ」をかけて嬉野美? (うれしのビーツ) と命名

粉末にすることでいろいろな料理に使いやすい

色がきれいにるので、ちょっと変化を付けたいときにもGOOD

ビーツを使った商品も販売中!



酒粕noバターサンドクッキー
和多屋別荘



嬉野ビーツの甘酒ミルク
心ここに在りき



ビーツサーターアランダギー
圓いのサーターアランダギー



杏仁豆腐美²
鯉登苑

ビーツパウダーも販売中!

嬉野の農産物の付加価値向上をめざして

嬉野温泉には年間200万人以上のお客様が訪れられています。周囲を山に囲まれた緑豊かな地形と、昼夜の大きな気温差が育む、味わい深いお茶や色鮮やかな農産物。これらは嬉野市が誇る、かけがえのない魅力であり財産です。この農産物の魅力を国内はもとより外国のお客様に感じ取っていただくために、加工品として付加価値を高めてより身近なものとして商品化したものが「嬉野茶グリーンカレー」と「嬉野ビーツ赤いスープ」です。ほかにも魅力ある多彩な農産物を生かして嬉野ならではの第2、第3の商品化を目指していきます。

問 塩田庁舎 農業政策課 ☎0954-66-9119 担当 前田



市報うれしの 2026年8月号

うれしのまるごと

湯上がり、めしあがれ

どこで購入できるの?

一般社団法人 嬉野温泉観光協会
嬉野市嬉野町大字下宿乙2202-55 ☎0954-43-0137



人口減少が進む中、観光の役割は観光客に地域資源の魅力を伝え、地域経済に貢献することだと考えています。今後も地域の魅力をデザインやアイデアで活かして商品開発を進めていきます!

観光協会会長 北川 健太

アップリフト シモジユク
UPLIFT SHIMOJYUKU
(嬉野温泉駅前)

嬉野市嬉野町大字下宿甲4763-1
☎0954-43-6510

嬉野交流センター

嬉野市嬉野町
大字下宿乙908
☎0954-43-1860

吉田まんぞく館

嬉野市嬉野町
大字吉田甲2200-2
☎0954-43-8085

うれしの茶交流館「チャオシル」

嬉野市嬉野町
大字岩屋川内乙2707-1
☎0954-43-1991

ビーツはどこで購入できるの?

※ 今後は、佐賀空港や佐賀駅のお土産コーナーに出品予定です。



西洋野菜は、道の駅うれしのまるくのマルシェで定期的に販売しています。マルシェ等のイベントの詳細は、うれしのまるくのInstagramをチェック!



レトルトなので、常温保存で持ち帰りも楽!

パッケージの裏には嬉野市の風景写真

吉田焼とのセット販売も計画中

ビーツなどの西洋野菜はマルシェにて販売中!

嬉野の新しいお土産品と販売中