



古賀市記者懇談会（8月）

令和2年8月21日（金）13時30分～

古賀市役所 中会議室

朝日新聞社、共同通信社、産経新聞社、時事通信社、西日本新聞社、日本経済新聞社、毎日新聞社、読売新聞社

FBS、J-COM、KBC、NHK、RKB、TNC、TVQ（50音順）

① 9月1日発売！給食で大人気の「古賀の牛めし」をニビシ醤油㈱が商品化【P1】

【古賀市役所】（問い合わせは商工政策課 村山＝092-942-1176）

昭和50年代後半から学校給食の献立として登場し、定番メニューになっている「牛めし」。そんな市民の多くが知っている「古賀の牛めし」を家庭で手軽に作れる“まぜご飯のもと”として市内企業のニビシ醤油株式会社が商品化しました。市の特産や郷土食を意識した商品開発を探っていた時に、社内アイデアで市のソウルフード「牛めし」に目を付け、給食との食べ比べを行い、味や色の改良を重ねた結果、この度発売に至りました。

■ 問い合わせ先

古賀市役所経営戦略課 波多江、吉田＝092-942-1346 ✉pr-koho@city.koga.fukuoka.jp

● 今後の記者懇談会の日程（予定）

- ・ 9月25日（金）13時30分～
場所：舞の里小学校
- ・ 10月20日（火）13時30分～
場所：古賀市役所

9月1日発売！給食で大人気の「古賀の牛めし」を 市内企業 ニビシ醤油(株)が商品化

古賀市の学校給食の人気献立であり、定番メニューとなっている「牛めし」。これを家庭で手軽に作れる“まぜご飯のもと”として古賀市内企業のニビシ醤油(株)が商品化し、9月1日に発売します！

この商品は、ニビシ醤油(株)から古賀市への商品開発提案をきっかけに始まり、学校給食の「牛めし」との食べ比べを行い、味や色等の改良を重ねた結果、この度発売に至りました。

古賀市のお土産品や贈答品の定番になることを期待しています。

■発売日：9月1日（火）

■購入先：古賀市観光案内所（JR 古賀駅内）

ニビシオンラインショップまたは

電話（0120-79-7888）で問い合わせ

■価格：ご飯2合用 500円（税別）



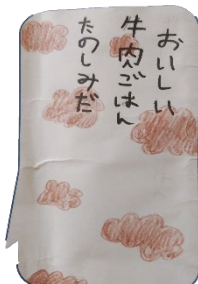
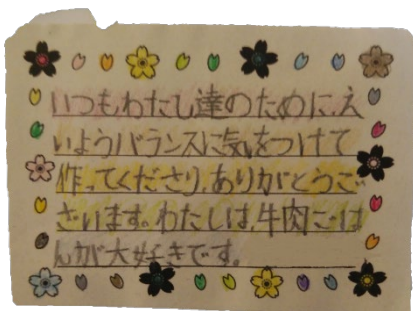
【牛めしについて】

昭和50年代に給食の献立として登場。現在まで市内の小・中学生に親しまれ、人気のメニューとなっています。古賀市内のイベントである食の祭典やまつり古賀などでも「古賀のソウルフード」として市内事業者が販売している、古賀の特産品です。

市民向けのアンケート調査「あなたの思い出の給食は？」(2011年:広報こが1月号)

1位：「牛めし」

↓給食センターに届いた子どもたちの声



【問い合わせ先】

- ・ニビシ醤油株式会社
営業企画室 岡田、寺島 電話：092-943-2311
- ・古賀市役所 商工政策課 企業支援係
担当 村山、久保、田中 電話：092-942-1176