



# ONE KYUSHU

## ミュージアム

# 台湾パイナップルフェア

さまざまな美味しい果物で知られる台湾。5月に旬を迎えるのがその爽やかな甘さで知られるパイナップルですが、大規模に栽培されるようになったきっかけは日本統治時代に遡るそうです。2020年秋、One Kyushuミュージアムにはパティシエ、シェフ、茶司、ソムリエなど多彩な食の専門家に参加してもらい、開催しました。このたび新たなメンバーも迎え、台湾パイナップルの美味しい食べ方を開発することにしました。

取組としては2つあります。

- 1 台湾パイナップルを美味しく食べるレシピを開発し、日本のご家庭で作ってみたいことができるようにする  
例)パイナップルパンケーキ、パイナップルカクテルなど
  - 2 台湾パイナップルを使った商品を開発し、お店で提供。またはオンラインで購入できるようにする  
例)パイナップルショコラ、パイナップルジェラート、パイナップルランチボックスなど
- さらに
- 3 台湾のご家庭でも挑戦できるよう1のレシピを伝える
  - 4 台湾の食の専門家とつながって台湾でも同じ商品を作ってもらい台湾の方に提供してもらう

ことを通して、台湾でのパイナップルの楽しみ方がより多様になる試みも準備中です。台湾パイナップルを通じて台湾と九州の友好が深まり、美味しさがもたらす笑顔が広がることを目的としたプロジェクトです。なお、西鉄ストアでのパイナップル販売も予定しています。

期間

3月中旬～4月末  
レシピ、商品開発  
4月10日  
プレスリリース  
5月～  
レシピ公開、商品販売

参加者

(4月10日現在)

佐野 隆 チョコレートショップ オーナーシェフ(福岡市)  
吉武広樹 Restaurant Sola オーナーシェフ(福岡市)  
村岡浩司 一平ホールディングス社長(九州パンケーキ)(宮崎市)  
長友修一 Bar Oscar オーナーバーテンダー(福岡市)  
荒木 剛 天ぶらとワイン あら木 オーナーソムリエ(福岡市)  
La Fonte ジェラテリア(奄美市)  
サンクスキッチン デリバリー&ケータリング(福岡市)