



往時をしのぼせる貴重な建前で、観光地としても有名な国登録文化財「九州日立マクセル赤煉瓦(れんが)記念館」。

日立マクセルの工場はかつて炭都・筑豊の一翼を担った旧三菱方城炭鉱の敷地に立地しています。



まちづくりを支援していただいているJALやTOTOが、来年度から福智町の返礼品に協力予定。企業と行政の連携でまちを次のステージへと導いていただきます。

ものづくりの風土が宿る福智町
世界に誇る最先端技術の結晶をプラス
 「三菱の時代から生産の拠点としての風土を育む福智町。美と癒しの健康・理美容家電を全国へお届け」

福智町内で最大の企業規模を誇る日立マクセル株式会社ライオンソリューション事業本部。九州日立マクセル株式会社として、昭和45年からこの地で操業し、電気カミソリで世界初のロータリーシェーバーを開発。現在も最新式の健康・理美容家電の開発、デザイン、生産などを手がけ、生活にうるおいを与える高品質な製品を生み出し続けています。そんな同社が地域貢献活動の一環として、イチオ



日立が生み出した世界初の新方式ロータリーシェーバーや、最高級品「熊野筆」との技術コラボで開発した泡洗顔器など新製品も出品しています。

シの製品をふるさと納税に特別出品。行政と企業がまちづくりで連携し、福智町では全国的にも珍しい「健康理美容家電」の返礼品ラインナップが実現しました。



「地元には出さなかつた、母から受け継いだ筑豊の味。福智のために頑張って心を込めてお作りします」

肉のうま味を最大限に引き出す秘伝のタレは、創業から40年以上、頑固なまでに受け継がれてきた炭都・筑豊の逸品。店名に炭鉱の面影が唯一残る老舗の貴重な宝は、これまで大手メーカーをはじめとする商品化の誘いを幾度も断り続けてきた、まさに福智ブランドです。「地元の人を大切にしてきた当店ですが、少しでも町の役に立つことができた」と思い立ちました。受け継いできたタレを作り続けることで、町の未来づくりに参画していきたいです」とほほえむボタ山店主の坂田順さん。そのこだわりの秘伝タレとの相性を研究し尽くした店主が、誰にも任せることなく、一枚一枚丁寧にさばいた九州産の特選和牛とともに、自慢の味を全国へお届けしています。



ボタ山の自慢は熟成されたお店秘伝のタレ。思わずご飯が欲しくなる、体にしみ渡る美味しさです。



味にうるさい、川筋気質の人たちがうならせてきた店主秘伝のタレが全国へ

「地元には出さなかつた、母から受け継いだ筑豊の味。福智のために頑張って心を込めてお作りします」

逸品に込めた心

届きたい—力を貸したい。物語が込められています。

こだわりの逸品だからこそ「福智のまちおこしのためなら、ぜひ、うちも150を越す返礼品の一つひとつに、人の思いや

生きてきた時間が言葉を借りて息づく 福智町観光大使IKKOさん心映の傑作

「故郷に少しでも貢献できたらという思いを込め、手習いですが書作品10点を書かせて頂きました」

美容家として絶大な人気と実力を誇る美のカリスマIKKOさん。その研ぎ澄まされた美的感覚は、自然豊かな福智町で養われたといえます。町の観光大使に就任して以来、ふるさとのためにとチャリティーコンサートや町内8小中学校への「IKKO文庫」寄贈など、子どもたちの夢を育んでいます。そんなIKKOさんが、福智町の進めるふ

るさと納税の取り組みにご理解をいただき、懐郷の思いを込めた傑作10点を潤筆。収益の全額を町へ寄贈することをIKKOさんからご提案いただき、世界で二つしかない返礼品が加わりました。



福智ならではのつながりが生んだ名店による「カリスマセレクトション」

「人と人、まちとお店が心通わせることで、今までにない福智限定の展開を実現」



パリッと焼けた表面の中にフワッと食感のダックワーズ、口に含むとスッと溶ける生チョコ、焙煎世界一の技で生み出した福智限定コーヒーなど、福岡が誇る傑作の数々が福智町の返礼品に。

まちの人口を上回る3万人以上が来場する、九州最大規模のスイーツイベント「福智スイーツ大茶会」。福智ブランドを新たに創出するために生まれた「大イベント」が、つながりの展開を実現させました。ダックワーズを生み出した名店「フランス菓子16区」と博多のチョコのはじまりどころ「チョコレートショップ」。「福智カフェ」で「福智ブレンドコーヒー」を提供する、焙煎世界一の技術を持つ「豆香洞コーヒー」。名店中の名店のみなさんが、「福智の町おこしのためなら」とご協力いただき、地場産業だけでなく、心のつながりでもうまれた返礼品として展開を実現しています。



「食」と「器」と「音楽」を活かし、産官学連携で地域ブランド化と特産開発を目指す「福智スイーツ大茶会」。

莓の品質を追求する原点は子どもたちの笑顔 福岡ブランド随一の福智産「博多あまおう」

「子どもたちが収穫したその場で食べても安心安全なイチゴ。高品質を目指して20年以上、最高のあまおうを育てています」

ひと口頬張れば、みずみずしい果汁と、上品で芳醇な香りが口いっぱいに広がる「博多あまおう」。大粒で鮮やかな深紅色は贈答品としても重宝され、海外でも高い人気を集めています。「@さんちのいちご農園」の仲村竜次さんは、高い

安全性と品質を求め、農業に頼らずに虫や微生物を活用する「天敵駆除の自然農法」を導入。さらに天然海藻を活用した徹底的な土づくりとイチゴの生命力を最大限に引き出す「アルギット農業」で、こだわりのイチゴを育てています。



全国ブランドの中でも「味」「色つや」「大きさ」など、総合評価で第1位。まさにイチゴの最高傑作。

