



豊前棚田ゆず

豊前を代表する果樹であるゆずは、冷涼で清らかな川の流れる山間部の棚田で作られ、棚田ゆずとして販売されています。また、香り豊かなゆずの皮と唐辛子と塩を混ぜて作られるピリツと辛い柚子胡椒、みそ漬け、かん饅頭、マーメイドシフォンケーキなど多くの特産物が生まれています。



豊前茶

新緑の彩る5月初旬に刈取られた豊前茶は、清涼な水と空気の環境で育った為、香りがよく、まろやかな味わいが評判です。

水 冷泉

豊前市の文化財指定の樹齢830余年の楠の木の根本から湧出する冷水で遠方から、飲用や料理用に水を持ち帰る人も多い。豊前松江駅から、市バスで10分。「冷泉」バス下車。



豊前の豊かな恵みでとれた最高食材！

豊前のうまいもん凶鑑



豊前海 一粒かき

豊前海の栄養をたっぷりと含んだ『豊前海一粒かき』は普通のかきと比べても粒が大きいのが特徴です。口を含むと、ぶるんとした食感が楽しめ、また濃厚なかきの風味が広がります。



豊前本ガニ ワタリガニ

日本有数の漁獲量を誇る豊前海のワタリガニはしっかり詰まった身と甘味が特徴で「豊前本ガニ」として親しまれています。秋はオスガニ、冬は卵を持ったメスガニの味がよいとされています。

道の駅 豊前おこしかけ



■年中無休
■営業時間/8:00~19:00
(11月~3月は18:00まで)
■問合せ/
TEL 0979-84-0544



もぎたて新鮮

農家直売
毎日、指定農家から朝採れた新鮮もぎたての野菜・果物を販売致しております。

あまおう

大粒で糖度が高く、香り、色ツヤなど甘味と酸味が絶妙なバランスをもつ「あまおう」。摘みだての新鮮イチゴはお土産に喜ばれます。

無花果

朝もぎたての新鮮!! 甘くておいしいじくです。

かぼちや

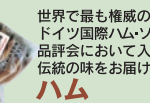
三毛門
●かぼちゃケーキ
●かぼちゃプリン
●かぼちゃソフトクリーム
●かぼちゃアイス ほか



酒 豊前土地柄を生かした地酒も多種にわたって販売されています。



干物 豊前海の新鮮な魚介類を加工し、数十種類の製品が常時販売されています。



ハム 世界で最も権威のあるドイツ国際ハム・ソーセージ品評会において入賞。伝統の味をお届けします。



弁当 毎日数多くのお弁当が並ぶので、週末には道の駅人気です。「駅弁」が



ゆず製品・菓子 豊前の特産品「ゆず」を利用した製品は、ほんのりゆずの香りをご堪能ください。

特産品のいちご・いちじくや採れたて地場野菜、ゆず・かぼちゃの加工品、ハム干物を販売。また、地元漁協による鮮魚の朝市も、毎朝8時から開店しています。豊前本ガニ・豊前海一粒かき・クルマエビ・コチ・アサリ・シャコ等豊前近海でとれた新鮮な魚介類をそのままお届けします。