



06 多機能型事業所 ディスカバリー

大牟田市新地町14-7てとてのひまわり　TEL 0944-55-5252

食べる人の健康を考え、地元素材を使い、心と身体への優しさを追求する「食」、在籍者の才能が存分に解放された「アート」の2事業を展開しながら、就労支援を行う事業所。個々人が生まれながらに持っている「その人らしさ」を大切に、それぞれが得意なことを生かし、また新たに見つけながら、日々活動しています。

大牟田グラノーラバー

大牟田産の落花生とレモンを使った2種のグラノーラバー。ザクザク食感を楽しみながら、気軽に栄養をとることができます。1本20gのバーになっているので計量の必要もなくお手軽。パッケージにもこだわっており、プレゼントにもぴったりです。

地元土産

2025年度の NEW PRODUCT

OMUTA MARKS

近藤食品本舗
心とからだがよろこぶチキン南蛮クレタ
HACO LiB
まつぐ
お菓子のキタハラ
多機能型事業所ディスカバリー



NAMING &
LOGO DESIGN

FUKUOKA LOCAL
365 DAYS OMUTA MADE
FOOD & PRODUCT
OMUTA MARKS
おおむた印の365日

おおむた土産の開発は、個々ではなくエリアの団結や、ファンづくりを大切にしています。みんなで考えたネーミング『OMUTA MARKS/おおむた印の365日』スタンプがモチーフのロゴマークは、地元おおむたの御墨付きとの気持ちを込めて。

OMUTA MARKS OMUTA MARKS OMUTA MARKS OMUTA MARKS



OMUTA MARKS OMUTA MARKS OMUTA MARKS

OMUTA MIYAGE
2025年度
大牟田市商品開発
販路開拓支援事業

大牟田市商品開発
販路開拓支援事業

DISCOVER OMUTA
おおむた土産の学校




三池炭鉱　宮原坑


三池港「光の航路」

福岡県の最南端、三池炭鉱の発展と共に「明治日本の産業革命遺産」を誇る産業で活気あふれる「大牟田市」では、2024年度から新たなおおむた土産を創出する取り組みをスタートしました。「地元の私たちが届けたい新たなお土産」をテーマに、事業者と&LOCALSのデザイナーやパティシエがタッグを組み「おおむた土産の学校」を実施。何度も改良を重ねた商品たちが今年も完成いたしました。今後も新たな事業者と共に、この輪を広げていく予定ですので、今後の大牟田土産にもご期待ください。



01 近藤食品本舗

大牟田市大正町3-1-4　TEL 0944-55-2276

粕漬けの製造から販売までを行う老舗店。地域に根付き、地域に愛されるお店です。4代目店主は、発酵マイスターを取得し、夜は「発酵酒場 粕漬けBAR」を営業。洋風おつまみや、地酒とのペアリングなどを通して、大牟田の発酵文化を次世代へ伝えています。

おおむた粕漬け

老舗4代目が提案するコンテンポラリー粕漬け。八女の名酒「繁枡」の酒粕に、みやま産のセロリや、長崎産の生姜を、食べやすく刻んで漬け込みました。ご飯はもちろん、オススメはクリームチーズと一緒にクラッカーにON！酒粕も具材も丸ごとお召し上がり下さい。





02 HACO LiB

大牟田市通町 2-12-6　TEL 0944-43-3330

福祉事業から飲食店まで、様々な事業を展開するHACO LiB。「HACO no covaco」という、地域の魅力あふれた食材を商品化した地域ブランドも運営しており、大牟田から全国へ日々発信を続けています。

大人のいちごミルクベース

大牟田産いちごとラム酒を使った、大人のためのいちごミルクベース。ほんのり香るラムの風味がクセになります。牛乳で割って飲むのはもちろん、炭酸で割ったり、パンやクラッカーにクリームチーズと一緒に塗っても美味しくお召し上がりいただけます。





03 お菓子のキタハラ

大牟田市吉野 877-11　TEL 0944-58-0915

創業から60年以上、地元で長く愛される老舗和洋菓子店。宮浦坑の煙突をモチーフにした「えんとつフィナンシェ」をはじめ、食べる人の気持ちをいちばんに考えた、こだわりのお菓子をつくり続けています。

みかんの時間

大牟田名産の上内みかんをたっぷり使ったみかんケーキ。添加物を使用せず、きび砂糖でほんのり甘く、素朴な味に仕上げました。オレンジのパッケージと緑の紐がみかんを連想させる、ギフトや手土産にしたくなるデザインです。





04 まつぐ

大牟田市草木 1007-1　TEL 0944-52-5422

大牟田で日本ミツバチの養蜂を行う「まつぐ」。一般的によく知られている西洋ミツバチとは違い、とても繊細で飼育が難しいと言われる日本ミツバチを大切に育てながら、1年に1〜2度しか採蜜できない貴重な蜂蜜を販売しています。

Japan Bee Balm

日本ミツバチの蜜蝋を使ったマルチバーム。自然の恵みを生かしたシンプルな処方で、高保湿でありながら、ベタベタせずにすっと馴染む使い心地です。ほのかに香るアロマでリフレッシュタイムにもお使いいただけます。









05 心とからだがよろこぶ チキン南蛮クレタ

大牟田市岩本新町 2-9-10 ワークプレイス新大牟田 E-1
TEL 0944-31-3774

九州素材を中心に、添加物の力を借りず、素材そのものと発酵やミネラル、自然の力だけで「うまさ」を追求するチキン南蛮専門店。大牟田の食文化であるタルタルソースを紹介したいという思いからお店をはじめ、2025年には名誉ある「からあげグランプリ チキン南蛮部門 最高金賞」を受賞しています。

お料理らくらく南蛮酢

お店の味を気軽にご家庭でもお楽しみいただきたいという長年の想いから誕生した南蛮酢。大川にある庄分酢が木造の蔵で約3ヶ月かけて樽で発酵・熟成させたまろやかな黒酢・醸造酢をベースに、久留米キッコーの杉樽醤油、九州のきび砂糖、この3つの原料だけをブレンドしたやさしい南蛮酢です。