OMUTA MARKS











06 九州セラミックス工業株式会社

大牟田市手鎌 318-2　☎ 0944-53-1330

大牟田の地で強化磁器をつくり続けて35年以上。特に保育園や病院などで使用されるこども食器を中心に、どんな人でも使いやすい形状にこだわっています。つよさはやさしさをコンセプトにしたMade in omuta の食器メーカーです。

OMUTA PORCELAIN オームタポーセリン

長年、業務用食器をつくり続けてきた九セラが、新しくチャレンジする家庭用ブランド。職人の技術が織り成す機能はそのままに、現代の暮らしに馴染むシンプルな色とデザインに変身しました。ギフトにも喜ばれるこども食器の「こどモノ」シリーズと日常に彩りを添える「日々セラ」シリーズから、花の器が誕生しました。

地元土産

2024年度の NEW PRODUCT

OMUTA MARKS

九セラ
杉本食品
カラヘ by 長果樹園
大牟田はにぼて
おべんとう タル助
オギハラ食品



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は、『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。







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













OMUTA MIYAGE
2024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







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。
初年度は「地元の私たちが届けたい新なお土産」をテーマに、6つの事業者と&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このたび完成いたしました。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 オギハラ食品

大牟田市浜田町 20-7　☎ 0944-52-3003

大牟田生まれの「三池高菜」は、実は高菜漬けで最も多く使われる品種。創業大正5年の老舗オギハラ食品は、業界NO.1企業で、高菜の美味しさを保つために、漬け汁や製造工程を追求し、漬物文化を大牟田から世界に発信していくために進化し続けています。

KIZAMI TAKANA

高菜のカットの仕方にも美味しさの秘密がいっぱい。今回登場したKIZAMI TAKANAシリーズは、定番のゴマ、唐辛子、明太子の3種。大切な方への贈り物や手土産にしたくなるパッケージデザインに生まれ変わりました。





02 杉本食品

大牟田市上官町 3-13　☎ 0944-52-4692

九州産大豆を使用した、昔ながらのお豆腐屋さん。伝統の豆腐から新たな味覚・変わり豆腐、大豆由来のやさしいスイーツなども製造しています。きざみ南関あげは、台所の救世主として地元で長く愛されるロングセラー商品です。

大豆クルトン

厳選した九州産大豆100%使用。大豆プロテインたっぷりのおあげをクルトンにしました。小ぶりなサイズなので使いやすく、お味噌汁やスープ、サラダのトッピングなどアレンジは無限大。カリカリふっくら食感をお楽しみください。



OMUTA MARKS



03 カラへ by 長果樹園

大牟田市本町 4-6-1　☎ 0944-68-5926

長果樹園直営の素材にこだわる人気ジェラート店「カラへ」。自社農園の果実はもちろん、地元の農家とのネットワークも強く、規格外の果実の仕入れや、オーム乳業の新鮮ミルクなど、生産者の顔が見える材料で、一つ一つ丁寧に手づくりしています。

琥珀糖きらきら

県外から嫁ぎ3児の母である店主が、こどもたちに与えたいやさしいおやつ「琥珀糖 きらきら」。第1弾は大牟田産のれもんを贅沢に使用した宝石のような輝く伝統和菓子。旬の香りや味を寒天にぎゅっと閉じ込めました。





04 おべんとうタル助

大牟田市新栄町 3-11　☎ 0944-56-4321

幼い頃からソウルフードの「イカタル弁当」が大好きだったオーナーが始めたお弁当屋さん。タル助の自慢は、なんといっても地元のたまごをたっぷり使用した自家製タルタルソース。タル溺れなどのユニークなメニューは、イカタル界のニューウェーブです。

お弁当トートバッグ

ロゴマークが目を引くお弁当バッグ。イカタル弁当を入れて手土産にしたり、このバッグを通して、大牟田市民が愛する郷土食を、多くの人に知ってもらうことを願ってつくりました。長い取っ手は肩から提げられて、使い勝手も抜群です。







05 大牟田はにぽて

大牟田市吉野 1094-1　☎ 0944-32-8486

九州産のお芋にこだわった壺焼き芋専門店。壺の中でゆっくりと時間をかけて焼き上げ、その後さらに熟成させることで、ねっとり濃厚な皮まで美味しい焼き芋に焼き上がります。こだわりの焼き芋を使った特製スイーツは全国にも多くのファンを持ちます。

焼き芋ラテの素 プレーン/シナモン

熟成焼き芋をたっぷり使用した焼き芋ラテの素。牛乳と合わせるラテはもちろん、ヨーグルトやお菓子づくりにもおすすめです。

焼き芋生キャラメル

熟成焼き芋とバターをとろっとした食感になるまでカラメリゼした生キャラメル。塩気と甘さのバランスが絶妙です。

焼き芋好きのドレッシング

焼き芋を愛する職人が、焼き芋好きな人々へ贈る逸品。甘さとコクが魅力で、野菜嫌いなこどもたちにも人気です。