

令和5年9月13日配信

各報道機関 様

嬉野温泉は「美肌の湯」と「ビーツ」で美肌三味の街を宣言します！

スーパーフード「ビーツ」は、“食べる輸血”と言われ、栄養素が豊富で健康食品として全国的に注目を集めています。

嬉野産ビーツには、豊富な栄養素に加え、肌コラーゲンの生成能力を高める効果があることが確認されました。

そこで、西九州新幹線開業を契機に、日本三大美肌の湯嬉野温泉と連動して、嬉野産ビーツを使ったお菓子やドリンクの商品化、さらには旅館、ホテルでの料理の提供などの取り組みを進め、外からは「美肌の湯」、内からは「ビーツ」で、嬉野温泉は美肌三味の街に進化することを宣言します。

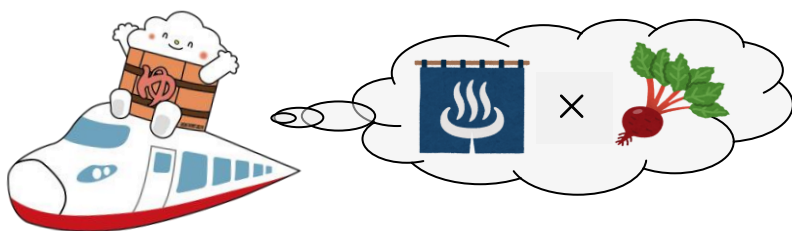
市長及び関係者による記者発表を下記のとおり開催しますので、取材等の御協力をお願いいたします。

記

【期 日】 令和5年9月20日（水） 10:00 ~

【場 所】 嬉野市役所 塩田庁舎 3-2会議室（3階）

【商品紹介】 ケーキ、ソフトクリーム、プリン、うどん、スムージー 等



<お問い合わせ>

嬉野市役所 農業政策課

担当 永淵（農業経営支援室）

TEL 0954-66-9119

嬉野美^{ビーツ2}

URESHINO

嬉野に行って 美肌三昧

Beautiful Skin

嬉野温泉は「女性が喜ぶ美肌温泉の街」に進化します。



日本三大
美肌の湯
潤いぶるぶる



ビーツの産地

肌の老化防止
&
潤いある美肌へ



内外から
美肌へ

嬉野美^{ビーツ2}
とは?

うらへ

お客様層 … 美容と健康に意識が高い品ある女性
コンセプト … 内から外から美肌になれる嬉野温泉

街の3大魅力で、
女性のそぞろ歩きが
楽しい温泉街へ

魅力
1

川のある
モダンレトロな
街並み

魅力
2

茶畑の
自然庭園が美しい
品のある街

魅力
3

美2グルメ



嬉野市



嬉野市商工会

「食べる輸血」「スーパーフード」「奇跡の野菜」
などと言われている、今話題の野菜!!

ウクライナ発祥の伝統料理
『ボルシチ』で有名な野菜!

ビーツ って何!?



どうして嬉野市がビーツなの?

- 1 盆地の特性で寒暖差が大きく良質なお茶ができる嬉野市の環境は、良質なビーツ栽培に適しており、数年前からビーツを導入し、市全体で積極的な増産を目指している。
- 2 嬉野産ビーツを特産品化し「ビーツの街」としてもPRする事で街の注目度を高める。
- 3 ビーツ×美肌の湯で多くの女性に訪れてもらい、地域活性化を促す。

嬉野美^{ビーツ}

嬉野温泉を 「ビーツの街」 にするためには?

「ビーツの街・嬉野」のイメージを定着させましょう!

旅館や温泉街各店舗で、ビーツの
スイーツ・湯豆腐・ラーメン等を開発し提供しましょう!

学校給食でも積極的に活用しましょう!

嬉野市の住民が、日常でビーツを食べて
お肌ぶるぶる市民に!

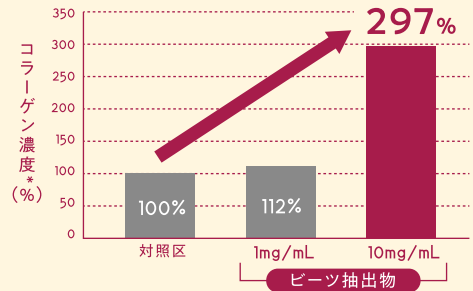
味の特徴

生食の場合は土の香りが強く多少癖があります。しかし、茹でる焼くなどの加熱によって土臭さが消え、甘味が出て食べやすい味になります。

栄養価

- 1 肌コラーゲンの生成能力を高める*
- 2 ポリフェノールや鉄が多く含まれ、ダイエットの効率アップに期待が持てる
- 3 食べる輸血と言われるほど美容と健康に良いスーパーフード

※ヒト皮膚線維芽細胞のコラーゲン産生に及ぼすビーツ抽出物の影響 (試験機関:佐賀県工業技術センター)



*値は対照区を100%としたときの相対値

調理法



生
サラダ・天ぷら...



パウダー
パンケーキ、プリン、クッキー、蒸しパン...



水煮のカット(真空パック)
ボルシチ、ポテトサラダ、サラダ...



ペースト(冷凍)
スムージー、冷製スープ、ヨーグルト...



嬉野市



嬉野市商工会