

おたから
「さがふりかけ OTAKARA」は、
まだ食べられるのに
すてられそうになった
食べもの（ロス食材）を
あつめてつくった、
特別なふりかけです！



3つの味

だいちの OTAKARA

たまねぎなどの
お野菜がたっぷり。
佐賀の大地を味わおう！

主な食材

たまねぎ、お茶、
アスパラガス、れんこん など



うみの OTAKARA

ギュッとつまった、
いろいろなお魚のうまみ。
佐賀の海を楽しもう！

主な食材

あじ、のり、さば、
むつごろう など



すんごい OTAKARA

ドキドキわくわく！カレーの
スパイスでおいしさ大爆発！
アレルギーになりやすい食材*は
入っていないから、安心して
食べられるよ。

※食品アレルギーに関する特定原材料等
28品目を除いています



さがふりかけ OTAKARA って何？

佐賀のロス食材＝眠れる「お宝」を、
佐賀県、そして日本の
「宝」であるみなさんへ。
ワクワクしながらおいしく食べて、
豊かな自然のことや
ロス食材のことを学べる
ふりかけをつくりました。



ロス食材 って何？

畑や工場、お店などで、
本当は食べられるのに
見た目がわるかったり、
使いきれなかったりしてすてられてしまう
食べもののことを「ロス食材」といいます。
もったいないから、工夫して
おいしく食べることがとても大事。



さがふりかけ
OTAKARA

佐賀県

こ そだ たい けん
子育てし大県
“さが”

「子育てし大県“さが”」しってる？

佐賀県はこどもたちが骨太で健やかに成長できる環境
のもと「佐賀で楽しく子育てしたい！」とたくさんの方
に思ってもらえるように、子育てし大県“さが”プロ
ジェクトに取り組んでいます。



LINE



公式Webサイト

佐賀県 こども未来課
0952-25-7381
kodomomirai@pref.saga.lg.jp

佐賀県
子育て応援
キャラクター
さがっぴい



OTAKARA マップ

「さがふりかけ OTAKARA」に
使われている食材はどこから来たの？
佐賀の“宝の地図”で見てみよう。

アスパラガス 小城市

佐賀県はアスパラガスの生産量が
北海道に続いて全国 2 位。毎年約
2,000トンものアスパラガスが収穫
され、全国に出荷されています。

れんこん 白石町

全国有数のれんこん産地として
知られる白石町。ミネラルが豊
富な柔らかい土地で栄養満点の
れんこんが作られています。

お茶 嬉野市

いつも飲んでいる「お茶」、実は
佐賀県が日本で最初に作られた
場所の一つ。きれいな水と山の
気候がお茶づくりにはピッタリ。

たまねぎ 白石町

佐賀県産のたまねぎは、春から
秋に出荷されるものの中では
全国 2 位の生産量！栄養価が
高く、ほどよく甘いたまねぎに
仕上がります。

お塩 唐津市

唐津の海は波が高くミネラルがたっぷり！
その海水からできるお塩は、うまみがあって
まろやか、ほんのり甘みがあります。
からだにも優しい自慢のお塩です。

「宝」にはもともと「田から」生まれたもの」
という意味があります。佐賀の田んぼでつ
くったおいしいお米に OTAKARA をふりかけ
れば、食品ロスも減って、佐賀がもっともっ
好きになる！たくさん食べて、
佐賀さいこう！

よしのり
佐賀県知事 山口 祥義

醤油のもろみ&味噌 佐賀市

発酵食品であるもろみと味噌は、
体を元気にする栄養がいっぱい！
今回は、アレルギーに配慮した
「キヌアしょうゆ」も使われてい
ます。

むつごろう 有明海

有明海に生息する珍しい魚
で、乾燥させるとおいしい
「だし」がでます。有明海の
珍味をふりかけでもお楽し
みください。

のり 有明海

「佐賀海苔®」は、生産量、販売
額ともに全国トップクラス。
ひと口食べると忘れられない
美味しさ！ふりかけにはかか
せない食材です。

佐賀にはまだまだ使われずに眠っているお宝食材がたくさんあるよ！みんなも一緒に探してみよう！