

広島のこだわりの逸品を首都圏で限定販売 クイーンズ伊勢丹で『広島フェア』を開催 ＜2015 年 2 月 5 日（木）～2 月 8 日（日）＞

広島県は、首都圏で高品質スーパーマーケットを展開するクイーンズ伊勢丹 15 店舗にて、広島のこだわりの逸品を集めた『広島フェア』を開催します。

広島県産といえば生産量日本一の牡蠣やレモンが有名ですが、全国的なシェアは持っていないくても、「文田しいたけ」や「瀬戸内六穀豚」等、魅力ある食材は豊富にあります。

そのような商品について、今年度から「広島県産応援登録制度」を創設し、登録した商品を首都圏のバイヤーとの商談会の開催等により販路拡大の支援に取り組んでいます。

この取り組みの一環として、首都圏の消費者に直接味わっていただく機会を設けました。

当日は、「文田しいたけ」や「瀬戸内六穀豚」等の『広島県産応援登録制度』の登録商品や、特産品を使った加工品等、魅力ある広島県産商品が並びます。

『広島フェア』の概要

1 開催日時

平成 27 年 2 月 5 日（木）～2 月 8 日（日）
店舗営業時間に同じ

2 場所

クイーンズ伊勢丹首都圏 15 店舗
（三鷹店、藤沢店、横浜店、仙川店を除く）

3 内容

「文田しいたけ」「アイミイトマト（ミディトマト）」「瀬戸内六穀豚」等の広島県産応援登録商品及び、生もみじ、オタフクソース、ハート型レモンといった広島ブランドショップ（東京・銀座）TAU（たう）の人気商品を販売します。



『広島県産応援登録制度』とは

生産者・団体等からの申請に基づき、量販店等の実需者で構成する審査会で実需者自らが販売できる商品であることを基準に商品を審査した上で、県が登録する制度。（現在 116 商品）。登録情報をホームページで発信中。

【広島県産応援登録制度 HP：<http://www.hiroshima-ouen.com/>】

登録された商品は、首都圏に設置したコーディネータが、生産者の販売力強化支援や商談会の開催など県内・首都圏における販路開拓等を実施している。

（バリューチェーン構築支援事業）。



《本件に関するお問い合わせ》

広島県農林水産局販売推進課 担当：高橋・御堂岡（みどおか）

電話：082-513-3582 FAX: 082-223-3566 E-Mail：nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp

【店舗取材に関すること】

（株）三越伊勢丹フードサービス営業本部 営業政策部 営業計画担当 仲義（ナカギ）

TEL 03-3534-4649

『瀬戸内六穀豚』

肉の旨み・豚の甘みを作り出す6種類の穀物（とうもろこし・マイロ・米・大麦・小麦・大豆）を中心とした飼料を与え育てました。母豚から一貫した生産を行うことで安定した供給および品質が実現できています。

飽和脂肪酸が高く、豚肉の甘み・香りが高いことが特長です。

コクがある一方、さっぱりとした味に仕上がっています。

瀬戸内のイメージの良さ、どのような餌を与えているかをわかりやすくネーミングに使用しました。

おすすめの調理法：焼き、茹で、揚げのどれでもおすすめです。

おすすめの料理：生姜焼き、しゃぶしゃぶ、とんかつ など



『小松菜@land』

1年間常時生産：生産量と安定供給は広島県トップクラスを自負しております。

徹底した栽培管理で安全安心に自信を持っています。

エグみが少なく生食も可能です。

可能な限り農薬や化学肥料には頼らず栽培。広島県基準で平均70%カット。使用肥料、堆肥は全て産地を確認し、安全安心には細心の注意を払う。

有機質肥料や籾殻の炭をベースにした土耕栽培。地下100mから汲み上げた綺麗な水を使用。

化学農薬を使用した土壌消毒はほとんど使用しません。作付場所では除草剤はほとんど使用しません。



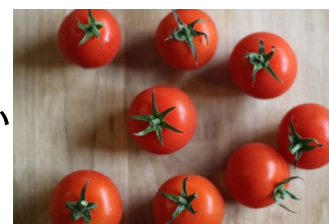
『アイミイトマト（ミディトマト）』

広島県産のミディトマトとして幅広く認知していただきたいのと安全・安心はもちろんのこと安定した供給量で常に広島産のトマトを店頭に並べていただきたいと思い提案しました。

完熟で出荷でき、口に入れた瞬間果汁が溢れ出しフルーティーな味わいが特徴です。日持ちも良いのも特徴です。

長期収穫が可能なハウス形状であり、JGAPを取得していますので安全な管理は確立しています。

肥料では広島県産のカキ殻からできたカルシウムイオン水を散布しています。



『文田しいたけ』

広島県内シェア5割以上を出荷しています。

365日年中無休で生産安定した品質のものを年中消費者に届けます。

肉厚でコリコリ・ジューシーな食感です。自社名をつけて差別化するために『文田しいたけ』としています。

完全空調栽培で徹底した温度管理を行っています。椎茸にとって良いと思われることは、積極的に取り入れています。例えば収穫・選別時に落下させないようにしたり、傷がつかないように大切に扱う作業を全員が行っています。

