

※English follows Japanese

報道関係各位

2019年9月3日

鹿児島県大崎町

鹿児島県大崎町が、「ピエール・エルメ・パリ」を日本で展開する PH PARIS JAPON(株)と、シティプロモーション強化に関する連携協定を締結

～世界的ブランドの支援による多角的なシティプロモーション施策を実施～

鹿児島県大崎町（町長：東 靖弘）と PH PARIS JAPON 株式会社（代表取締役社長：リシャール・ルデュ）は、9月3日（火）、地域資源を活用した産業振興や交流人口の拡大を目的とした、シティプロモーション強化に関する連携協定を締結しました。大崎町は、「SDGs」の推進、および2017年度より行っている「食産業振興プロジェクト」の一環として、本協定のもと、特産品の開発や地域資源のPR等、PH PARIS JAPON(株)との連携による多角的な活動を通して、大崎ブランドを世界に発信し、地方創生を推進します。

具体的な取り組みの第1弾として、ピエール・エルメが選りすぐった日本の素晴らしいものを、東京丸の内から世界へ発信するコンセプトショップ世界第1号店「Made in ピエール・エルメ」にて、大崎町の特産品であるうなぎを使用したカフェメニューを9月中旬より販売します。



東靖弘 大崎町長と PH PARIS JAPON(株) リシャール・ルデュ社長

【協定の経緯と目的】

ふるさと納税額日本一（平成27年、町村の部）も達成した食材の宝庫である大崎町は、豊富な食のブランド化と認知度向上を目的として、2017年度より「食産業振興プロジェクト」として、著名料理人らによる商品開発やコラボイベント等を実施してきました。そして今年度は、著名料理人を招聘した生産者との交流ツアーを行うなど、食による地方創生を実践しています。

これらの取り組みを加速するため、今回、世界を代表するパティスリーでありながら、パティスリー界の枠組みを超えて様々な企業やアーティストとの協働を行う PH PARIS JAPON(株)を本町に招致したところ、本町の豊

富な食材はもとより、リサイクル事業の国際展開と人材育成を中心とした「循環型地域経営モデル」に取り組む姿勢に共感し、地場産業の振興とブランド化の推進を図るために連携することとなりました。

【連携事項】

両者は、前項の主旨と目的を達成するために、次の事項について連携し、協力します。

- (1) 町産農畜水産物や加工品の PR
- (2) 共同商品開発等による、町の農水産業振興
- (3) リサイクルシステムの PR・発展に関する取り組み
- (4) 食育および人材の育成と交流

【PH PARIS JAPON(株) リシャル・ルデュ社長によるコメント】

初めて大崎町を訪れ、美しい自然と肥沃な大地がもたらす食材のクオリティの高さに驚きました。大崎町の人々の誠実さと気概の象徴である、町民・企業・行政が一体となって長年取り組む資源リサイクルは、日本が誇るべき資産であり、多くの人に知ってほしいと思います。

私たち PH PARIS JAPON(株)は、独創的なアイデアと技能により、このポテンシャルに溢れる大崎町の資源を活かし、さらなる発展に寄与したいと考えています。今回の連携により、ますます多くの方に大崎町の真価を感じていただけるようになることを願っています。

【具体的な取り組み予定】

- (1) 9月中旬より、大崎町産のうなぎを使用したフードメニューを「Made in ピエール・エルメ」(東京・丸の内)にて提供
- (2) 大崎町の生産者とピエール・エルメがコラボレーションしたスイーツ商品をピエール・エルメ・パリ国内店舗にて販売
- (3) 資源リサイクルをテーマにした、アーティストとのコラボレーションによるアートプロジェクト
- (4) アートプロジェクト発のピエール・エルメ監修グッズの制作・販売

【鹿児島県大崎町について】

大崎町は広大なシラス台地が広がる自然豊かな大隅半島に位置し、自治体としてリサイクル率 12 年連続全国 1 位を達成し、第 2 回ジャパン SDGs アワード副本部長賞を受賞するなど、環境問題への取り組みは「大崎システム」として世界的に評価されています。また、温暖な気候と溢れる湧水で育む農畜産物は、生産量も国内最大級ながら、高い品質を求め常に挑戦し続けています。

URL : <https://www.town.kagoshima-osaki.lg.jp/>

所在地 : 鹿児島県曾於郡大崎町仮宿 1029 番地

代表者名 : 町長 東靖弘

【ピエール・エルメについて】

21 世紀のパティスリー界を先導する第一人者。4 代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14 歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー” (高級菓子) のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。徹底的に素材にこだわり、精緻な技巧を

駆使して創り上げる絶品の数々はどれも清楚な美しさを見せる。“味覚の喜びだけが唯一の指針”をモットーとするエルメは、真に独創的な『味覚・感性・歓喜の世界』を構築している。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

■鹿児島大崎町役場企画調整課商工振興係（ふるさと納税チーム） 担当：竹原、中浜

TEL : 099-476-1111 FAX : 099-476-3979 E-Mail : furusatoi@town.kagoshima-osaki.lg.jp

PRESS RELEASE

Osaki Town, Kagoshima Prefecture

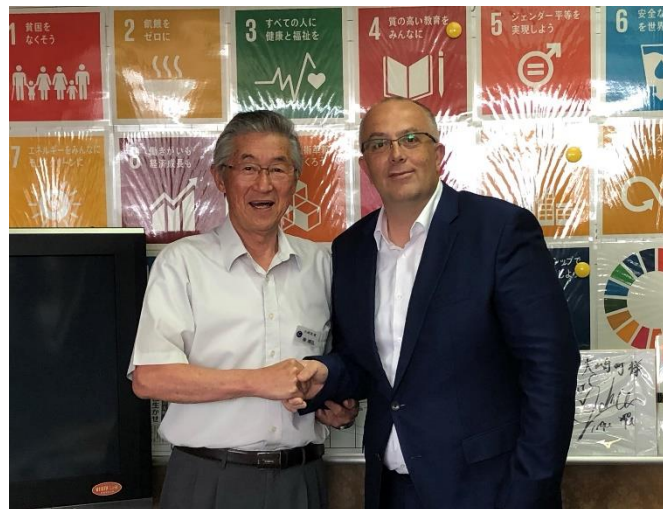
September 3, 2019

Osaki Town (Kagoshima Prefecture) signs a partnership agreement with PH PARIS JAPON Co., Ltd. (developing Pierre Hermé Paris in Japan) for strengthening city promotions.

-Implemented multi-faceted city promotion measures with global brand support-

Osaki Town, Kagoshima Prefecture (Mayor: Yasuhiro Higashi) and PH PARIS JAPON Co., Ltd. (President: Richard Ledu) concluded a cooperation agreement on September 3rd to enhance city promotion aimed at industries utilizing local resources and increase the number of visitors. As part of the promotion of SDGs and the Food Industry Promotion Project (since FY2017), Osaki Town promotes regional revitalization through multi-faceted activities in collaboration with PH PARIS JAPON Co., Ltd. to spread awareness of the Osaki brand worldwide, including development of specialty products and local resource PR.

To commence these special initiatives, the world's first 'Made in Pierre Hermé' concept shop (in Marunouchi, Tokyo) introduced the town's regional dish 'Unagi'(eel) to its menu from mid-September. The shop showcases outstanding Japanese products (selected by Pierre Hermé) worldwide.



Yasuhiro Higashi, Mayor of Osaki Town and Richard Ledu, President of PH PARIS JAPON

Background and Purpose of Agreement

Osaki Town, a treasure trove of culinary delights that has achieved the highest number of donations in regards to Furusato Nozei* in Japan (2015, town and village category). For the purpose of branding (and raising awareness of) a wide variety of foods, Osaki Town has been conducting product development and organizing collaborative events with renowned chefs since FY2017 (Food Industry Promotion Project). In addition this year, Osaki Town is implementing regional revitalization with food, such as conducting tours that introduce producers and famous chefs.

- Furusato Nozei is tax incentive scheme for providing financial support to smaller, less funded municipalities.

To accelerate these efforts, Osaki Town invited PH PARIS JAPON Co., Ltd., a world-class patisserie with a history of collaborating with various companies and artisans (not only from the patisserie field) to work with us, implementing a recycling regional management model (centered on both international development of recycling and human resource development and the area's abundant ingredients), thus, promoting local industry and branding.

Cooperative Agenda

Both parties shall work together on the following matters to achieve the objectives outlined above.

- (1) PR of agricultural, livestock and fishery products and processed products in Osaki Town
- (2) Promotion of agriculture and the fisheries industry in Osaki Town through joint product development
- (3) PR/development of a recycle system
- (4) Food education and human resource development and exchange

Message from Richard Ledu – President, PH PARIS JAPON Co., Ltd.

On my first visit to Osaki Town, I was immediately struck by the quality of ingredients borne from its beautiful nature and fertile land. Resource recycling—something the town's people, companies, and municipalities have worked together on for many years—is both a symbol of the honesty and spirit of the people of Osaki Town and an asset that Japan is justly proud of. PH PARIS JAPON Co., Ltd. wishes to contribute to further development by utilizing the resources of Osaki Town through innovative ideas and specialist skills. It is my sincere hope that, through this collaboration, more and more people will feel the true value of Osaki Town.

Specific initiatives planned

- (1) Eel from Osaki Town to be a menu item at 'Made in Pierre Hermé' at Marunouchi, Tokyo, from mid-September.
- (2) Sale of sweets produced in collaboration with Osaki Town and Pierre Hermé at the Pierre Hermé Paris store
- (3) Organization of art projects (in collaboration with artists) on the theme of resource recycling
- (4) Production and sale of goods, supervised by Pierre Hermé, through art projects

About Osaki Town, Kagoshima Prefecture

Osaki Town is located on the Osumi peninsula where the vast Shirasu (white sand) plateau provides an abundance of nature. As a local government, the town has been nationally ranked 1st for 12 years for recycling, and was awarded the 2nd Japan SDGs Award Deputy-Chiefs' Award (by Chief Cabinet Secretary). These initiatives have become known internationally as the "Osaki System". With its warm climate and abundant spring water, Osaki Town produces a significant portion of Japan's agricultural and livestock products, which it constantly strives to produce to the highest quality.

URL: <https://www.town.kagoshima-osaki.lg.jp/>

Location: 1029 Karijyuku, Osaki-cho, Soo-gun, Kagoshima Prefecture

Mayor: Yasuhiro Higashi

About Pierre Hermé

Pierre Hermé is a leading figure in the patisserie world. Heir to four generations of Alsatian pastry-making tradition, he began his career at the age of 14 as an apprentice to Gaston Lenôtre. His passion is only matched by his creative drive, and is forever eager to share his knowledge of Haute Patisserie (high-class confectionery).

Adored by sweet aficionados, respected by industry contemporaries, and hailed by Vogue Magazine as “The Picasso of Pastry”, his genius is recognized worldwide.

Showcasing unwavering attention to ingredients and precise techniques, Pierre’s exquisite creations are the epitome of sheer beauty. Heeding his own maxim “The only guideline is the joy of flavor”, he has created a truly unique world that masterfully encompasses taste, sensitivity, and joy.

Further inquiries

Kagoshima Osaki Town Hall, Planning and Coordination Division, Commerce and Industry Promotion Section (Furusato Nozei Team)

Persons in Charge: S.Takehara, R.Nakahama

TEL: +81-99-476-1111 FAX: +81-99-476-3979

E-Mail: furusatoi@town.kagoshima-osaki.lg.jp