

広島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くても、栽培方法や出荷方法等で工夫を凝らした魅力ある食材は豊富にあります。

広島県では、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）T A U（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』

◆生産方法

- ・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）などを与え飼育
- ・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を実現

◆味・特徴

- ・飽和脂肪酸が高く、豚肉の甘み・香りが高い
- ・コクはあるが、さっぱりとした味

◆その他

- ・瀬戸内のイメージの良さや、どのような餌を与えているのかを、わかりやすくネーミングで表現
- ・おすすめの調理法：焼き、茹で、揚げなど
- ・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』

◆生産方法

- ・有機質肥料や籾殻の炭をベースにした土耕栽培を行い、農薬や化学肥料を平均70%(広島県基準)カット
- ・安全安心のため、使用肥料・堆肥は全て産地を確認
- ・化学農薬を使用した土壌消毒はほとんど行わず、作付場所では除草剤をほぼ未使用
- ・地下100mから汲み上げた綺麗な水を使用

◆味・特徴

- ・エグみが少なく生食も可能



『アイミイトマト（ミディトマト）』

◆生産方法

- ・JGAP（食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証）を取得し、安全な管理を確立
- ・肥料には、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

◆味・特徴

- ・完熟の状態の出荷でき、口に入れた瞬間果汁が溢れ出すようなフルーティーな味わい
- ・長期収穫が可能で、日持ちが良い



『文田しいたけ』

◆生産方法

- ・完全空調栽培で徹底した温度管理を実現
- ・収穫・選別時に傷をつけないようにするため、落下させずに大切に扱うなどの方法を採用

◆味・特徴

- ・肉厚でコリコリ・ジューシーな食感

◆その他・ネーミング

- ・広島県内シェアの5割以上を出荷
- ・他の製品と差別化するために、社名を用い『文田しいたけ』と命名

