



イオンは伝統の“食文化”継承を通じた地域の活性化に取り組んでいます 飛騨・高山産の宿儺かぼちゃがスナックになって登場！

イオンは、「フードアルチザン（食の匠）」の取り組みの一環として、10月9日（月）より、岐阜県高山市・飛騨市で栽培されている宿儺（すくな）かぼちゃを使ったカルビー「宿儺かぼちゃスナック」を本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」約400店舗と岐阜県内を中心にした「マックスバリュ」13店舗で限定発売いたします。



商品名：カルビー^{すくな}宿儺かぼちゃスナック

本体価格：118円（税込価格127円）

飛騨・高山産の宿儺かぼちゃを使ったスナックです。

宿儺かぼちゃのほんのりとした甘みと素材の味を生かす為、塩味であっさりとした味付けしました。お子さまから年配の方まで食べていただきやすいようにスナックに仕立てました。これを機会により多くのお客さまに宿儺かぼちゃのおいしさを気軽に味わっていただきます。

イオンではお客さまから寄せられたご意見をもとに、全国各地の生産者の皆さまと手をたずさえて、日本の郷土の味や優れた食文化継承を担う「フードアルチザン（食の匠）」活動を2001年よりおこなっています。その活動の一つとして、岐阜県高山市の生産者「丹生川宿儺かぼちゃ研究会」の方々と飛騨農業協同組合、高山市、岐阜県等とともに「飛騨高山・宿儺かぼちゃ食の匠推進協議会」を2012年に設立し、日本や海外のインターネット等を通じて、宿儺かぼちゃのブランド化と販売を行っています。

◆【岐阜県飛騨高山】^{すくな}宿儺かぼちゃについて

宿儺かぼちゃは、標高500メートルを超える盆地、昼夜の寒暖差が大きい気候、乗鞍山麓の湧水がはぐくむ肥沃な大地の下で育てられました。

へちまのような独特の形状で、灰緑色のまだら模様が入り、表面は滑らかで果肉は鮮やかな黄色です。

ホクホクとした食感と上品な甘みが特徴です。

名前の由来は、飛騨地方に伝わる伝説上の「両面宿儺（リョウメン スクナ）」から名付けられました。



【販売概要】

発売日：10月9日（月）

展開店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」約400店舗

岐阜県内を中心とした「マックスバリュ」13店舗

※一部店舗において取扱いがない場合があります。

※店舗・地域によって価格が異なる場合があります。

ご参考

イオンの「フードアルチザン（食の匠）」活動について

フードアルチザンは
地域の産品を大切にします！



「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお客さまの声をいただき、2001年から取り組んでいる活動です。全国各地で郷土の味を守り続ける生産者の方々とともに、自治体や大学研究機関の協力をいただきながら、日本の優れた食文化の継承に取り組んでいます。2017年9月12日現在、1道1府26県の38品目で「フードアルチザン（食の匠）」活動を展開しています。

※「フードアルチザン（食の匠）」活動の詳細は

HP (<http://www.foodartisan.jp/>) をご覧ください。

◆岐阜県高山市との取り組み

地域連携協定を締結（2015年9月）

「飛騨高山WAON」の発行

イオンコンパスタワー「体験」と「学び」の旅

ツヴァイによる「婚活」ツアーの実施