



百貨店 GI 産品フェア 報告

- 目的：百貨店のお客様がGI産品の最大の支持者・リピーターであるという仮説にたち、
- ・GI産品の商品パネル、POP等により提案し、GI産品の認知度向上を図る。
1日あたり数千名以上の売場へのお客様に認知してもらう。
 - ・GI産品のおいしさを試食等により訴求し、価値向上を図る。
 - ・百貨店の販売業務は、テナント店舗がMDを担っていることから、テナント業者に対して、GI産品の認知度を図り、今後の取り扱いにつなげる。

「百貨店GI産品フェア」を下記の2店舗で開催した。

エリア	店舗	時期	GI産品・ その加工 品含む商 品数	開催場所
東北	藤崎百貨店 (仙台市)	2023年11月 10日～12日 (3日間)	14産品 約40商品	屋外催事スペース
関東	松坂屋 上野店 (東京都台 東区)	2024年1月17 日～23日 (7日間)	17産品 約30商品	地下1階 ほっぺタウン 生鮮売場、 グロサリー、 イベントスペース

日本地理的表示協議会

FMRIC

Food Marketing Research & Information Center

一般社団法人 食品需給研究センター

〒112-0024 東京都北区西ヶ原3-1-12

03-5567-1991

小林、片岡、関根

百貨店GI 産品フェア 結果のまとめ

<p>1.GI産品 フェア開催の 所感</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 3年目となるGI産品フェアであったが、同会場で開催される行政関連との販売イベントと比較しても、通行客の反応が良いことに加え、目的客が着実に増えGI産品に対する評価をいただいている。 ● GI制度を発信するPRもしっかり行っており、何となくではあるが、徐々に消費者に浸透する一助になっている。 ● 今回2回目のGI産品フェアとなった。事前に農林水産省の方よりGIの説明会等を行ったり、店内でもGIについて勉強会を行った。1回では、なかなか周知、PRは難しい企画なので、是非定期的な開催を一緒にPRをしていきたい。
<p>2.GI産品の 商品づくり</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● そもそも門外不出の一次産品も多く、そこが魅力で生産物が全て消費されているようなものは改善は不要ではないか。 ● 今回出品していない産品も含め、積極的に域外に販売したい産品に関しては課題は多い。 ● 商品とともにGIとは何か？ということを知り、周知とPRをしていく必要があるのではないかと考えている。
<p>3.GI産品の フェアの企画 コンセプト、 実施方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 地方百貨店である弊社が取り組む方法としては、現在の企画内容が企画～実行にかかる経費や時間的コストと実施効果の観点から、最良の方法と考えている。 ● 今回の試食を打ち出したGI産品のPRはお客様には好意的印象だった。お客様からの声も複数あった。
<p>4.GI産品の 認知度向上の ための販促資 材、PR情報 発信</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● かなりしっかりしたPRをしている。また、あまり押しつけがましくしても消費者の反応が薄くなるので、妥当だと考えている。継続していくことが重要だ。 ● GI産品を覚えていただくためには、まずはお客様に召し上がっていただき、美味しいものが「GI産品」だった、という流れができるようにしたい。 <p>今回は、試食を打ち出すことができ、お客様からも好意的に捉えられていた。</p> <p>また、チラシを持って来場される方が多く、売場や出入口でのチラシの設置や新聞折込の効果がみられた。</p>
<p>5.今後のGI 産品フェアの ご協力の意向</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在の開催方法であれば継続可能である。また、行政の希望などあれば対応可能な範囲で協力させていただきたい。 ● GI産品を広いエリアの商品を展開せず、東北エリアに絞る、あるいは、果物だけに特化する等、コンセプトを明確にしたほうがお客様にはわかりやすい。 ● 時期を再検討する余地がある。ただし、百貨店としては売上げのバランスを重視してしまうため、要相談事項である。 ● 年1回のペースでは周知までに時間がかかる。年2～3回、定期的にイベントを開催することでお客様の目に留まる回数が増えると良い。規模は小さくても定期的に継続的な実施が認知に繋がる。



藤崎 (百貨店)

チラシ

歴史と風土に育まれた地域の宝が一堂に!

GI産品 フェア in 東北

2023
11/10金 11土 12日
10:30~18:00(開会式10:00~) 10:00~18:00 10:00~17:00

会場 | 藤崎サンモール
一番町側玄関前特設会場
仙台市青葉区一番町三丁目2番17号

GI登録14産品・約40商品を販売いたします
(GI産品を使用した加工品も)

11日(土) 14:30~ 限定200食!



二子さといもの いものこ汁

※画像はイメージです。当日は、
小皿量でのご提供となります。
※なくなり次第終了となります。



清水森ナンバ
(青森県)



大層温泉
もやし
(青森県)



甲子柿
(岩手県)



二子さといも
(岩手県)



いぶりがっこ
(秋田県)



みやざきサーモン
(宮城県)



河北せり
(宮城県)



たむらのエゴマ油
(福島県)



鹿沼在来そば
(栃木県)



種子島安納いも
(鹿児島県)



八代生姜
(熊本県)



吉川ナス
(福井県)



若狭小浜
小鯛ささ漬
(福井県)



行方かんしょ
(茨城県)

農林水産省 令和5年度補助事業「GI産品フェア」

企画：日本地理的表示協議会(事務局：一般社団法人食品開発研究センター)
共催：株式会社藤崎 協賛(運営)：株式会社結アソシエイト

GI (Geographical Indication) とは：

地域で育まれた特徴ある野菜、果物、魚、加工品などを農林水産省が登録(10月現在全国132産品)、1900年初頭にヨーロッパで創設。現在、世界100か国を超える国で知的財産として保護されています。



PERSS向け

令和5年10月27日

「GI 産品フェア」を藤崎百貨店（仙台市）で開催

11月10日より3日間にわたり、宮城県仙台市の藤崎百貨店のご協力により、GI（地理的表示）産品を販売する「GI 産品フェア」を開催します。このフェアは、日本地理的表示協議会（一般社団法人食品需給研究センター）がGI産品の認知度向上及びブランド価値向上を目的として、農林水産省令和5年度補助事業として実施します。東北・北陸などの東日本を中心にGI登録14産品約40商品（GI産品を使用した加工品含む）を一堂に集めて販売します。

GI産品とは、地域の風土や歴史伝統により育まれた特色ある農林水産物・食品のうち、例えば「〇〇（地名）りんご」のように、その名称から産地が分かり、品質や社会的評価などがその産地と結び付いていることが特定できる産品です。

平成27年6月の制度開始からこれまでに、全国134産品が登録（令和5年10月時点で132産品）されています。

農林水産省「地理的表示（GI）保護制度について」 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html

記

□「GI 産品フェア in 東北」藤崎百貨店

□開催日時：2023年11月10日（金）10:30～18:00（開会式10時より）

11日（土）10:00～18:00

12日（日）10:00～17:00

□場所：藤崎サンモール一番町側玄関前特設会場

仙台市青葉区一番町三丁目2番17号

□販売予定のGI登録産品

清水森ナンバ（青森県）、大鰐温泉もやし（青森県）、二子さといも（岩手県）、

甲子柿（岩手県）、いぶりがっこ（秋田県）、河北せり（宮城県）、

みやぎサーモン（宮城県）、たむらのエゴマ油（福島県）、行方かんしょ

（茨城県）、鹿沼在来そば（栃木県）、吉川ナス（福井県）、若狭小浜小鯛

（福井県）、八代生姜（熊本県）、種子島安納いも（鹿児島県）

□共催：株式会社藤崎

□協賛（運営）：株式会社結アソシエイト

□フェア事務局：日本地理的表示協議会

（事務局：一般社団法人食品需給研究センター）

<https://www.jgic.jp/index.html>

TEL 03-5567-1991 小林、片岡、関根

GI産品認知向上のパネル



A 3両面ペラ 14枚

第3回 ~歴史と風土に育まれた地域の宝が一堂に~
GI産品フェア in 東北
 ■11月10日(金)~12日(日) 午前10時~午後6時(最終日 午後5時まで)
 ■主催: 日本地理的表示協議会(事務局:(一社)食品需給研究センター) ■共催:(株)藤崎 ■協賛(運営): 株式会社アソシエイト ■農林水産省補助事業

1800×300 片面パネル 1枚

イーゼル3台

東北・関東・北陸・九州GI登録について
 登録産品のご紹介

A1 片面パネル 1枚

地理的表示 (GI) 保護制度 (GI: Geographical Indication) とは何ですか?

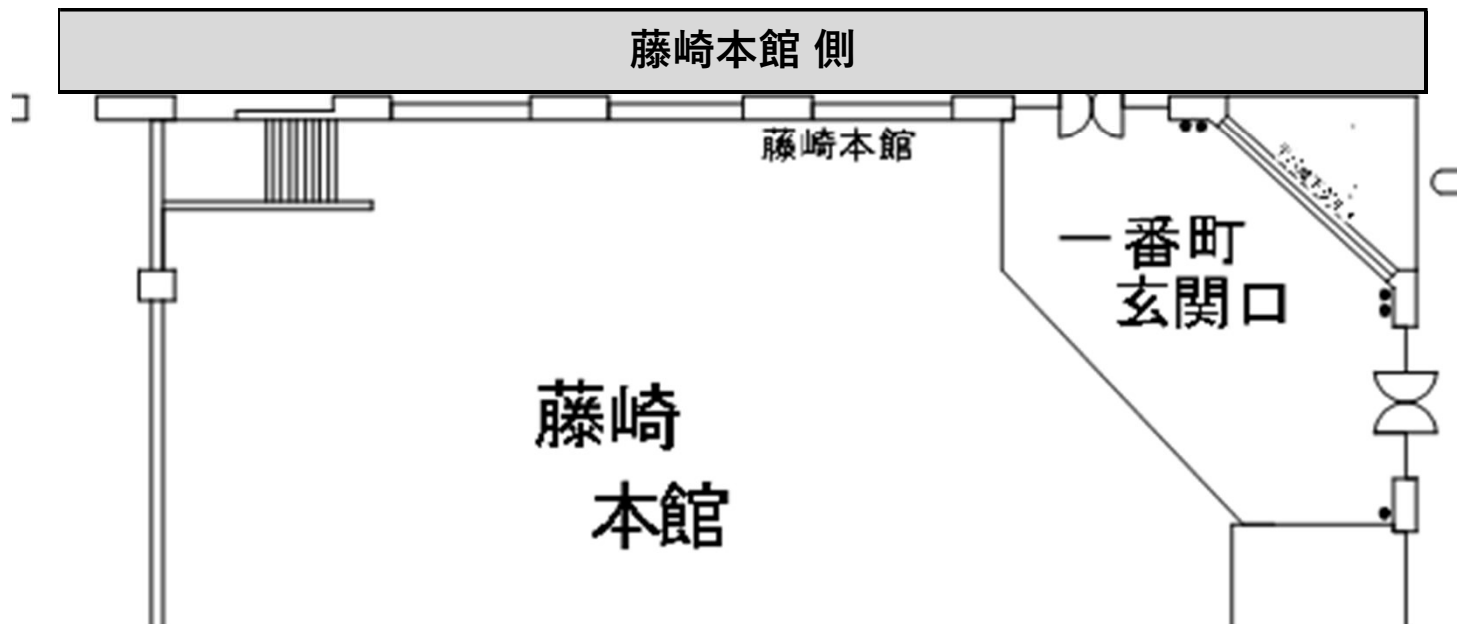
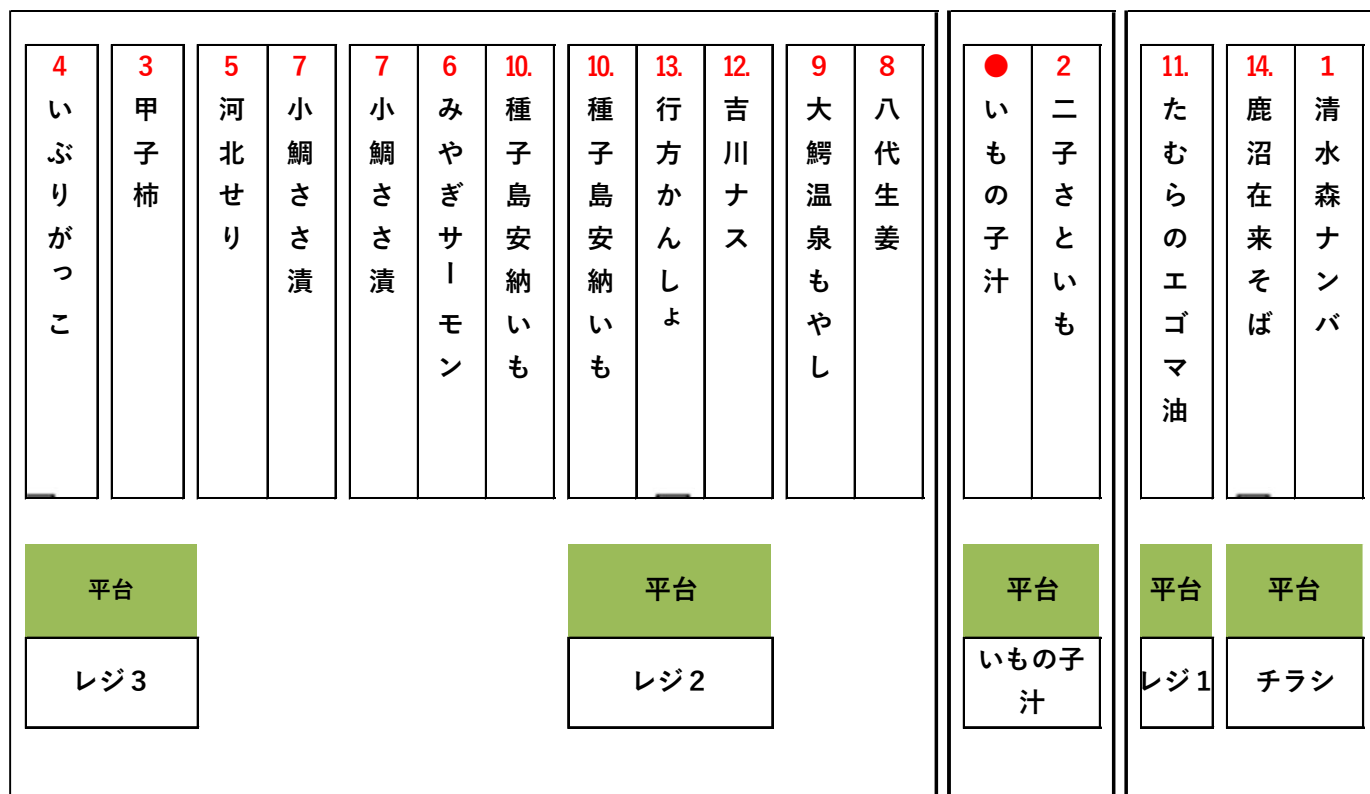
A1 片面パネル 1枚

東北・関東・北陸・九州GI登録について
 登録産品のご紹介

B0 片面パネル 1枚

藤崎 (百貨店)

会場配置図



藤崎（百貨店）

運営スタッフシフト表・スケジュール

運営スタッフシフト表

		10日	11日（金）		12日（土）		13日（日）	
		午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後
（運営）結アソシエイト		○	○	○	○	○	○	○
GIAD	鈴木	-	○	○	-	-	-	-
JGIC	関根	-	○	○	-	○	○	○
	片岡	○	○	○	○	○	○	○
	小林	○	○	○	○	○	○	○
マネキン	9名	-	早番6名、遅番3名		早番6名、遅番3名		早番4名、遅番5名	

※マネキン：早番9：30～18：10、遅番10：00～18：40

出展団体の参加状況

河北せり		○	○	○	○	○	○
二子さといも		○	○	○	○	○	○
甲子柿		○	○	○	○	○	○
たむらのエゴマ油		○	○	○	○	○	○

▼前日集合 11月10日（木）16：00頃 松田、片岡、小林
・検品

▼当日集合 11月11日（金）8：30頃 松田、片岡、小林
・備品の設置・搬出、商品の品出し・配置、レジ入金等

▼開会式 11月11日（金） 10:00~10:20

9：55 集合 名刺交換

10：00 開会

（挨拶2名）

農林水産省知的財産課

（株）藤崎 取締役執行役員

10：20 開会宣言

北上市

▼GI説明・意見交換会 11月11日（金） 13:00~

場所：藤崎事務館7F



藤崎 (百貨店)

GI商品等のプライスカード

<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 一味唐辛子 細粉 25g</p> <p>(税込) 650円</p> <p>1-1</p>	<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 一味唐辛子 粗粉 25g</p> <p>(税込) 650円</p> <p>1-2</p>	<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 炊き込みご飯の素 220g</p> <p>(税込) 450円</p> <p>1-3</p>	<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 味噌 200g</p> <p>(税込) 540円</p> <p>1-4</p>	<p>甲子柿 岩手県</p> <p>甲子柿 3個入</p> <p>(税込) 550円</p> <p>3-3</p>	<p>甲子柿 岩手県</p> <p>甲子柿 4個入</p> <p>(税込) 650円</p> <p>3-4</p>	<p>甲子柿 岩手県</p> <p>甲子柿 5個入</p> <p>(税込) 700円</p> <p>3-5</p>	<p>甲子柿 岩手県</p> <p>甲子柿 6個入</p> <p>(税込) 850円</p> <p>3-6</p>	<p>いぶりがっこ 秋田県</p> <p>山内いぶりがっこ スライス(大) スライス 200g</p> <p>(税込) 700円</p> <p>4-1</p>	<p>いぶりがっこ 秋田県</p> <p>山内いぶりがっこ LL 1本 400g</p> <p>(税込) 1,100円</p> <p>4-2</p>	<p>いぶりがっこ 秋田県</p> <p>いぶりがっこ (ミニ) 1個</p> <p>(税込) 600円</p> <p>5-1</p>	<p>いぶりがっこ 秋田県</p> <p>いぶりがっこ (ミニミニ) 1個</p> <p>(税込) 400円</p> <p>5-2</p>				
<p>いぶりがっこ 秋田県</p> <p>いぶりがっこ (1本物) 1本</p> <p>(税込) 1,200円</p> <p>5-3</p>	<p>若狭小浜小鯛ささ漬 福井県</p> <p>若狭小浜小鯛 ささ漬 100g 樽入り真空</p> <p>(税込) 1,200円</p> <p>8-1</p>	<p>河北せり 宮城県</p> <p>河北せり (100g袋) 1束</p> <p>(税込) 250円</p> <p>6</p>	<p>若狭小浜小鯛ささ漬 福井県</p> <p>若狭小浜小鯛 ささ漬 80g</p> <p>(税込) 900円</p> <p>8-2</p>	<p>大鰐温泉もやし 青森県</p> <p>大鰐温泉もやし 御ひたし 320g</p> <p>(税込) 700円</p> <p>10-2</p>	<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>熟成焼き干し芋 プレミアム丸干し 100g</p> <p>(税込) 890円</p> <p>12-2</p>	<p>みやぎサーモン 宮城県</p> <p>みやぎサーモン ロイン 1本</p> <p>(税込) 1,300円</p> <p>7-1</p>	<p>八代生姜 熊本県</p> <p>八代生姜 1個</p> <p>(税込) 110円</p> <p>9</p>	<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>熟成安納芋 (冷凍焼芋) 400g</p> <p>(税込) 600円</p> <p>11-1</p>	<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>熟成焼き干し芋 切り干し 100g</p> <p>(税込) 800円</p> <p>12-3</p>	<p>みやぎサーモン 宮城県</p> <p>みやぎサーモン スモーク 1枚 80g</p> <p>(税込) 756円</p> <p>7-2</p>	<p>大鰐温泉もやし 青森県</p> <p>大鰐温泉もやし 300g</p> <p>(税込) 500円</p> <p>10-1</p>	<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>焼き干し芋 100g</p> <p>(税込) 600円</p> <p>11-2</p>	<p>たむらのエゴマ油 福島県</p> <p>たむらのエゴマ油 180g</p> <p>(税込) 2,600円</p> <p>13-1</p>	<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>安納芋チップス 50g</p> <p>(税込) 630円</p> <p>12-1</p>	<p>たむらのエゴマ油 福島県</p> <p>たむらのエゴマ油 110g</p> <p>(税込) 1,750円</p> <p>13-2</p>

藤崎 (百貨店)

GI商品等のプライスカード

<p>たむらのエゴマ油 福島県</p> <p>たむらのエゴマ油</p> <p>50g</p> <p>(税込) 850円</p> <p>13-3</p>	<p>吉川ナス 福井県</p> <p>吉川ナス (大サイズ)</p> <p>1個</p> <p>(税込) 350円</p> <p>14-1</p>	<p>行方かんしょ 茨城県</p> <p>行方かんしょ (干し芋スティック)</p> <p>50g</p> <p>(税込) 320円</p> <p>15-3</p>
<p>福島県</p> <p>エゴマの実</p> <p>100g</p> <p>(税込) 450円</p> <p>13-4</p>	<p>吉川ナス 福井県</p> <p>吉川ナス (中サイズ)</p> <p>1個</p> <p>(税込) 300円</p> <p>14-2</p>	<p>行方かんしょ 茨城県</p> <p>行方かんしょ (紅優甘)</p> <p>230g~330g</p> <p>(税込) 180円</p> <p>15-4</p>
<p>福島県</p> <p>エゴマパウダー</p> <p>100g</p> <p>(税込) 400円</p> <p>13-5</p>	<p>行方かんしょ 茨城県</p> <p>行方かんしょ (干し芋)</p> <p>100g</p> <p>(税込) 420円</p> <p>15-1</p>	<p>行方かんしょ 茨城県</p> <p>行方かんしょ (紅こがね)</p> <p>230g~330g</p> <p>(税込) 180円</p> <p>15-5</p>
<p>福島県</p> <p>すりエゴマ</p> <p>50g</p> <p>(税込) 400円</p> <p>13-6</p>	<p>行方かんしょ 茨城県</p> <p>行方かんしょ (干し芋)</p> <p>200g</p> <p>(税込) 760円</p> <p>15-2</p>	<p>鹿沼在来そば 栃木県</p> <p>鹿沼在来そば 石臼挽そば粉</p> <p>1kg</p> <p>(税込) 1,680円</p> <p>16</p>

藤崎 (百貨店)



藤崎 (百貨店)



●GI産品フェアin東北 開会式 (藤崎サンモール一番町側玄関前)

1.開会 10:00

進行 JGIC 小林 伸吉



2.挨拶

農林水産省 輸出・国際局 知的財産課 課長補佐 尾崎 卓也
株式会社藤崎 取締役執行役員 勢田 誠一

3. 開会宣言

二子さといも協議会 清水 咲季



●GI説明・意見交換会 (藤崎事務館7F)

1.開会 13:00

2.GI説明

農林水産省 輸出・国際局 知的財産課 課長補佐 尾崎 卓也

3.意見交換

【出席者】

- ・農林水産省知的財産課 尾崎課長補佐、山本係員
- ・東北農政局 鎌田課長補佐
- ・(株)藤崎 勢田取締役執行役員、泉GM、斉藤GM、鈴木課長、馬場バイヤー
- ・(株)結アソシエイト 松田代表
- ・JGIC 関根、小林

□試食

コロナ禍で実施できなかった「試食」を実施した。
試食を通してG I およびG I 製品の認知度向上、販売促進の機会とした。

- ・二子さといも いものこ汁
二子さといもと郷土料理のコラボレーション！
いものこ汁の調理担当は「ふたごいものこ母ちゃんの会」。

11日14：30～ 限定200食。

- ・甲子柿
開店前から行列ができるほどの盛況であった。

12日10:00～。

・河北せりやいぶりがっこ、行方かんしょ、種子島安納いもなども
適宜試食を行った。

□報道・取材・情報発信等

- ・藤崎百貨店のINSTAGRAMにて情報発信
- ・藤崎百貨店内にチラシ設置
- ・イベント情報等のweb版タウン誌に掲載
- ・JGICWEB・ニュースレター・FACEBOOK等にて情報発信
- ・フェア期間中にチラシやポケットティッシュの配布など
GIの周知を行った。



チラシ

歴史と風土に育まれた地域の宝が一堂に!

GI 産品 フェア in 上野

2024
1/17 水 → 23 火 10:00 ~ 20:00

会場 | 松坂屋上野店
地下1階 ほっペタウン

GIとは【Geographical Indication】

地域で育まれた特徴ある野菜、果物、魚、加工品などを農林水産省が登録(2023年12月現在全国132産品)。1900年初頭にヨーロッパで創設。現在、世界100か国を超える国で知的財産として保護されています。



行方かんしょ (茨城県)

十三湖産大和しじみ (青森県)



いぶりがっこ (秋田県)

十勝ラクレット (北海道)



菊池水田ごぼう (熊本県)



深蒸し菊川茶 (静岡県)



今金男じゃく (北海道)



甲子柿 (岩手県)



三輪茶箱 (奈良県)



八代特産晚白柚 (熊本県)



若狭小浜小鯛さば漬 (福井県)



市田柿 (長野県)



鹿兒島の豊造り黒酢 (鹿兒島県)

※写真はイメージです

農林水産省 令和5年度補助事業「GI産品フェア」 企画：日本地理的表示協議会(事務局：一般社団法人食品開発研究センター)

チラシ



GI産品 フェア in 上野

2024
1/17 水
>23 火
10:00~20:00

松坂屋上野店 地下1階 ほっぺタウン

GI産品フェア特設会場 試食できます!



登録GI産品のお芋を味わくらべ

種子島 安納いも	熟成安納いも(冷凍焼き芋) 400g 700円(税込) 半熟 焼き芋 100g 700円(税込)
行方 かんしよ	行方の紫福(冷凍焼き芋) 150g 500円(税込) 干し芋(べにはるか) 100g 400円(税込)

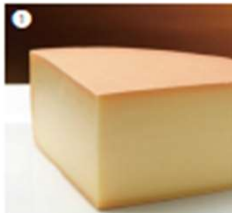
期間中、希少な「堂上蜂屋柿」を数量限定販売!

堂上蜂屋柿(数果入り)「秀」6個入り 360g 7,000円(税込)



岩手県の釜石でしか味わえない「甲子柿」を使ったスイーツが登場!

甲子柿もち 4個入り 702円(税込)
甲子柿クリーム大福 1個入り 378円(税込)



①十勝ラクレット(北海道)
北海道十勝地域で生産されたナチュラルチーズ。
②たむらのエゴマ油(福岡県)
福岡県田村市内で栽培された黒種または白種のエゴマ油。
③深蒸し菊川茶(静岡県)
濃厚な黄緑色で、まろやかな味わいを持つ、深蒸し緑茶です。

〈真喜屋〉米沢牛弁当&コロッケ

米沢牛を贅沢に使ったお弁当と、人気のコロッケ!!
〈マルタケ〉お漬物
いぶりがっこをはじめ、日本各地のお漬物をご用意いたします。



GI産品とGI産品を使用した加工品

- 〈グローサリー〉
 - ・三輪茶種(奈良県)
 - ・鹿兒島の豊造り黒酢(鹿兒島県)
 - ・いぶりがっこ(秋田県)
 - ・山形ラ・フランス(山形県)の缶詰
- 〈北辰水産〉
 - ・十三湖産大和しじみ(青森県)
- 〈肉の匠いとう〉
 - ・宮崎牛(宮崎県)
- 〈九州産〉
 - ・八代特産晩白柚(熊本県)
 - ・八代生姜(熊本県)
 - ・くまもと塩トマト(熊本県)
 - ・菊池水田ごぼう(熊本県)
 - ・種子島安納いも(鹿兒島県)
 - ・富山干柿(富山県)
 - ・市田柿(長野県)
 - ・今金男しゃく(北海道)
- 〈築地共同水産〉
 - ・若狭小浜小鯛ささ漬(福井県)

※入荷状況により記載商品の販売・試食提供ができない場合がございますので、ご了承ください。
※営業時間・イベントの内容は、予告なく変更する場合がございます。最新の情報は松坂屋上野店ホームページをご覧ください。

GI産品フェア 特設会場 対象商品 取扱い売場

令和6年1月11日

「GI 産品フェア」を松坂屋上野店（東京都）で開催

1月17日より7日間にわたり、松坂屋上野店のご協力により、GI（地理的表示）産品を販売する「GI 産品フェア」を開催します。

このフェアは、日本地理的表示協議会（事務局：一般社団法人食品需給研究センター）がGI産品の認知度向上及びブランド価値向上を目的に農林水産省令和5年度補助事業として実施します。GI登録産品およびGI登録産品を使用した加工品等約30商品を一堂に集めて販売します。

GI産品とは、地域の風土や歴史伝統により育まれた特色ある農林水産物・食品のうち、例えば「〇〇（地名）りんご」のように、その名称から産地が分かり、品質や社会的評価などがその産地と結び付いていることが特定できる産品です。

平成27年6月の制度開始からこれまでに、全国134産品が登録（令和5年12月時点で132産品）されています。

農林水産省「地理的表示（GI）保護制度について」 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html

記

- 「GI 産品フェア in 上野」松坂屋上野店
- 開催日時：令和6年1月17日（水）～23（火）10:00～20:00
- 場所：松坂屋上野店 地下1階 ほつべタウン
東京都台東区上野3丁目29番5号

- 販売予定のGI登録産品・GI登録産品を使用した加工品等

十勝ラクレット（北海道）、今金男しゃく（北海道）、十三湖産大和しじみ（青森県）、甲子柿のもち・クリーム大福（岩手県）、いぶりがっこ（秋田県）、山形ラ・フランス（山形県）の缶詰、米沢牛（山形県）の弁当・コロケ、たむらのエゴマ油（福島県）、行方かんしょ（茨城県）の干し芋・冷凍焼き芋、市田柿（長野県）、深蒸し菊川茶（静岡県）、堂上蜂屋柿（岐阜県）、高山干柿（富山県）、若狭小浜小鯛ささ漬（福井県）、三輪素麺（奈良県）、菊池水田ごぼう（熊本県）、くまもと塩トマト（熊本県）、八代生姜（熊本県）、八代特産晩白柚（熊本県）、宮崎牛（宮崎県）、鹿児島島の壺造り黒酢（鹿児島県）、種子島安納いも（鹿児島県）の干し芋・冷凍焼き芋など

注：入荷状況により販売ができない場合がございますので、ご了承ください。

- フェア事務局：日本地理的表示協議会 <https://www.jgic.jp/index.html>
（事務局：一般社団法人食品需給研究センター）
TEL 03-5567-1991 小林、片岡、関根

□試食

コロナ禍で実施できなかった「試食」を実施致しました。

■GIブース

- ・安納いも 冷凍焼き芋
- ・安納いも 焼き干し芋
- ・べにまさり 冷凍焼き芋
- ・行方の紫福 冷凍焼き芋
- ・べにはるか 干し芋 【試食提供場所】
- ・堂上蜂谷柿
- ・甲子柿もち
- ・甲子柿クリーム大福
- ・たむらのエゴマ油
- ・十勝ラクレット

■九州屋

- ・八代特産 晩白柚
- ・市田柿（干柿）



<GIブース>



<九州屋>



※生産者団体の来場

- ・甲子柿の里生産組合 1/17に来場し、試食の提供等PRを行った。
- ・菊川市茶業協会 1/19に来場し、茶娘がサンプル配布等PRを行った。

□報道・取材・情報発信等

- ・松坂屋上野店WEB・INSTAGRAMにて情報発信
- ・松坂屋上野店にチラシ設置
- ・近隣の約15000世帯に新聞折込
- ・JGICWEB・ニュースレター・FACEBOOK等
- ・フェア期間中にチラシやポケットティッシュの配布などGIの周知を行った。

GI産品認知向上の販促ツール



横幕 (トロマット、2400×700mm)

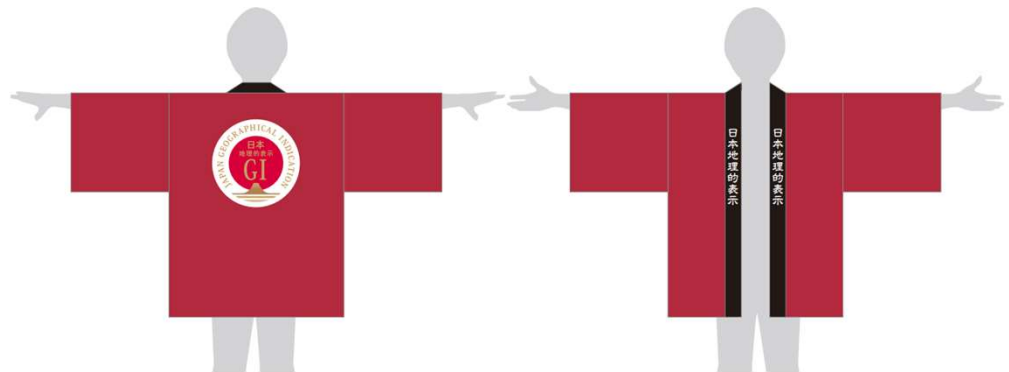


バナー
(ターポリン、
600×1600mm)



ミニのぼり

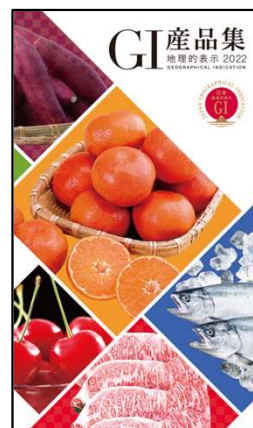
のれん (トロマット、1800×450mm)



法被



各種チラシ・産品集



ポケット
ティッシュ

GI産品認知向上の販促ツール(POP)



▲甲子柿

「甲子柿」の果肉を使用した濃厚なクリームを、やわらかな大福餅で包みました。「甲子柿」の風味をお楽しみください。

**岩手県釜石市の「甲子柿」と
クリームたっぷりの大福を合わせた
甲子柿クリーム大福**



甲子柿使用



▲甲子柿

釜石市でしか味わえない「甲子柿」を白あん仕立てのお餅です。「甲子柿」の上質な甘さをお楽しみください。

**釜石市でしか味わえない
「甲子柿」とコシのある杣つき餅を
合わせた、甲子柿もち**



甲子柿使用

「深蒸し菊川茶」は、濃厚な黄緑色と、まろやかな味を持つ緑茶です。これらの特性に加え、深みのある豊潤な香りやうま味とコシが高く評価されています。茶葉を長時間蒸すことで、渋みが少なく味の良い茶の製造に成功し、生産地は「深蒸し茶発祥の地」として認知されるようになりました。

**厳選された茶葉を使用し、
豊潤な香りとコシを味わえる
深蒸し菊川茶**



GI

「たじろのエゴマ油」は、エゴマ本来の香りが強く、酸化による雑味が少ない食味に優れた食用油です。手摘みした実をコールドプレス生搾り製法で搾っており、毎日の健康習慣としてご活用ください。

**エゴマ油の先駆けの地、
田村市の良質なエゴマを使用した
こだわりのエゴマ油**



GI

「十勝ラクレット」は、北海道十勝地域で生産された新鮮な生乳を原料とするナチュラルチーズです。十勝地域で取水される豊富な軟水を用いた加水調製や磨き工程により、独特の香りの発生を抑制することで、過度な熟成が抑えられ、日本人の嗜好に合ったマイルドな味わいと程やかな風味のナチュラルチーズです。

**新鮮な生乳を原料とした
芳醇で香り高く、まろやかな味わいの
十勝ラクレット**



GI

ねっとりとした食感が人気の種子島安納芋を使った冷凍焼き芋です。安納芋の濃厚な甘みをお楽しみください。

**「低温でじっくり焼き上げ、
濃厚な甘さとねっとり感を楽しめる
種子島安納いも」の冷凍焼き芋**



種子島安納いも使用



**千年を超える幻の献上品
美濃加茂
堂上蜂屋柿**

堂上蜂屋柿の歴史は、1000年以上の平安時代には朝廷の献上品が残り、いまもその後も、徳川幕府、徳川将軍の御用として献上されてきました。堂上には、朝廷への献上を許された格をもつという風味です。堂上蜂屋柿の栽培は、全て美濃加茂市で行われています。

蜂屋加茂市の歴史が原産となる堂上蜂屋柿の保存木を接木したものから行います。堂上蜂屋柿は、柿のうちに最も大ぶりな柿に選ばれるため、1枝に1果で実が充実するように育てるなど、栽培にも技術と手間を要します。生熟加工に手間がかかり大量生産できない貴重品であり、平安時代から続く歴史の価値、天皇や歴代の将軍への献上品であったこと、独自の伝統製法、見事なぶり、品のよい甘味、あめ色の美しさや食感などから、十勝の極上品と評されています。



▲種子島安納いも

種子島安納いもをじっくり干しました。独特のしっとり感と、やわらかな食感をお楽しみください。

**種子島安納いもを使用し、
やわらかい食感に仕上げた
半熟焼き干し芋**



種子島安納いも使用



▲行方かんしょ

茨城県行方かんしょブランドの紫芋「行方の紫福」を使用した優しい甘さの冷凍焼き芋です。

**糖度が高く、しっとりとした食感の、
紫芋の新品種「行方の紫福」から
冷凍焼き芋が登場。**



行方かんしょ使用

GI産品認知向上の販促ツール(POP)



▲行方かんしょ

茨城県の行方かんしょブランドから「紅まさり」を使用した甘みのある冷凍焼き芋が限定発売。

ねっとりどやわらかく、さわやかな甘みが特徴の「紅まさり」の冷凍焼き芋です。



▲行方かんしょ

茨城県の行方かんしょブランドから、人気の「紅はるか」を使った、高糖度な干し芋を限定発売。

「紅はるか」の干し芋です。さつまいもの甘みを生かし、高糖度で肉質がしっとりした



行方かんしょ使用



行方かんしょ使用

鹿児島県霧島市福山は、昔からの伝統的製法による黒酢の発祥地であり、鹿児島を代表する歴史ある食品です。醸酵に6ヶ月以上、さらに6ヶ月以上の熟成を経て、黒酢の色は褐色から黒褐色を帯びています。特有の香りとまろやかな酸味はこの長期熟成の過程で生まれるとされています。

薩摩福山の伝統製法、仕込み発酵で熟成された鹿児島黒酢



GI

日本国内での洋梨栽培の魁となった、山形・フランス。果実が病害に感染しやすい6〜9月の降水量が他の産地より比較的少なく、果実に養分が蓄積される8〜9月の日照差が大きい山形県は、フランス栽培の適地です。高い芳香を放ち、まったりとした果肉は「果物の女王」とも称されます。

果物の女王とも称される高い芳香となめらかな肉質の山形ラ・フランス



GI

約1300年前の奈良時代に生産が始まったそうめんは日本最古の加工食品と云われており、三輪地方が手延べそうめん発祥の地と伝えられています。三輪素麺は、しっかりとコシの強さから伸縮性に優れており、そのため非常に細い製麺ができること、そして茹で上げた後も伸びにくいことが特長です。

手延べ素麺発祥の地に1300年伝わる三輪素麺



GI

「がっこと」は、秋田弁で漬物のこと。野菜を漬けて漬けた、日本のみならず世界でも希少な漬物食品です。パリパリとした食感、香ばしい漬しの香りと大根の甘みが一体となった独特の風味が特長。風化した現在の食生活に合うことから、ホテルやレストランでも活用され、全国的に漬物の生産が減少する中でも年々生産量を増加するなど社会的評価も高い人気食品です。

大根を燻してから漬けた秋田のご当地漬物を代表する人気の珍品、いぶりがっこ



5-1

GI

富山県の旧福光町及び旧城端町で約300年以上前から栽培される産地固有品種の柿「三社」を原料とした干柿です。胎色で砲弾型のずっりとした大きさとといった外観のほか、強い甘みと歯ごたえをもった味と食感が特徴です。郷土の特産として親しまれるとともに、贈答用としても評価を受けています。

加賀藩3代藩主・前田利常が愛し、地域に根付かせた富山干柿



18-12

GI

糖類・遊離アミノ酸の含有量が高いトマト。糖度は8度以上となり、甘みが強く肉厚なのが特長です。塩分濃度が高い干拓地で生産され、浸透圧の違いで水分や養分の吸収が制限されることにより糖度が上がります。生産可能な圃場が限られており、さらにこまめな栽培管理が必要のため、希少価値の高いトマトです。

塩分濃度が高い干拓地の畑で甘味をぎゅっと蓄えるくまもと塩トマト



16-1

GI

大きなものは重量4キログラムを超える、文旦系の大型柑橘。ギネスにも世界一大きい果物として登録されています。柑橘系の爽やかな香りが強く、ほどよい甘みと爽やかな酸味があり、食味に優れた果肉が特長。八代地域の冬を代表する果実として親しまれ、お歳暮など贈答品としても人気です。

「世界一大きな果物」は食味にも優れたシトラスフルーツ八代特産晩白柚



14-1

GI

GI産品認知向上の販促ツール(POP)

豊富で良質な水源がつくる
白く柔らかく、あくの少ない
菊池水田ごぼう

「菊池水田ごぼう」は水田で栽培されます。生産地は熊本県の北東部に位置し、名水百選の菊池水源をはじめとした、ごぼうの生産に必要な大量の水が確保できる土地です。肌が白く、曲がりが少ない美しい見た目のほか、柔らかく、あくが少なくことから、調理の際にあく抜きが必要ないといった特徴があります。



南信州・市田に500年伝わる
飴色の身に白い粉化粧が美しい
小ぶりな干し柿、市田柿

市田柿は、南信州の市田地域が発祥の柿。糖度が高く、小ぶりな市田柿を用いた干し柿は、伝統的な方法の干し上げゆかりとした味込みを行うことで、飴色でもちりやわらかな食感と、きめ細かなアドウ糖の粉化粧を持ちます。生産シーズンに各生産農家にかけられる柿のれんは当地の風物詩となっています。



宮崎で生まれ育った黒毛和牛で、
きめ細やかなサシ入った、
極上品質の宮崎牛

「宮崎牛」は、宮崎県で生産された黒毛和種の牛肉のうち、(a)肉質等級5等級・4等級のものに与えられる名称です。きめ細やかなサシが入り、口に含むとほのかな甘みと芳醇な香りが広がります。



日本海の鯛で
職人が丁寧仕込んで作る
若狭小浜小鯛ささ漬

日本海で獲れた小鯛を二枚におろし、薄塩にして酢に漬けた後、樽などに詰められたものです。皮が美しいピンク色に輝き、身はツヤを伴った透明感のある白色。身が締まり、適度な塩気、酸味があります。わざわざ醤油を付けて食べる以外に、だし醤油などの具にしたり、吸い物や酢の物でも食べられます。



全国有数の歴史ある漁場で
旨味豊かに育った
十三湖産大和しじみ

十三湖は、遅くとも明治時代からしじみ漁が始まった歴史を有する全国有数のしじみ漁場です。汽水湖であり、生環境に優れた十三湖で漁獲されたヤマトシジミは、汁の旨味が良く出ることが特徴。その品質の高さと年間をおとす安定した出荷は市場からも高く評価されています。



色よし、艶よし、形よし
みずみずしく辛み柔らかかな
八代生姜

熊本県八代は豊かな水系と山々に囲まれた渓谷状の地形で、一部の圃場は棚田百選にも選出される中山間地域であり、温度・湿度が生産保管に適した適度な凝灰岩の地層です。八代生姜は、色艶の良い外觀とみずみずしく辛みの少ない食味が特長。さらに丁寧な成形によって、より高い品質となります。



フェア限定
米沢牛の
ぜいたくコロッケ

山形県米沢では、牛肉食が一般的ではなく、明治初期から肉牛肥育が盛んとなり、多くの牛肉店が開店して好評を博して、肉に広まりました。米沢牛は、肉質が柔らかく、旨味豊かです。米沢牛料理が目当てで来店するお客様が、現在も多数訪れています。



フェア限定
米沢牛たつぷりの
豪華弁当

山形県米沢では、牛肉食が一般的ではなく、明治初期から肉牛肥育が盛んとなり、多くの牛肉店が開店して好評を博して、肉に広まりました。米沢牛は、肉質が柔らかく、旨味豊かです。米沢牛料理が目当てで来店するお客様が、現在も多数訪れています。



大根を燻してから漬けた
秋田のご当地漬物を代表する
人気の珍品、いぶりがっこ

「いぶりがっこ」は、秋田県で漬物のこと。野菜を燻して漬けた、日本のみならず世界でも少なからぬ漬物食品です。パリパリとした食感、香ばしい風味、甘みと酸味を兼ね備えた独特の風味が特徴。風化した現在の食生活にも合うことから、ホテルレストランでも活用され、全国的に漬物の生産が減少する中でも、年々生産量が増加するなど社会的評価も高い人気のある食品です。

















松坂屋上野店

GI商品等のプライスカード

<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>安納焼き干しいも 150g </p> <p>(税込) 600円</p> <p>1-3</p>	<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>種子島産 安納芋ようかん 60g </p> <p>(税込) 163円</p> <p>1-7</p>	<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 一味唐辛子 粗粉 20g </p> <p>(税込) 500円</p> <p>3-2</p>	<p>近江牛 滋賀県</p> <p>近江牛 ビーフステーキカレー 200g </p> <p>(税込) 1,296円</p> <p>6-1</p>
<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>おいもチップス 甘味 80g </p> <p>(税込) 750円</p> <p>1-4</p>	<p>鹿児島県</p> <p>種子島 紫焼いもようかん 60g </p> <p>(税込) 163円</p> <p>1-8</p>	<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 味噌 200g </p> <p>(税込) 540円</p> <p>3-3</p>	<p>三輪素麺 奈良県</p> <p>麦坐 伝統手延べ 三輪素麺 300g </p> <p>(税込) 486円</p> <p>7-1</p>
<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>おいもチップス 塩味 80g </p> <p>(税込) 750円</p> <p>1-5</p>	<p>堂上蜂屋柿 岐阜県</p> <p>堂上蜂屋柿「誉」 3個入 270g </p> <p>(税込) 7,560円</p> <p>2-1</p>	<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 醤油 180g </p> <p>(税込) 540円</p> <p>3-4</p>	<p>鹿児島県の産物 鹿児島県</p> <p>鹿児島の 壺造り黒酢 360ml </p> <p>(税込) 1,620円</p> <p>8-1</p>
<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>安納芋の甘納豆 80g </p> <p>(税込) 500円</p> <p>1-6</p>	<p>清水森ナンバ 青森県</p> <p>清水森ナンバ 一味唐辛子 細粉 20g </p> <p>(税込) 500円</p> <p>3-1</p>	<p>いぶりがっこ 秋田県</p> <p>いぶりがっこ LLサイズ 1本 </p> <p>(税込) 1,134円</p> <p>5-1</p>	<p>いぶりがっこ 秋田県</p> <p>いぶりがっこ スライス 130g </p> <p>(税込) 486円</p> <p>5-2</p>
<p>山形県産 ラ・フランス 山形県</p> <p>山形県産 ラ・フランス(缶詰) 195g </p> <p>(税込) 410円</p> <p>9-1</p>	<p>小川原湖産大和しじみ 青森県</p> <p>小川原湖産 大和しじみ 100g 当たり </p> <p>(税込) 278円</p> <p>13-1</p>	<p>菊池水田ごぼう 熊本県</p> <p>菊池水田ごぼう 1袋 </p> <p>(税込) 498円</p> <p>17-1</p>	<p>市田柿 長野県</p> <p>市田柿 1パック </p> <p>(税込) 899円</p> <p>19-1</p>
<p>八丁味噌 愛知県</p> <p>三河産大豆使用 八丁味噌 300g </p> <p>(税込) 801円</p> <p>10-1</p>	<p>八代特産晚白柚 熊本県</p> <p>八代特産晚白柚 1個 </p> <p>(税込) 2,700円</p> <p>14-1</p>	<p>種子島安納いも 鹿児島県</p> <p>種子島安納いも 1袋 </p> <p>(税込) 599円</p> <p>1-9</p>	<p>今金男しゃく 北海道</p> <p>今金男しゃく 1袋 </p> <p>(税込) 399円</p> <p>20-1</p>
<p>津南の雪下にんじん 新潟県</p> <p>津南高原の 雪下人参ジュース 200ml </p> <p>(税込) 372円</p> <p>11-1</p>	<p>八代生姜 熊本県</p> <p>八代生姜 1袋 </p> <p>(税込) 199円</p> <p>15-1</p>	<p>富山干柿 富山県</p> <p>富山干柿 (小箱) 1箱 </p> <p>(税込) 4,320円</p> <p>18-1</p>	<p>若狭小浜小鯛 福井県</p> <p>若狭小浜小鯛 ささ漬 90g </p> <p>(税込) 1,580円</p> <p>21-1</p>
<p>十三湖産大和しじみ 青森県</p> <p>十三湖産 大和しじみ 100g 当たり </p> <p>(税込) 278円</p> <p>12-1</p>	<p>くまもと塩トマト 熊本県</p> <p>くまもと塩トマト 1パック </p> <p>(税込) 1,080円</p> <p>16-1</p>	<p>富山干柿 富山県</p> <p>富山干柿 (大箱) 1箱 </p> <p>(税込) 8,640円</p> <p>18-2</p>	

GI商品等のプライスカード

<p>十勝ラクレット 北海道</p>  <p>十勝ラクレット モールウォッシュ 1個(100g)</p> <p>(税込) 864円</p>	<p>十勝ラクレット 北海道</p>  <p>十勝ラクレット モールウォッシュラフカット 1袋(200g)</p> <p>(税込) 1,512円</p>	<p>甲子柿 岩手県</p>  <p>甲子柿もち 4個入 1パック</p> <p>(税込) 702円</p>	<p>甲子柿 岩手県</p>  <p>甲子柿 クリーム大福 1個入り 1個</p> <p>(税込) 378円</p>
<p>甲子柿 岩手県</p>  <p>甲子柿クリーム大福 箱入り5個 1箱</p> <p>(税込) 1,980円</p>	<p>たむらのエゴマ油 福島県</p>  <p>たむらのエゴマ油 (焙煎) 1本(110g)</p> <p>(税込) 1,820円</p>	<p>たむらのエゴマ油 福島県</p>  <p>たむらのエゴマ油 (生搾り) 1本(110g)</p> <p>(税込) 1,820円</p>	<p>行方かんしょ 茨城県</p>  <p>冷凍焼き芋 (べにまさり) 1袋</p> <p>(税込) 500円</p>
<p>行方かんしょ 茨城県</p>  <p>冷凍焼き芋 (行方の紫福) 1袋</p> <p>(税込) 500円</p>	<p>行方かんしょ 茨城県</p>  <p>干し芋 (べにはるか) 1袋</p> <p>(税込) 400円</p>	<p>深蒸し菊川茶 静岡県</p>  <p>菊川の香 1袋(100g)</p> <p>(税込) 2,160円</p>	<p>深蒸し菊川茶 静岡県</p>  <p>菊川の夢 1袋(100g)</p> <p>(税込) 1,080円</p>
<p>堂上蜂屋柿 岐阜県</p>  <p>堂上蜂屋柿「秀」 6個入り 1箱</p> <p>(税込) 7,280円</p>	<p>鹿児島島の壺造り黒酢 鹿児島県</p>  <p>鹿児島島の壺造り黒酢 坂元の有機米黒酢 360ml</p> <p>(税込) 1,296円</p>		

松坂屋上野店

