

にいがたフード・ブランド通信



第8号 平成20年5月21日発行

青葉かおる季節となりましたが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。
今回は、「越後姫」に関するトピックをはじめ、今年度のプロモーション活動の概要などについてお伝えします。

東京ミッドタウンでの「越後姫」のPR・販売が大好評！

4月25日（金）～27日（日）に東京ミッドタウン（港区六本木）で、日本の代表的な野菜や果物等を販売する「新緑の日本のとれたて市 第2回 Mid-Market」が開催され、JA北越後、全農と県では、「越後姫」の試食・販売を通して、新潟の旬の味をPRしました。

試食されたお客様からは大変好評で、「新潟でイチゴが採れるとは知らなかったけれど、甘くて美味しい」「昔のイチゴの味がする」などの感想が寄せられました。

また、「都内で越後姫を販売している店舗はあるか」などの質問も多く、首都圏の消費者の高い関心が伺えました。

販売も好調で、なかには連日2パック以上購入されたお客様もいらっしゃるなど、当初予定を大幅に上回る販売実績となりました。



マーケットの様子



お客様に説明する販売スタッフ

今回、試食・販売された越後姫は、食味、風味、形状、堅さや酸味のトータルバランスがとれたもので、いずれも大玉。産地が自信を持って送り出した品ばかりです。

優れた品質のものは、確実に消費者の支持が得られることが証明された3日間。今後は、安定した販売に向け、供給体制の整備や、品質管理の徹底が一層重要になります。

今年度から新たに「えだまめ」、「にいがた地鶏」、「南蛮エビ」、「ヤナギガレイ」がブランド品目に加わりました。

「食の安全」が盛んに問われている中、信頼されるブランドを確立するためには、品質が保証され、安心して召し上がっていただける商品を提供することが重要となります。

にいがたフード・ブランド戦略では、より良い品質を確保するため、「ブランド基準（品質基準）」を以下の方向で考えました。



えだまめ

「新潟のえだまめは、甘く、香りが高く、おいしい」という消費者の信頼を得るため、生産から流通までの基準（栽培履歴の提出、栽培指針の遵守、県青果物出荷規格基準の遵守等）の徹底を図りたいと考えています。

また、基準を段階的にレベルアップしていくことで、品質を常に一定基準以上に保つことを検討しています。



にいがた地鶏

にいがた地鶏の特長は、肉はもちろん、スープまで濃厚な旨みがあることです。そこで、この「おいしさ」を保証するため、安全・安心農場（HACCP）の認定を受けた生産者のみが飼育することや、コシヒカリを加えた良質な飼料で飼育することを推進していきたいと考えています。

また、品質のバラつきをなくすため、重量による出荷基準を設定することや、流通における信頼確保のため、産地証明書を発行することを検討しています。



南蛮エビ

「南蛮エビ」は「甘エビ」とは別格品として位置づけ、「南蛮エビ」の特長である「甘さ」と「鮮度」をより鮮明にするため、「厳選南蛮エビ」の生産者、商品認定制度を導入することや、出荷規格の全県的な統一を図っていききたいと考えています。

また、鮮度管理マニュアルを作成し、普及を進めていくことを検討しています。



ヤナギガレイ

数多いカレイの中でも極上品とされる「ヤナギガレイ」。伝統ある高級食材として品質を保っていくため、旬・大きさ・生産者等を限定することや、漁獲後の船上における鮮度管理の徹底を図っていききたいと考えています。

また、高品質一夜干しの加工マニュアルを作成し、普及を進めていくことを検討しています。

これらは、あくまで方向性であり、具体的な基準、ブランド管理体制などの詳細は今後、産地の皆様の意見を踏まえ具体化していきますのでよろしくお願ひします。

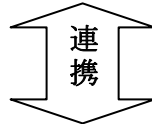
平成 20 年度県事業「にいがたフード・ブランド推進事業」の概要

県では、平成 19 年度までに、生産者や生産者団体の皆様のご協力を得ながら、8 品目（越後姫、ル レクチエ、にいがた和牛、佐渡寒ブリ、えだまめ、にいがた地鶏、南蛮エビ、ヤナギガレイ）すべての戦略の検討を行いました。

平成 20 年度は、昨年度に引き続き、戦略の実践を継続して展開し、「にいがたフード・ブランド」の確立に努めていきたいと考えています。

【生産者・生産者団体】品目ごとの取組

- 関係産地が協議会を組織し、戦略に基づき、生産・販路拡大活動を展開
(例)・ブランド基準に基づく生産
・販売店の開拓
・消費者、実需者への情報発信 等
- ・消費者視点での商品づくり
- ・物産展への参加



【県事業】品目横断的な取組 にいがたフード・ブランド推進事業

ブランド管理対策

- 産地へのブランド戦略及びブランド基準の普及
- 実践組織の活動支援（基準の徹底、商品化、流通対策、販促等）
- ブランド戦略の見直し



実需対策

- 首都圏での食材提案会
- ターゲット店舗を招いた産地見学会
- 県内旅館、調理師会におけるブランド食材を使った料理コンテスト



ブランド化

消費者対策

- 首都圏において地域を限定し、高級スーパー等とタイアップした店頭での販売促進活動
- 首都圏において地域を限定し、有名レストラン等とタイアップしたプロモーション活動
- 首都圏でのにいがたフード・ブランドレセプションの開催
- 観光との連携



越後姫産地見学ツアーの報告

平成 20 年 3 月 19 日（水）、24 日（月）に、首都圏のホテルやレストラン関係者を越後姫の産地に招き、栽培状況の視察や、生産者との意見交換を行う「産地見学ツアー」を実施しました。

この取組みは、実需者と生産者の交流を通じ、生産現場での品質管理に理解を深めてもらい、今後の取扱い拡大に結びつけることを目的に開催したものです。

当日は、産地 J A による越後姫の説明、越後姫のハウス見学や、ブランド品目を使った料理を試食していただきました。参加者には大変好評で、大多数の方から「生産者や J A 関係者から、詳しく生産状況や輸送体制の説明を聞くことができ、大変参考になった」「越後姫以外の様々な農産物について、ツアーを企画してほしい」などの意見・要望が寄せられました。

今年度は、夏と秋に他のブランド品目について、産地見学ツアーの開催を予定しています。生産者や関係者の皆様は、旬の時期でお忙しいと思いますが、産地を P R する絶好の機会。積極的なご協力をお願いします！



産地 J A による説明



ハウス見学の様子

県からのお知らせ

★「第 28 回全国豊かな海づくり大会」が開催されます！

第28回全国豊かな海づくり大会

—— 生きている 生かされている この海に ——

期日 平成20年9月6日(土)・7日(日) 会場 新潟市・朱鷺メッセ

全国豊かな海づくり大会は、魚や貝などの水産資源を保護し、増やすことと、海や河川・湖沼などの大切さをみんなで作る大会で、例年、天皇后両陛下がご臨席されています。第28回大会となる新潟大会は、新潟市の朱鷺メッセで式典行事のほか、海～川～里～森のつながりを感じられる体験教室、新潟の海の幸や県内各地の特色あるメニュー販売などを行い、県内外から多くの皆様に新潟の海のすばらしさを感じていただきたいと考えています。

第28回全国豊かな海づくり大会新潟実行委員会(事務局TEL025-280-5978) ホームページ <http://www.wanoumi.net/>



編集後記

今年度から新たにブランド通信を担当することになりました。様々なトピックスをお届けしますのでどうぞよろしく申し上げます☆ (緑)

発行：新潟県農林水産部食品・流通課
販売戦略班

〒950-8570 新潟市中央区新光町4番地1
電話 025-280-5305
FAX 025-280-5548