



本部町のフレッシュなアセローラの魅力を全国へ

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

6.30 発売 夏にピッタリなフルーツゼリー登場！

フルティシエ『アセローラ香る贅沢なジュレ』

イオンでは、日本各地の伝統的な食文化を伝える食材や技術を生産者の方々とともに保存、継承する「フードアルチザン（食の匠）」活動を行っています。現在37地域の“食”について、日本や海外に広がる店舗、インターネットを通じた販売や産地視察ツアーの実施など、ブランド化と販路拡大に取り組んでいます。

イオン琉球株（本社：南風原町、代表取締役社長 佐方圭二）は、その一環として、フードアルチザンの“食”をより多くのお客さまに気軽に楽しんでもらえるよう、6月1日（木）より3ヶ月連続で3つの地域で受け継がれる果物を使った夏にぴったりのゼリーを月ごとに発売します。

第1弾は熊本の晩白柚を使った「晩白柚^{ばんぺいゆ}香る贅沢なジュレ」、第2弾として本部町のアセローラを使用したゼリー「アセローラ香る贅沢なジュレ」を発売します。アセローラの爽やかで甘酸っぱい果汁とナタデココの食感が楽しめる夏にピッタリのゼリーとなっています。7月の県産品奨励月間に先がけ、6月30日（金）より県内イオン・マックスバリュ全店で発売し、7月より全国約2000店のイオングループ各店でも順次展開していきます。

【販売概要】

◆ 商品名 フルティシエ・アセローラ香る
贅沢なジュレ

◆ 発売日 2017年6月30日（金）

◆ 価格 178円（税込価格192円）

◆ 規格 205g

◆ 展開店舗 県内イオン6店舗、

マックスバリュ28店舗

※他全国のイオングループ約2000店でも順次展開



【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（食の匠）」活動は、2001年に「21世紀の社会にイオンにご期待いただくこと」をお客さまに募ったイオン21キャンペーンにおいていただいた「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお声を受け始まった活動です。地域・行政の皆様と連携して日本の食文化を支える食材や伝統技術の保護・保存・ブランド化を進めています。

現在、本部町アセローラを含め、1道1府25県の37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。

イオン フードアルチザン 3つの地域のフルーツゼリー

＜第1弾＞6月1日（木）発売

【熊本県八代地域】

晩白柚香る贅沢なジュレ



甘酸っぱい香り豊かな晩白柚の果汁とやわらかいアロエの食感が楽しめるゼリーです。

＜第2弾＞6月30日（金）発売

【沖縄県本部町】

アセローラ香る贅沢なジュレ



爽やかで甘酸っぱいアセローラの果汁とナタデココの食感が楽しめるゼリーです。

＜第3弾＞8月上旬発売予定

【徳島県那賀町】

木頭ゆず香る贅沢なジュレ



ほどよい苦みと甘酸っぱい爽やかなゆずの果汁とナタデココの食感が楽しめるゼリーです。

◆【熊本県八代地域】^{ばんぺいゆ}晩白柚

2013年より、熊本県八代市、氷川町の生産者の方々や八代市、氷川町、八代地域農業協同組合、八代商工会議所等と「熊本県やつしろ晩白柚ブランド推進協議会」を設立し、活動しています。

晩白柚は、直径約20cmと柑橘類では最大級の大きさで、甘さと酸味のバランスのとれた爽やかな風味が特徴です。熊本県八代地方では、昭和20年代から半世紀以上にわたり栽培されています。

2016年は期間限定商品のプリンとして商品化しました。



◆【沖縄県本部町】アセローラ

2012年より、本部町、熱帯果樹研究会等と「本部町アセローラ果実販売研究会」を設立し、活動しています。

アセローラは、サクランボに似た鮮やかな紅色の果実と爽やかな甘酸っぱさが特徴です。沖縄県本部町では国内屈指のアセローラ生産地として、沖縄の太陽の恵みを活かした栽培に取り組んでいます。



◆【徳島県那賀町】^{きとう}木頭ゆず

2012年より、徳島県、那賀町、阿南農業協同組合等と「木頭ゆず食文化振興協議会」を設立し、活動しています。

木頭ゆずは、徳島県那賀町で生産されているゆずの総称で、その大玉で傷の少ない外見の良い実がなることから市場から高い評価を受けています。

これまでに「トップバリュセレクト」のぽん酢、「トップバリュ」のチューハイとして商品化しました。

