

「阿波ふうど情報」 (vol.23)



発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話 088-624-7362 / ファクシ 088-624-8751
住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館8階

「販路拡大」情報

「ワインノムリエの会」での県産品「すだち」「はも」「青のり」PR報告

ワインノムリエの会は、東京都港区赤坂の「CROSSTOKYO」で、毎月開催される日本食材と世界各国のワインを楽しむイベントです。

毎回、グランシェフ「増山明弘」氏とワイン料理研究家「大橋みちこ」氏によって、趣向を凝らした料理とワインが提供されます。

今回は、徳島県産の「すだち」「はも」「青のり」を使った料理9品、ワイン10種類に、東京の夜景が楽しめることから、SNSでイベントを知った約100名の参加者で賑やかなイベントとなりました。



イベント会場

料理メニューは、「徳島産鱧のフライ(トマト&プラムソース)」、「徳島産鱧とすじ青海苔のリゾット」、「ノンアルコールスパークリングのすだち添え」などが提供されました。

当日、水産振興課職員から県産品のPRを行うとともに、会場では自主的に参加した県東京本部職員の皆さんが”徳島の良さ”をPRして回りました。



イベント会場を飾った「すだち」



シェフと大橋さん



担当者PR



プレゼント

○イベント情報

「エシカル消費から農を考える」が開催されます。

東京オリンピック・パラリンピックを控えて「エシカル」が、重要なキーワードとなっています。

県では、「とくしまエシカル農産物」生産流通研究会発足に合わせ記念講演会を開催します。

問い合わせ 電話088-621-2423 又は<<http://www.pref.tokushima.jp/docs/2017061500187/>>

参加自由となっています。是非御参加下さい！

【日時】：平成29年7月11日(火) 午後1時10分から

【場所】：徳島グランヴィリオホテル(徳島市万代町3丁目)

【講師】：株式会社グットテーブルズ 取締役 山本 謙治氏



山本 謙治 氏

【講師プロフィール】
農産物流通コンサルタント・食生活ジャーナリスト。
農業・畜産分野での産地開発やマーケティングに携わる傍ら、日本全国の様々な産地・産物、地域の産物や食文化を伝える活動をしている。
著書に「実践農産物トレーサビリティ」(読文堂発行)、「徳島県産品の強とし穴」(KADOKAWA)など、ブログや様々な出張農産物日記が人気を集める。

「その他情報」

○「半田そうめん」の話を良く聞きます！

最近、とくしまブランド推進機構の営業活動時に、「半田そうめん」の話が良く聞かれます。

また、都内の中野区東中野にある半田そうめんをメインとした飲食店「阿波や壱兆」の人気の高まっています。

「半田そうめん」ブームの到来(!?)が期待されます。



電話：03-3363-7234

「とくしまブランド推進機構」 愛称：地域商社 阿波ふうど

☆阿波ふうど

「AWA FOOD」とは？

「阿波(徳島)の風土に育まれた幸をもたらす」
ということを表現



「とくしまブランド推進機構」は、「農家所得の向上」と「農業生産の拡大」を目的に、マーケットイン型の生産・流通・販売を総合的に推進するため、徳島県・県農業開発公社・JA徳島中央会・JA全農とくしまの4者が創設した組織です。