

「阿波ふうど情報」 (vol.70)



発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話 088-634-2667 / ファクシミリ 088-634-2668

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

http://www.tokushima-kousha.jp/brand/

「販路拡大」情報

○ 岐阜「長良川・鮎の塩焼き」ですだちPR！

(文責：県名古屋事務所若尾所長)

この取り組みは、ある産地(JA)から「観光客が多く来る”鵜飼い”で鮎と相性の良い”すだち”を扱ってもらえないか」との提案から始まりました。

まず、県の関係機関が”鵜飼い”の情報収集を行い、窓口となる「岐阜市大河ドラマ推進課」を経て、事務局である「岐阜長良川温泉旅館協同組合」へとつながり、「徳島県すだち・ゆこう消費拡大推進協議会」が”すだち”を提供して実施しました。

今回の「すだちPR」は、岐阜市「長良川うかいミュージアム」で開催された「かわべのじかんマルシェ」の実演販売ブースで、「鮎の塩焼き」に”すだち”を添えて提供されました。

実演販売ブースは、地元「岐阜長良川温泉旅館協同組合」に加盟するホテル料理長が運営したことで、「鮎の塩焼き」の美味しさと、「すだち」の爽やかさが引き出されていました。

主催者ひとり「岐阜グランドホテル」森調理部長からは、

- ・「この時期長良川の鮎には”すだち”がなくてはならない名脇役となっている。」
- ・「鮎とともに徳島の”すだち”もPRしていきたい」と、力強いお言葉をいただきました。



すだちのPR風景



総出で「鮎の塩焼き」



さすが料理人さんの腕前

○ 首都圏の飲食店バイヤーを招いた「県産品品評会」を開催！

(文責：佐藤チーフマネジャー)

とくしまブランド推進機構では、本県産農林水産物や加工食品の「魅力」や「価値」、「使い方」を伝えることで、県産品を購入(使用)してもらうよう「販路拡大」の支援を行っています。

その一貫として、先日、首都圏の飲食店バイヤー(6社)を招いた「県産品品評会」を開催しました。

「県産品品評会」では、県内事業者(19社)からは「阿波尾鶏」や「ごうしゅういも」、「菌床しいたけ」、「フィッシュカツ」などの商品説明に加えて、実演調理や試食を通じたPRを行いました。

バイヤーからは、「商品の評価」や「出荷形態のコメント」に加えて、現在求めている商材などの実需者情報を受けました。

また、バイヤーが直接商品を手にとり、バイヤー自身が調理するなど、終始活発な意見交換が行われました。

今後の首都圏での販路拡大や、商品開発につながると期待しています。



バイヤー自身が調理



商品説明の風景

「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。