

2020年12月25日
イオン株式会社
イオン九州株式会社
AEON Stores (Hong Kong) Co., Ltd

九州から世界へ！「フードアルチザン（食の匠）活動」を通じて地産外消を推進
イオン香港での『熊本県産晩白柚フェア』

2021年1月28日より イオン香港 全12店舗にて開催
熊本PR レストラン「割烹 櫓杏^{ろあん}」での『八代フェア』を同時開催！

イオンは、海外にも展開する店舗を活かして、日本各地の名産品を海外のお客さまにご紹介し、日本文化の発信と農産物の販路拡大に取り組んでいます。その一環として、熊本県八代地方で栽培されている世界最大級の柑橘「晩白柚（ばんぺいゆ）」を、2021年1月28日（木）から2月11日（木）の期間、香港の「イオン」全12店舗で販売します。香港での晩白柚フェアは、2015年にスタートし、今年で7回目の開催となります。

また今回初めての取り組みとして、香港にある熊本PRレストラン「割烹 櫓杏（ろあん）」において、「八代フェア」を同時開催いたします。「割烹 櫓杏」は、肥後銀行グループが出資している「C&ヒゴダイニング」が手掛けているレストランで、熊本県産食材活用・ブランド化を実施しております。今回の「八代フェア」では、八代産の晩白柚を使用した旬のおいしさを味わっていただける料理メニューの提供を計画しております。



晩白柚は柑橘類の中でも最大級の大きさを誇り、直径約20cmの美しい外観と甘酸っぱい上品な香りが特長です。果肉は甘さと酸味のバランスのとれた爽やかな風味です。晩白柚は保存性が高く、皮が柔らかくなり食べごろになるまで1カ月ほど保存することができます。

イオンは、日本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）」活動の一環として、2013年に熊本県八代市、氷川町等とともに「熊本県やつしろ晩白柚ブランド推進協議会」を設立しました。晩白柚の特長を活かした商品のPRを通じ地域活性化の支援に取り組んでいます。

香港では、日本の食が注目されていることに加え、旧正月を控えたこの時期は、晩白柚ならではの大きさやきれいな黄色が「大きな福をもたらす果物」としてお客さまからご好評をいただいています。

昨年に続き、より地域経済の活性化に貢献するべく、地元の八代港から香港に向けて輸出予定です。1月6日（水）には「香港のお客さまに熊本八代の晩白柚をおいしく食べていただきたい」との想いを込めてトラックに晩白柚を積み込み、八代港へ出発いたします。

【晩白柚の積み込み・出荷の公開】

日時：2021年1月6日（水）
13：00頃から
会場：JAやつしろ 八代果実選果場
住所：八代市豊原下町4355-1

【晩白柚フェアについて】

期間：2021年1月28日（木）～2月11日（木）
展開店舗：イオン香港全12店舗
販売商品：熊本八代産「晩白柚」（L）2, 100個
販売商品：熊本八代産「晩白柚」（3L）32個

ご参考

イオンの「フードアルチザン（食の匠）」活動について

フードアルチザンは
地域の産品を大切にします！



「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお客さまの声をいただき、2001年から取り組んでいる活動です。全国各地で郷土の味を守り続ける生産者の方々とともに、自治体や大学研究機関の協力をいただきながら、日本の優れた食文化の継承に取り組んでいます。

2019年12月現在、1道1府28県の41品目で「フードアルチザン（食の匠）」活動を展開しています。晩白柚においては2013年に27品目の「フードアルチザン（食の匠）活動」として協議会を設立しました。

◆晩白柚について

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おり、温暖で日当たりが良いという気候に適し、全国生産量の9割を占めています。

一方、栽培は人手による受粉作業や果実の間引きなどに熟練の技術を要することに加えて、生産者の高齢化も進んでおり、後継者不足という問題も顕在化しています。

生産者の自助努力により出荷量を維持している中、地域に根ざした歴史と伝統的な食文化を次代へ継承すべく、イオンは、「フードアルチザン（食の匠）」活動の一環として、2013年10月に「熊本県やつしろ晩白柚ブランド推進協議会」を設立しました。当協議会は、熊本県八代市、氷川町の生産者の方々と八代市、氷川町、八代地域農業協同組合、八代商工会議所などと協力し、当地の貴重な食材である晩白柚のブランド化を通じた生産振興・販売・地域振興に取り組んでいます。



※「フードアルチザン（食の匠）」活動の詳細は、下記からご覧ください。

<http://www.foodartisan.jp/>