

2023年10月10日  
イオン九州株式会社



## 鹿児島の自慢の逸品が大集合！ 『まるごと！鹿児島マルシェ』 2023年10月12日（木）から4日間開催

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、10月12日（木）から10月15日（日）までの4日間、九州内の「イオン」「イオンスタイル」59店舗、鹿児島県を中心とした「マックスバリュ」18店舗、計77店舗において、鹿児島県の旬の食料品・自慢の逸品を取り揃えた「まるごと！鹿児島マルシェ」を開催いたします。



イオン九州では、2007年から九州各県の旬の食料品・加工品などを集めた県産フェアを開催しており「地産地消」「地産域消」に積極的に取り組んでおります。鹿児島県産品の販売会は、今回が35回目の開催となります。

今回の「まるごと！鹿児島マルシェ」では、とろける脂と肉の食感が絶妙な鹿児島自慢の「鹿児島県産黒牛」や鹿児島県産の赤海老を使用した「鹿児島県産赤海老のかき揚げ丼」、今が旬の「鹿児島県産紅はるかさつまいも」「鹿児島県産マロンゴールドさつまいも」、新鮮なカンパチや地元で愛されるさつまいも揚げなど、鹿児島の魅力をご堪能いただける商品を販売いたします。他にも10月7日（土）から開催されている「燃ゆる感動 かごしま国体」の会場がある各地区の特産品も多数ご用意しております。



鹿児島県産黒牛



鹿児島県産  
赤海老のかき揚げ丼



鹿児島県産さつまいも



鹿児島県産カンパチ



さつまいも揚げ

またイオン筑紫野店では、奄美群島の伝統工芸品である“大島紬”を使用したミサンガ作りの体験や対象商品のご購入で鹿児島の特産品などが当たるお買い上げ抽選会など、鹿児島の魅力を感じていただける企画をご準備しております。

10月14日（土）には「鹿児島県のPRステージイベント」を開催し、かごしまPRキャラクターの「ぐりぶー」や鹿児島県経済連のキャラクター「おいどんくん」とのじゃんけん大会や鹿児島に関するクイズ大会を実施します。ステージイベントをご観覧いただいたお客さまには、鹿児島県産品が当たるお楽しみ抽選会をご準備しておりますので、ぜひご参加ください。

イオン九州は、それぞれの地域ならではの地域産品の認知度向上と販路拡大の実現に向けて、九州にしかない価値の情報発信に努めてまいります。

※写真はすべてイメージです。

### 【まるごと鹿児島マルシェ』について】

日 時：2023年10月12日（木）～10月15日（日）  
実施店舗：九州内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」77店舗※  
内 容：鹿児島県の特産品の販売 ※店舗によって、取り扱い商品が異なります。

### 【鹿児島県PR催事について】

日 時：2023年10月12日（木）～10月15日（日）  
9：30～19：00（最終日は18：00まで）

実施店舗：イオンモール筑紫野 1階ウエストコート  
イオン筑紫野店 1階食品催事場  
（福岡県筑紫野市立明寺434番地1）

内 容：●鹿児島県PRステージイベント  
●お買い上げ抽選会  
●大島紬ミサンガ手作り体験 ●ぬりえ など

※催事企画はそれぞれ実施日が異なります。詳しくはイベント会場にてご確認ください。



かごしまPRキャラクター  
ぐりぶー

### 【鹿児島県知事 塩田 康一さまのごあいさつ】

南北600kmの広大な地域に広がる鹿児島県は、屋久島と奄美大島・徳之島の2つの世界自然遺産をはじめとする豊かな自然と温暖な気候に恵まれ、農林水産物・加工品が豊富な食材の宝庫です。

今回、「南の宝箱 鹿児島」から和牛日本一の鹿児島黒牛をはじめ、や生産量日本で今が旬のカンパチやさつまいも、全国トップクラスの品質を誇るかごしま茶など地元で人気の郷土菓子など自慢の商品を取りそろえました。

この機会に、ぜひ、鹿児島県の「宝物」を御堪能ください。



### 【JA鹿児島県 経済連 会長 柚木 弘文さまのごあいさつ】

鹿児島の雄大な自然の中で育てられ、第12回全共鹿児島大会で内閣総理大臣賞を受賞した、「質・量」ともに和牛日本一に輝いた鹿児島黒牛や、農家の皆様が丹精込めて育てた、紅はるかいかもやマロンゴールドさつまいもなどの今が旬の農産物、お茶・お米・加工品などをお届けいたします。

食欲の秋、美味しさが一杯詰まった、鹿児島の味を存分にご賞味ください。



### 【JF鹿児島漁連 代表理事会長 市田 恵八朗さまのごあいさつ】

鹿児島県は北端から南端まで600kmに及び、全国で3番目に長い2,600kmもの海岸線、そして多くの島を有しております。黒潮の豊かな恵みを受けた広い海域では、四季折々の豊富な魚介類が水揚げされております。また、生産者が丹精込めて育てたブリ、カンパチは全国第1位の生産量を誇ります。

この機会に鹿児島の魚、鹿児島の旬を味わっていただきたいと思っております。



以上