



とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

平成29年 5月号 vol.116

「栃木フェア」の開催

3月1日(水)～4月30日(金)の2ヶ月間さいたま市パレスホテル大宮にて、リーディングブランド農産物を中心に旬の食材を使用したレストランフェア「栃木フェア」を開催した。

フェアは今年で7回目。

また、4月19日(水)には、同ホテルレストランクラウンにて、ホテルエピナル那須の菅井総料理長とパレスホテル大宮洋食レストラン毛塚統括料理長の和食×洋食のコラボレーションした栃木県産食材「賞味会」が開催され、県外の消費者に栃木県産の魅力を伝えると共に、栃木県への食での誘客促進を図った。

毎年好評で今回が4回目の開催。「毎年楽しみにしていて、白美人ねぎが美味しくて、スーパーで購入して家族にも食べさせた。」などお客様からの声もあった。



平成29年産栃木冬春トマト第3回統一目揃え会

4月4日(月)宇都宮市内において、平成29年産栃木冬春トマト第3回統一目揃え会が開催され、トマト生産部会代表者・JA・市場・関係機関など約60名が参加した。

現在の生育経過及び栽培管理のポイント・病害虫の防止対策が報告され、今後の出荷に際しては、適期収穫及び熟度の統一(市場着カラーチャートNo.6)・箱満杯詰めを基本とし規格外品の混入をなくすことなどが申し合わされた。



2017年春・業務用食材フェアに出展

4月12日(水)マロニエプラザにおいて、(株)トーホー・北関東主催の2017年春・夏 業務用食材フェアが開催され、JA全農とちぎ、荒川養殖漁業生産組合と連携し出展した。

会場には、飲食店等約3,000名の来場があり、農産物加工食品では、栃木のコシヒカリの新ブランド「とちほのか」や、県産とちおとめを100%使用したとちおとめソース、水産加工品では「ヤシオマス、鮎の塩焼き」等のPR、試食会を行った。



■ 平成29年度事業説明会

4月24日(月)、全農とちぎ生活部3階会議室にて、マーケティング協会の平成29年度事業説明会を開催した。

今年度は、「スカイベリー」、「なすひかり」、「とちぎ和牛」に加えて「にっこり」の4品目をリーディングブランドとしてブランド向上のための事業を重点的に展開していくとともに、国の資金を活用した花きイノベーションの特別会計事業を実施していくことを説明した。

また、県からの補助・委託事業により、アジアでの新たな販路開拓や輸出拡大を図るために貿易ノウハウを持つ輸出促進員を継続設置していくほか、輸出先における県育成品種の商標登録による知的財産権の保護や、老木なしの改植を効果的に進める新しい栽培技術の普及促進や、さらには地産地消推進店等による産地見学会や商談会の開催など、新たな事業に取り組むこととしている。

なお、説明会の後、各農業振興事務所を対象に地域農産物マーケティング推進協議会担当者会議を開催し、地域におけるマーケティング対策の推進・協力をお願いした。

■ 第28回全国スプレーマム栃木大会実行委員会

4月25日(火)JAビル会議室において、県、全農、JALおのや、とちぎ農産物マーケティング協会の関係者が出席し、「第28回全国スプレーマム栃木大会実行委員会」が設立され、第1回目の委員会が開催された。

この大会は、全国のスプレーぎく生産者並びに関係者が一堂に会し、研修及び情報や意見の交換をとおり、連携と交流を深めるとともに、技術の研鑽と生産意欲の高揚を図り、我が国スプレーぎく生産の総合的な振興を図ることを目的として行なわれる。また、栃木県での開催は平成17年以来の12年ぶりの開催となる。

開催期日:平成29年10月31日(火)～11月1日(水)

開催場所:宇都宮市内のホテル及び産地視察先は塩谷地区

実行委員会委員長には、栃木県スプレーマム研究会長の久保井義明氏が選任されました。

■ いちご王国グランプリ第2回品質審査会

4月27日(木)いちご研究所において、第11回いちご王国グランプリ品質審査(2回目)が県・全農とちぎ・市場関係者・当協会の審査員により行われた。

市場関係者からは、第1回の品質審査に負けず劣らずの品質レベルであり、食味も良いとの評価が得られ、終盤までこの品質を維持して欲しいとの意見をいただいた。

1月26日の第1回品質審査、2月21日・22日のほ場審査、今回の第2回品質審査、そして6月に予定する収量審査および総合審査を経て、グランプリが決定される。

表彰式は8月8日(火)栃木県東館講堂にて開催される。



■ プレデスティネーションキャンペーン

平成29年度から始まるデスティネーションキャンペーン関係イベントと連携を図り、本県に訪訪する観光客に対しリーディングブランド農産物を中心に、効果的なPRを展開しています。

4月8日(土)オリオンスクエアにて、プレデスティネーションキャンペーンイベントオープニングセレモニーが開催され、フレッシュメイトによる、いちご王国とちぎを代表する「とちおとめ」と三ツ星いちご「スカイベリー」のサンプリングや、4月18日(火)ホテル東日本宇都宮で開催された歓迎レセプションで、リーディングブランド農産物「とちぎ和牛」「なすひかり」「スカイベリー」を使用したメニューを提供し美味しさをPR、「食」でのイメージアップを図った。



デスティネーションキャンペーンとは

地域(地方公共団体や企業など)とJRグループ6社(北海道・東日本・東海・西日本・四国・九州)が協働で取り組む、国内最大規模の観光キャンペーンです。

2018 年春に控えた大型観光キャンペーン「本物の出会い 栃木」デスティネーションキャンペーンの1年前プレキャンペーンとして、2017 年4月から6月の3ヶ月間、「本物の出会い 栃木」春の観光キャンペーン(プレDC)を開催します。栃木県・JR 東日本・東武鉄道をはじめ県内市町、団体等で協力して行うイベントやおもてなしでキャンペーンを盛り上げてまいります。

■ クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」で県産農産物をご紹介

JR東日本では「グループ経営構想V(ファイブ)～限りなき前進～」で掲げる観光立国の推進の一環として、クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」が運転開始となります。

「TRAIN SUITE 四季島」では、日本の豊かで美しい自然を、また地域に根ざした産業や日々の暮らしに息づく文化を、列車ならではの「豊かな時間と空間の移ろい」の中で、さまざまに楽しむ旅です。お客さまにとって何よりの楽しみとなるのは、車内や車外でいただくお料理です。

昼、夜はもちろん、朝食にもその土地の風土を育ててきた料理人たちが作り出す、その土地にしかない美味を、美しい車窓の風景とともに味わう。まさに、「記憶に残る料理」です。

今回、毎年開催している、ホテルメトロポリタン「産地と技の饗宴レストランフェア」をきっかけに、総料理長の岩崎均氏(元ホテルメトロポリタン丸の内 Dining&Bar TENQOO 料理長)から、旬の県産農産物もご使用頂いております。

また、宇都宮市オトワレストラン音羽 和紀シェフは、車内で昼食を提供いたします。

運行は2017年5月1日から3泊4日コース、同じく5月6日から1泊2日コースのそれぞれのコース内で提供されました。

NHK番組「ときめきとちぎ」 栃木県農産物イメージアップPR

NHK宇都宮番組「ときめきとちぎ」で、栃木県農産物(地域ブランド農産物を中心に)を使用し、栃木県農産物の旬の美味しさや品質の良さを紹介しています。栃木県農産物のイメージアップPRを実施することで、より多くの消費者へ認知度向上・イメージアップ及び消費拡大を図ります。

1. 番組内容:NHK「ときめきとちぎ」 毎週金曜日 午前11時30分～正午
 - ①コーナー名:「栃木の食材で簡単料理」
 - ②放送日:毎月第2週
2. 出演者:野菜ソムリエコミュニティ栃木 野菜ソムリエ(NHK指定)
キャスター:森岡由紀子さん
3. 4月PR品目:トマト
4. 5月の品目予定:◇食材「きゅうり」

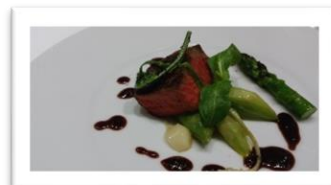


◆ 一新規 とちぎの旬彩店 ◆

東京都港区南青山3-8-2 サンプラッジ青山1階

Essence(薬膳中華料理) 代表取締役オーナーシェフ 藪崎友宏様(足利市出身)

<http://essence.okyo/>



◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 5月の予定 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

1日・2日(月・火)	トマトグランプリほ場審査会
11日(木)	第1回国産花きイノベーション推進事業検討会(県庁昭和館)
16日(火)	栃木県花き振興協議会総会(県庁昭和館)
17日(水)	洋蘭生産組合蘭展表彰並びに定期総会(ホテルニューイタヤ)
19日(金)	栃木県果樹研究会総会(みくら)
22日(月)	日本花き生産協会第1回理事会及び通常総会(メープルパーク東京)
23日(火)	平成29年度とちぎフレッシュメイト審査会(JAビル3階)
24日(水)	果樹部会全体会議(JA会館3階)
26日(金)	野菜部会全体会議(JA会館3階)
	鉢物研究会総会(コンセーレ)
29日(月)	(仮)いちご部会全体会議



一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (平成29年5月発行)

TEL: 028-616-8787 FAX: 028-616-8715

<http://www.tochigipower.com/> ☎「カラダにとちぎ」で検索