

資料提供

平成27年3月17日

課名 販売推進課

担当者 高橋, 外山

電話 内線3582

ダイヤル 082-513-3582

「広島のこだわり食材がタイ料理に！」

首都圏の高級レストラングループで『瀬戸内広島フェア』が開催されます

1 要旨

株式会社ミールワークスの展開する首都圏18店舗（全国22店舗）において、広島県産応援登録制度の登録商品をメイン食材としてメニューに活用した「瀬戸内広島フェア」が開催されます。

2 「瀬戸内広島フェア」の概要

(1) 開催期間

平成27年3月17日（火）～平成27年4月30日（木）

(2) 開催店舗（首都圏の主な店舗・詳細はパンフのとおり）

- ・タイ料理レストラン「マンゴツリー東京」

（東京都千代田区丸の内2-4-1丸の内ビルディング35F）

食材：瀬戸内渡り蟹・三原やっさタコ・広島レモン

- ・タイ料理レストラン「マンゴツリーカフェ」

（有楽町・新宿・横浜・恵比寿・豊洲・高輪・大宮・池袋など10店舗）

食材：渡り蟹・三原やっさタコ、ひろしまハーブ鶏、広島レモン

各食材の取扱店舗：フェアパンフレットのとおり

(3) 主なメニュー

- ・瀬戸内渡り蟹の玉子カレー炒め “プーパッポンカレー”
- ・瀬戸内渡り蟹のスパイシーサワースープ “トムヤムプー”
- ・三原やっさタコのカルパッチョ “プルームックマナオ”
- ・ひろしまハーブ鶏のから揚げ “ガイトード”
- ・広島レモンの “ピンクレモネード”
- ・広島レモンとビールの “パナシェ”



■ 渡り蟹の玉子カレー炒め

『広島県産応援登録制度』とは

生産者・団体等からの申請に基づき、量販店等の実需者で構成する審査会で実需者自らが販売できると判断した商品であることなどを基準に審査した上で、県が登録する制度（現在133商品）。登録情報をホームページで発信中。

登録された商品には、県が委託したコーディネータにより商談会の開催などを通じた県内・首都圏における販路開拓等の支援を実施している。

【広島県産応援登録制度 HP：<http://www.hiroshima-ouen.com/>】



《本件に関するお問い合わせ》

広島県農林水産局販売推進課 担当：高橋・外山・御堂岡（みどおか）

電話：082-513-3582 FAX：082-223-3566 E-Mail：nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp

【店舗取材に関すること】

（株）ミールワークス 企画マーケティング部 広報担当マネージャー 神事（じんじ）

〒108-0074 東京都港区高輪3-25-23 東急第2ビル5F

電話：03-5791-2226 FAX：03-5791-1600 <http://www.mealworks.co.jp>

広島県産応援登録制度及び支援制度の取組状況について

1 広島県産応援登録制度の概要と取組状況

- 県産の魅力ある農林水産物等を生産者自らが商品提案し、量販店等の実需者で構成される審査会において、試食を含めたプレゼンテーションを行い、審査基準を満たした商品について県が登録する制度で、今年度より実施。

[審査基準]

- ・栽培，飼育，製造，生産などの特徴ある取組（20点）
 - ・品質，鮮度，味，ネーミングなど商品性（20点）
 - ・販売量，出荷期間，供給方法など安定供給（20点）
 - ・物語性，商品の特徴，比較優位性など差別化要素（20点）
 - ・販売希望があるなど商品としての判断（20点）
 - ・100点満点で平均60点以上，かつ，1社以上の販売希望がある場合に登録となる。
- 審査会は青果物6回，畜産物2回，水産物1回，加工品2回の計11回を実施，現在，133商品を登録。

2 登録商品への支援の実施状況

広島県産応援登録制度に登録された商品に対し，県は販路開拓コーディネーターの設置，商談会の開催等による県内・首都圏での販路開拓支援，専用ホームページの開設や専用ロゴマーク，販売促進資材の作成など，PR，ブランド化の支援を実施している。

(1) 販路開拓の状況

ア マッチング額

平成27年1月末現在，44実需者に対し，23登録事業者の32商品をマッチングした（青果物24百万円，畜産物69百万円，計93百万円）。

イ 県内

- 販路開拓コーディネーターにより，商談会を7回実施。また，県内の実需者に対し，個別に商品提案を実施
- 広島アンデルセンや福屋駅前店ころくやにおいて常設販売コーナーを設置
- 県内大型量販店でのフェア開催や一部店舗での県産和牛，豚肉，鶏肉の定番化
- 大手コンビニエンスストアでの商品開発及び販売
- 広島駅弁当での小松菜を活用した弁当の販売など

ウ 首都圏等

- ブランディングを目的に高級量販店，高級飲食店等への商品提案を実施。
- クイーンズ伊勢丹では2月5日から8日まで登録商品を中心とした広島フェアを15店舗で開催。
- 首都圏飲食チェーンの浜倉的商店製作所においては，2月16日に新規開店した店舗のメニュー食材に登録商品が採用された（県産和牛（元就），赤土じゃがいも，

塩田熟成縞牡蠣，広島レモン等)。

- 首都圏レストラングループのミールワークスの22店舗においては，3月17日から4月30日まで瀬戸内広島フェアが開催される（瀬戸内渡り蟹，ひろしまハーブ鶏，三原やっさタコ，広島レモンがメイン食材）。

(2) 登録商品のPR・ブランド化

専用ホームページは7月24日に開設，平成27年1月末現在，約17,000件（11月以降1日平均110件以上）のアクセスあり。観光キャンペーンと連携したロゴマークやポスター，ミニのぼり等，PR資材を作成し，販売促進に活用。

(3) 登録事業者の経営力向上支援

登録事業者（生産者）の経営力・販売力強化のための研修会を1月23日に開催。登録事業者30者，40名が参加，研修や実需者との意見交換により，商品化や販売等の知識習得など経営力の向上を図った。

3 今後の取組

広島県産応援登録制度及び販路開拓支援については来年度も継続実施。

生産者の経営安定と所得向上につながるよう，引き続き，魅力ある県産農林水産物等の販路開拓とPR・ブランド化を支援していく。

【登録商品マーク】



【登録商品を使用した商品のマーク】



広島かき PR 事業の取組状況（首都圏部分）について

1 目的

日本一の生産量を誇る広島かきの、さらなるブランドイメージの向上。

2 取組のポイント

- プロポーザル公募により、首都圏の販売推進業務を日本かきセンターへ委託。
- 広島プレミアムトップかき生産者のエントリーを受け付け。9商品がエントリー。
- 首都圏飲食店を招待して広島プレミアムトップかきの試食イベントを開催。
- 広島プレミアムトップかきを核に受発注及び販売促進を継続。
- 広島プレミアムトップかき 1.3 t を新たに販売。昨年度から引き続き販売促進している広島トップかきとあわせ、4.7 t を販売。

3 首都圏での取組結果

(1) 販促イベント等の開催

① PR イベント「広島の実牡蠣をたのしむ会 2014 秋」

11月6日にヒューマンウェブの顧客30人を対象にを実施。「広島プレミアムトップかき」の紹介及び使用したコース料理の実食。

また、同日から”広島かき解禁フェア“をヒューマンウェブのグループ店舗でスタート。期間中ポスター掲示等によるPR及び積極的な販売。

② 販促イベント「広島プレミアムトップかき試食会」

11月19日にオイスターテーブル浜松町店にて広島プレミアムトップかきのディスプレイ及び試食を伴う販促会を開催。飲食店の仕入れ担当者24社52店舗46人が来場。同日から来場者に積極的な販促を実施。

(2) 販売結果

プレミアムトップかき 1.3 t + トップかき 3.4 t 合計 4.7 t (目標値 5 t)

- ・ 殻付き販売個数 130,122 個
- ・ むき身販売数量 2,112 k g

(数値はむき身換算値【殻付き 20 g / 個計算】)

広島プレミアムトップかきとは

・ トップかきの基準から、次の基準を生産者・かき協議会と協議し設定。基準をクリアし期間中にエントリーを受けた8生産者9商品。

① 殻付き：籠仕上げ（2週間以上）。

② むき身：海水氷メ、急速冷凍などの高鮮度化。

- ・ 「安芸の一粒 巖蠣」＜島田水産＞
- ・ 「若」＜森脇水産＞



広島プレミアムトップかきポスター

- ・「熟成かき小町」＜森尾水産＞
- ・「塩田熟成かき小町」＜ファーム鈴木＞
- ・「塩田熟成縞牡蠣」＜ファーム鈴木＞
- ・「極鮮王」＜（株）オオノ＞
- ・「情の雫 IQF」＜高田水産＞
- ・「堀口のかき」＜堀口水産＞
- ・「かき小町籠仕立て」＜浜水産＞

LOCATIONS

mango tree

丸の内ビルディング
グランフロント大阪

ココロハンチン
可口飯店
アトレ上野

mango tree cafe

ビックカメラ有楽町
ルミネ新宿1
アトレ恵比寿
ルミネ池袋
アーバンドックららぽーと豊洲
ルミネ横浜
ルミネ大宮2
ルクア大阪
仙台バルコ
京急ショッピングプラザ ウィング高輪WEST

Slappy Caken
ルミネエスト新宿

DANCING CRAB
新宿NOWAビル

TORO
GastroBarTokyo
銀座コリドー街

mango tree kitchen

東京駅グランスタ
横浜ジョイナス
グランフロント大阪

mango tree deli

伊勢丹新宿本店
渋谷ヒカリエShinQs
横浜ポルタ

瀬戸内メニューは期間限定!!

3/17 - 4/30 まで

※ 天候・市場の都合により、産地、
内容が変わることがございますの
でご了承くださいませ。

※ 店舗により、メニューを提供する
時間帯が異なる場合がございます。

※ 表示価格はすべて税込です。

※ 写真はイメージです。

www.mealworks.co.jp



瀬戸内渡り蟹

他の蟹に比べ小ぶりながら、濃厚でクリーミーな身が特徴の「渡り蟹」。瀬戸内の中でも広島は、えさとなる海老・貝が豊富で良質な「渡り蟹」が水揚げされます。

その魅力を存分に活かしたのが、タイ料理の定番「トムヤムスープ」と、「プーパッポンカレー」。蟹の美味しさをまるごとお楽しみいただけます。

“トムヤムプー”
瀬戸内渡り蟹の
スパイシーサワースープ 1,500円

タイ料理の定番、「甘・辛・酸」のバランスが絶妙なトムヤムに
渡り蟹の出汁が効いたスープは、
エキスが凝縮されて旨みたっぷり。
食欲のわく美味しさです。

<展開店舗> マンゴツリー東京・大阪 / マンゴツリーカフェ有楽町・
新宿・横浜・恵比寿・高輪・豊洲・大宮・大阪・仙台

“プーパッポンカレー”
瀬戸内渡り蟹の玉子カレー炒め 3,500円

身が柔らかくクリーミーな渡り蟹をまるごと、卵、生クリーム、
カレー粉で炒めたりっちな味わいのポンカレー。
ジャスミンライスとの相性もぴったりです。

<展開店舗> マンゴツリー東京・大阪

広島から
美味しい春が届きます。

薄緑に華やぐ
瀬戸内の春、
檸檬と蛸と
蟹と鶏。

MEAL WORKS
MEAL FOR SMILE

