

報道関係者 各位

PRESS RELEASE



和歌山県・紀の川市 2/10 紀の川市認定ブランドお披露目会を開催！ 2/11 Local Co-Creation Project in 紀の川「商品開発コンテスト」を開催！

「Local Co-Creation Project in 紀の川(以下、LCP)」は、紀の川市の生産者とクリエイターが新たな地域産品を生み出す共創プロジェクトです。担い手不足に耕作放棄地の増加、そしてコロナ禍による流通先の危機と、生産者は山積みの課題と寄り添いながら商品開発に取り組んでいます。

この度、「新しい挑戦」をコンセプトに紀の川市初の認定ブランドを立ち上げ、昨年実施した LCP を経て生まれた第1弾商品を認定ブランドとしてお披露目いたします。

また、今年も第2回 LCP を実施し商品の開発を行っており、半年かけて地域の生産者とクリエイターがブラッシュアップを続けてきた商品の最終審査会としてコンテストを開催いたします。今回は参加している7組のうち4組の商品を地域ブランド第2弾商品として、商品化・ブランド認定をする予定です。

紀の川市において、初の地域ブランドの発表／商品が生まれる様子をご取材ご検討いただけますと幸いです。

※補足情報にて、地域ブランドや LCP について詳しく記載しております。

【紀の川市認定ブランドお披露目会】

■開催日時:2023年2月10日(金) 13:30~14:30

■開催場所:紀の川市役所3階 庁議室(紀の川市西大井338番地)

■プログラム

- 13:30 開会
- 13:30 市長挨拶、背景説明
- 13:40 ブランドコンセプト発表
- 13:55 第1弾認定商品の紹介
- 14:10 試食会
- 14:20 質疑応答
- 14:30 閉会



【第2回 LCP 商品開発コンテスト】

■開催日時:2023年2月11日(土) 12:00~17:30

■開催場所:紀の川市役所5階 501大会議室(紀の川市西大井338番地)

■プログラム

- 12:00 オープニング
- 12:30 7組の発表
- 16:30 表彰
- 16:50 総評
- 17:10 参加者/主催者のメッセージ
- 17:25 クロージング



<補足情報>

【Local Co-Creation Project in 紀の川について】

「Local Co-Creation Project in 紀の川」は、クリエイターが紀の川市の生産者の商品アイデアを共にブラッシュアップさせ、新しい紀の川市の認定ブランドを目指す共創プロジェクトです。クリエイターは、10月に紀の川市を訪れ、紀の川市と生産者のことを知るフィールドワークを行い、生産者と共に商品アイデアをブラッシュアップする2泊3日の共創キャンプを行います。その後、パートナーである生産者と共に商品アイデアをブラッシュアップし、2月に行われるコンテストに参加します。

入賞アイデアは、翌年サポートを受けながら商品化され、紀の川市の認定ブランド商品となります。企画やアイデア発表だけで終わらない、実際に商品化される実践型のプロジェクトです。

第2回プロジェクトプレスリリース <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000011.000019625.html>

【地域ブランドについて】

今回発表する紀の川市の認定ブランドは「新しい挑戦」をコンセプトにしたブランドです。

第1弾商品は、2021年度のLCPを経て、認定ブランドとして商品化が決まったものが販売されます。

紀の川市は、果物を中心に一次産業が盛んな町で「フルーツの町」として有名です。市内にあるファーマーズマーケットのめっけもん広場には年間70万人も訪れています。ポテンシャルを秘めた紀の川市の農作物を広めるとともに、生産者が取り組んでいる様々な挑戦を多くの人に広めたいとの想いで、認定ブランドの立ち上げに至りました。

これまで、自治体主体となる地域ブランドには、一部の積極的な生産者を対象としたものが多く、ブランドを設立しても新たな商品ができず衰退していく事例が多くありました。紀の川市は、LCP という商品開発の土壌づくりから行い、生産者の主体的な開発をもとに行った地域ブランド設立に挑戦します。

【販売予定商品】

スプレーでふきかける天然ハーブ調香料「xherb(クロスハーブ)」



「xherb(クロスハーブ)」はケミカルフリーで栽培したフレッシュハーブから香りを抽出したもので、採れたての香りを長く楽しめます。これまでは、フレッシュハーブをいい状態でお届けすることが困難でしたが、スプレータイプにすることで採れたてのいい状態をお届けすることが可能になりました。食べ物や飲み物に香りが加わることで、風味や味わいも変化します。

4ml ボトル 1,000 円(税別)

黒米の魅力を知ってほしい！「季節の変わりしゅうまい 紀の川黒米包み」



和歌山県・紀の川エリアの黒米農家と野菜農家が手を取りあい完成させた、「季節の変わりしゅうまい 紀の川黒米包み」。こだわりの黒米で、こだわりの旬野菜と和歌山県産鶏肉を包み込みました。黒米の良さをもっと広めること、黒米だけでなく農業界の良さが伝わる商品を作りたいと思ったことが開発のきっかけです。

1パック約 40g×5 個入り 1,500 円(税別)

【第2回 LCP 商品開発コンテストとは】

第2回 LCP では、7組の生産者とクリエイターが共創し、新たな加工商品の開発を目指しています。半年間かけてブラッシュアップした商品アイデアを発表し、認定ブランドとして販売する商品が決定するのが今回開催するコンテストです。



コンテストに向けて以下プロジェクトが進行中です。

プロジェクト詳細はこちらからご覧いただくことができます。https://2022.kinokawa-lcp.com/project_owner/

2022年度 プロジェクトオーナーは こちら!!	あんぼ柿のような まるごとセミドライキウイ “あんぼキウイ”をつくる  四十八瀬 紀ノ川ファミリー 生産者：中山 英樹 産品：キウイ	和歌山特産のいちご 「まりひめ」を使った鞠型の スイーツをつくりたい!  川口ファーム 生産者：川口 陽平 産品：いちご	ビールを味変! フルーツエールをつくれる キットを開発!  Kubo-Labo 生産者：高岡 良 産品：パッションフルーツ
	人気ジェラート桃農家が つくる新定番。 桃を使ったカヌレを開発!  篠本畑下農園 生産者：篠本 梓 産品：桃	規格外フルーツと皮を最後まで 食べ切る!果樹農家が挑む フルーツアップサイクル  まつばら農園 生産者：松原 好佑 産品：柿	紀の川市産の米と フルーツで作る ボン菓子グラノーラ  いわつるfam. 生産者：岩鶴 紀紗 産品：米・いちじく・いちご レモン
2022年度 クリエイターは こちら!!	THING コピーライター 塩谷 泉太  × 四十八瀬紀ノ川ファミリー	プロダクトデザイナー グラフィックデザイナー 大杉 和美  × 川口ファーム	コピーライター/CMプランナー アートディレクター 古山 萌美  × Kubo-Labo
	アートディレクター 山里 陽子  × 篠本畑下農園	アートディレクター クリエイティブディレクター 上田 崇史 + 社会福祉理事コンサルタント 小鉢 ひろか  × まつばら農園	クリエイティブディレクター プランナー 石本 藍子  × いわつるfam.

主催:紀の川市役所 農林商工部 農林振興課

運営会社:株式会社MISO SOUP(東京都板橋区向原 3-7-5-601)

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 農林商工部農林振興課 担当:和泉・村田

TEL:0736-79-3902 FAX:0736-79-3928 E-MAIL:k080500-001@city.kinokawa.lg.jp

