



和歌山県・紀の川市 紀の川市認定ブランド「ISSEKI」 認定第2弾商品を発表！ 都内2ヶ所での展示・発表会および体験イベントを開催します

紀の川市の生産者とクリエイターがともに紀の川市認定ブランドの新たな地域産品創出を目指す共創プロジェクト「Local Co-Creation Project in 紀の川」を経て生まれた4つの商品をお披露目します。

本商品は、紀の川市認定ブランド「ISSEKI」の認定第2弾商品として販売を開始し、東京都内において展示・発表会および体験イベントを開催します。

【紀の川市認定ブランド「ISSEKI」認定式】

- 開催日時: 令和6年2月1日(木) 10:00~11:30
- 開催場所: 紀の川市役所本庁5階 大会議室 (紀の川市西大井 338 番地)
- プログラム

- 10:00 開会
- 10:00 挨拶・事業紹介
- 10:07 認定ブランド「ISSEKI」紹介
- 10:12 認定第2弾商品の紹介・授与
- 10:40 試食・試飲
- 11:00 ISSEKI の今後の予定に関して
- 11:10 質疑・応答
- 11:15 閉会
- 11:20 撮影会



【認定第2弾商品】

1. 地域の課題に応えた新感覚キウイスナック「amaboshi(アマボシ)」



新しいキウイの味わいを体験しよう！サイズの問題から市場に出回ることがなかった規格外のキウイを原料に、地域で製造が盛んな「あんぽ柿」の製法を元に開発。果実をカットせずに、キウイ本来の美味しさと栄養がぎゅっと凝縮された、キウイフルーツの生産が盛んな地域がフードロス問題の解決に取り組んだ商品です。

価格: 960 円(税抜) 販売情報: 500 個限定

- 生産者: 四十八瀬紀ノ川ファミリー 中山 英樹
- クリエイター: THING コピーライター 塩谷 泉太

2. 葉酸と食物繊維を紀の川のパッションフルーツから。かんじゃうドリンク「PARI PORI TEA」



紀の川唯一のパッションフルーツ生産者とのコラボレーションで誕生。葉酸や食物繊維が豊富にとれるので、妊娠中や妊活中の女性に特におすすめです。紀の川市産の桃の果肉、はちみつなどをふんだんに使用。添加物不使用かつフリーズドライなので、栄養価もそのまま。食物繊維を豊富に含んだ種の食感で満腹感もありつつ1杯50kcal 弱のヘルシーなドリンク。プレゼントにもおすすめです。

価格: 3,000 円(税抜) 販売情報: 限定 2,000 箱

■生産者: Kubo-Labo 高岡 良

■クリエイター: 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

3. 地元野菜の恵み、災害時に頼りになる「CHARGE VEGETABLES」



自然・有機栽培生産者、地域の福祉作業所とオーガニックレストランシェフの協力により誕生。黒キャベツや菊芋など栄養価が高く珍しい野菜を使用した「乾燥野菜のスープ」。お湯を注ぐだけで、野菜本来の栄養が凝縮したスープができあがる簡便さが魅力。災害・出張時に頼りになる非常食として期待できます。

生産者として、野菜の食感・香り・コクのあるスープを追求した商品。地元産の野菜で、添加物・化学調味料不使用、栽培時は農薬や家畜肥料等不使用。

価格: 未定 販売情報: 限定

■生産者: 元ちゃんファーム 小林 元

■クリエイター: クリエイティブディレクター 佐藤 愛

4. 地域の宝を紙に！アップサイクルフルーツペーパー「のうかのしゅくだい」



規格や傷の関係で畑に捨てられてしまうフルーツを利用したアップサイクル商品。伝統ある製紙会社に協力してもらい、果物の風合いが可愛いくだもの和紙を開発。和紙自体平滑が程よく、書き心地が良い。

柿・キウイ・桃などの果物が有名な地域の生産者が取り組む地域課題解決型の商品で、柿・キウイ・イチジクの3種から販売します。

価格: 900 円(税抜) 販売情報: 936 セット限定

■生産者: まつばら農園 松原 好佑

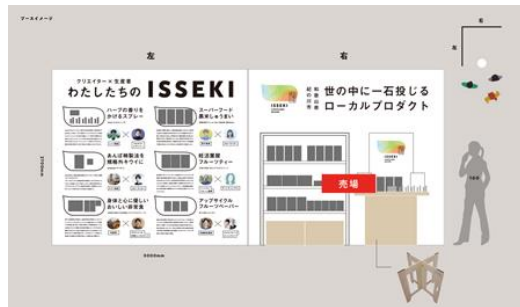
■クリエイター: アートディレクター/クリエイティブディレクター 上田 崇史
社会派料理コンサルタント 小鉢 ひろか

【展示・発表会および体験イベント情報】

■第35回グルメ&ダイニングスタイルショー春2024

日時:令和6年2月6日(火)~2月8日(木) 10:00~18:00(最終日は17:00まで)

場所:東京ビッグサイト 東展示棟 東2-3ホール(東京都江東区有明 3-11-1)



展示会イメージ



POPUP スペース

■新宿マルイ POPUP 出店

日時:令和6年2月8日(木)~2月14日(水)

場所:新宿マルイ本館地下1階(東京都新宿区新宿 3-30-13)

<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。クリエイターが紀の川市を訪れ、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、コンテストに参加します。

入賞アイデアは、サポートを受けながら商品化を目指し、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>

【紀の川市認定ブランド「ISSEKI」について】

紀の川市認定ブランド「ISSEKI」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されたものが販売されています。

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思いで、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。

主催:紀の川市役所 農林商工部 農業振興課

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 農業振興課 担当:和泉・村田

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

