



イオンは伝統の“食文化”継承を通じた地域の活性化に取り組んでいます 岩手県 久慈市産の山ぶどうを使用したゼリーが新登場!

イオンは、「フードアルチザン（食の匠）」の取り組みの一環として、11月1日（水）より、岩手県久慈市で栽培されている山ぶどうの果汁を使った「フルティシェ食の匠 岩手県久慈市産 山ぶどう」を、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」「サンデー」「ミニストップ（北東北地区）」など、約2,000店舗にて販売いたします。

商品名：フルティシェ食の匠 岩手県久慈市産 山ぶどう

本体価格：178円（税込価格192円）

岩手県久慈市産の山ぶどうの果汁を使ったゼリーです。

酸味と甘みのバランスが絶妙な山ぶどう果汁と、やわらかいアロエの食感をお子さまから年配の方まで楽しんでいただける商品に仕立てました。

これを機会に、より多くのお客さまに久慈市産の山ぶどうのおいしさを気軽に味わっていただきます。



イオンではお客さまから寄せられたご意見をもとに、全国各地の生産者の皆さまと手をたずさえて、日本の郷土の味や優れた食文化継承を担う「フードアルチザン（食の匠）」活動を2001年よりおこなっています。その活動の一つとして、2012年に岩手県、久慈地方（久慈市・洋野町・野田村・普代村）とともに久慈地方連邦「太陽の山ぶどう倶楽部」を創設しました。山ぶどうの特徴を活かした商品のPRを通じ地域活性化の支援の柱に育てるべく、これまでワインやジャム、ジュース、缶チューハイなどを県内外のグループ店舗やネットショップで販売する“地産全消”に取り組んでいます。

◆【岩手県久慈地方】山ぶどうについて

山ぶどうは、自然に恵まれた東北北部の山野に多く自生している、日本古来の野生ぶどうです。久慈地方の澄んだ空気、水、土が育み、初夏に太平洋からの涼風「やませ」によりじっくりと熟成された果実は、大自然の力がぎゅゅと詰まっています。

粒の重さが1g前後と小さく、種が大きいいため、加工用に向いており、多くがジュースやジャムなどの原料として活用されています。



【販売概要】

発売日：11月1日（水）

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」「サンデー」「ミニストップ（北東北地区）」など全国のイオングループ約2,000店舗で販売

※一部店舗において取扱いがない場合があります。

※店舗・地域によって価格が異なる場合があります。

ご参考

イオンの「フードアルチザン（食の匠）」活動について

フードアルチザンは
地域の産品を大切にします！



「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお客さまの声をいただき、2001年から取り組んでいる活動です。全国各地で郷土の味を守り続ける生産者の方々とともに、自治体や大学研究機関の協力をいただきながら、日本の優れた食文化の継承に取り組んでいます。2017年10月26日現在、1道1府26県の38品目で「フードアルチザン（食の匠）」活動を展開しています。

※「フードアルチザン（食の匠）」活動の詳細は
HP (<http://www.foodartisan.jp/>) をご覧ください。

久慈地方連邦「太陽の山ぶどう倶楽部」について

岩手県久慈地方で収穫されている山ぶどうの生産拡大、商品情報発信、商品開発による販路拡大などを目指し、各関係団体からの提言、支援をいただき2012年に設立し、当地方の山ぶどうの魅力を発信し、山ぶどうの新たな価値を創造し、久慈地方ならではの産地づくりを推進し、活力あふれる地域づくりを目指しています。

山ぶどうを原料とした加工品の開発および販売を行うとともに、久慈地方の山ぶどうの特徴を活かした商品、食文化のPRを通じ地域活性化の支援を行っています。

◆岩手県久慈市との取り組み

- ・2008年10月 (株)サンデーが「災害時における物資供給に関する協定」を締結。
- ・2011年 9月 久慈市漁業協同組合と提携し、久慈漁港に水揚げされた秋刀魚を全量買い取り。
- ・2012年 8月 久慈市漁業協同組合、三陸鉄道と協力し、国内初の「ファストフィッシュ」として、三陸産「骨取り味つきさんま」などを発売。
- ・2015年 1月 久慈市産山ぶどうを使用した「山ぶどうチューハイ（350ml）」を、数量限定で発売（112,800本）。
- ・2017年 2月 久慈市産山ぶどうを使用した「山ぶどうチューハイ（350ml）」第2弾を、数量限定で発売（180,000本）。