

生産量に占める割合 0.02%弱！佐賀県のプレミアムブランド「Premier-S(プルミエ)」

「さがみかん プルミエ」「さがいちご プルミエ」

都内高級フルーツ販売店「サン・フルーツ」にて限定販売中

銀座三越「佐賀フェア」開催にあわせて佐賀県知事が店頭 PR を実施

佐賀県(知事:古川康)は、高品質な県産品を厳選したプレミアムブランド「さがみかん プルミエ」「さがいちご プルミエ」について、首都圏の消費者における認知拡大を目的として、1月23日(水)～29日(火)に「佐賀フェア」が開催される銀座三越にて、下記の PR 活動を実施します。

- 実施日時 : 平成 25 年 1 月 23 日(水曜日)17 時～
実施場所 : 銀座三越 (〒104-8212 東京都中央区銀座4丁目6-16)地下3F「ギンザグルメパーク」
参加者 : 佐賀県知事 古川康 JAさが代表理事組合長 織田博吉
実施内容 : 古川知事が一般来場者に向けて「さがみかん プルミエ」「さがいちご プルミエ」を店頭告知するとともに、先着 100 名様に佐賀県産いちご「さがほのか」をプレゼントします。
※同日 12 時から同内容で、日本橋三越本店地下2Fにおいても実施

○佐賀県のプレミアムブランド「Premier-S(プルミエ)」

全国的にも高い知名度を誇る「佐賀牛R」「佐賀海苔R有明海一番」等の高品質な県産品を有する佐賀県では、県産品全般の更なるレピュテーション向上を目的として、農業団体と連携し、厳しい基準で選定した県産品を「Premier-S(プルミエ)」と名付け、この度「さがみかん プルミエ」「さがいちご プルミエ」をデビューさせました(今後、その他の県産品にも順次拡大予定/商標登録申請中)。

○生産量に占める割合 0.02%弱。厳しい選定基準

もとより高品質な佐賀県産品に対して、更なる厳しい選定基準を採用。糖度や大きさのみならず、栽培方法や生産園地を絞り込むことによって、最高品質を追求しました。結果、みかんは取扱量見込み約2万7千トン中、約5トン以下。いちごは同7千7百トン中、約1トン以下。希少価値の高い商品ラインナップになりました。

○出荷は販売ルートを限定

「Premier-S(プルミエ)」の初めての販売となる平成 24 年度は、高級フルーツ販売店として知られる「サン・フルーツ」都内4店舗(東京ミッドタウン店、日本橋三越店、銀座三越店、恵比寿三越店)へのオーダー出荷のみ。プレミアムブランドに相応しい販売ルートに限定することで、商品のブランドイメージ向上を図ります。佐賀県では今後も関係団体とともに、佐賀県産品に対する市場評価の向上や生産者の意欲向上を目指し、このプレミアムブランド事業を積極的に展開して参ります。

<このリリースに関するお問い合わせ先>

佐賀県 農林水産商工本部 流通課 EL:0952-25-7116 / FAX:0952-25-7307 E-mail:ryuutuu@pref.saga.lg.jp

※当日、取材をご希望の際は、事前に上記窓口までご連絡ください。

「Premier-S(プルミエ)」について 1/2

※写真データ等、ご必要であればお申し付けください。

〇「さがみかん プルミエ」生産・出荷基準

| | | 項目 | 基準 |
|------|---|-------|--------------------------------------|
| 生産基準 | 1 | 栽培方法等 | 根域制限高畝マルチ栽培、隔年交互結実栽培 樹上完熟栽培、貯蔵みかん |
| | 2 | 品種の指定 | 県の推奨品種 |
| | 3 | 出荷期間 | 11月中旬～3月下旬(栽培方法別に期間を設定) |
| | 4 | 園地の登録 | 均一な品質を確保するため、生産園地を登録 |
| 出荷基準 | 5 | 外観 | 完全着色で傷等が無く外観形質に優れたもの |
| | 6 | 糖度 | 14度以上 |
| | 7 | 酸度 | 1%以下 |
| | 8 | 階級 | L,M |

さがみかん プルミエ



〇「さがいちご プルミエ」生産・出荷基準

| | | 項目 | 基準 |
|------|---|------|--------------------------------------|
| 生産基準 | 1 | 品種 | さがほのか |
| | 2 | 出荷期間 | 12月上旬～3月下旬 |
| | 3 | 産地 | 光センサーによる糖度選別が可能な産地 神埼、上場、白石、佐賀みどり |
| 出荷基準 | 1 | 色・外観 | 完全着色で傷等が無く外観形質に優れたもの |
| | 2 | 階級 | 3L 以上 |
| | 3 | 糖度 | 11度以上 |

さがいちご プルミエ



※**根域制限高畝(たかうね)マルチ栽培**…佐賀県果樹試験場が独自に開発した技術で、防根シートの上に盛土してみかんの樹を植え付けることでみかんの根が広がっていくのを防ぎ、さらにその上にマルチ資材(防水シート)を被せることによって雨が降った時にも根に水がかからないような調整をするなど水の管理を人工的に行う栽培法です。気象などの環境条件に左右されず、安定して甘く味の濃い高品質のみかんを作ることができます。また、水田など平坦地での栽培が可能で省力効果も高い技術です。

※**隔年交互結実栽培**…佐賀県果樹試験場が独自に開発した技術で、畑を2分割して隔年で生産・収穫を行うことで土に養分を蓄え、糖度を高めていく方法

※**樹上完熟**…採取時期を通常よりも遅らせることで、ぎりぎりまで糖度を高める栽培方法

※**貯蔵みかん**…糖度を高めるために、収穫後一旦貯蔵し、水分を飛ばしたもの

○名称

【意味】 (仏)一番、最高、(英)=No.1

【イメージ等】

- ・柔らかなイメージ
- ・語感から高級感も感じられ、高級果実専門店の店頭イメージともマッチ
- ・佐賀からこれまでにない新しい商品がでてきたというイメージを発信

【-Sに込めた思い】 ※プルミエはフランス語読み。-Sは黙字として読みません。

- ・佐賀(Saga)県内の農家が、
- ・真摯に(Sincerely)生産した農産物の中から、
- ・独自の基準(Standard)により、
- ・厳選(Selected)された、
- ・贅沢な(Splendid)商品

【効果】 お客様に提供するプレミアム商品の価値を「S」の文字に込めることで、メッセージ性を強めています。

○ロゴ

佐賀県の選りすぐりの名品「プルミエ」にだけ与えられる称号として、シンボルマークを設定いたしました。「SAGA」の「S」と「G」が重なるように融合することで、佐賀県の名匠たちのモノ作りに対する真心の一致を表現しています。また、下部に「Premier-S」のロゴタイプが「SG」を包み込むように、または、支えるように配置することで一体感を表現しています。「さがみかん プルミエ」「さがいちご プルミエ」のロゴタイプは、親しみやすさの中にも気品と信頼性を感じていただけるよう、明朝体のひらがな表記としました。シンボルマークとセットで使用することができ、どなたでもわかりやすい、他の商品とは違う佐賀県オリジナルの自信作としてアピールしていきます。



銀座三越「佐賀フェア」の概要

1 日時 平成25年1月23日(水曜日)～29日(火曜日)

営業時間 午前10時～午後8時

2 場所 銀座三越 地下2階・3階ギンザフードガーデン他

(東京都中央区銀座 4-6-16 電話:03-3562-1111)

3 販売品目

- (1) 農産物(「Premier-S/プルミエ:さがいちごプルミエ、さがみかんプルミエ」、さがほのか、さがみかん、さがびより、れんこん、アイSprant、福頭(さといも) 等)
- (2) 水産物(佐賀海苔R有明海一番、マダイ、サワラ 等)
- (3) 畜産物(佐賀牛R 等)
- (4) 加工品(佐賀ん酒15選、丸芳露、小城羊羹、いかしゅうまい、うれしの茶)
- (5) 既存テナントにおけるコラボ商品(さがほのかとうれしの茶を使ったスイーツ各種、佐賀県産黒毛和牛すきやき弁当 等)
- (6) シェフズステージにおける「銀座季楽」出展の佐賀牛プレート
- (7) 県内事業者における実演・試食販売(白玉饅頭、佐賀牛弁当、ありたどり唐揚げ、蔵出し鮭メンタイ、寒さばの燻製、柿漬大根、アジの天日干、ゆずのなみだ(ゆず果汁ドレッシング) 等)

4 イベント

(1) 試食販売

- ・米屋彦太郎(山田屋本店) にてさがびより等の県産米食べ比べ、
県産米1kg以上の購入者に佐賀海苔のプレゼント
- ・青果、精肉、鮮魚各コーナーにて対面販売及び試食販売

(2) うれしの茶PR

- ・「高級だし手打ちうどん長徳」、「鉄板ステーキレストラン碧」、シェフズステージ「銀座季楽」に
うれしの茶をご提供
- ・上記3店舗でお食事されたお客様にうれしの茶一煎茶パックをプレゼント

5 主催 株式会社 三越伊勢丹

6 後援 佐賀県、JA グループ佐賀

都内に4店舗を展開し、厳選した旬のフルーツを取り扱う高級フルーツ販売店。品種や産地、生産者にまでこだわった逸品のフルーツや珍しいフルーツの他にも、スイーツやオーダーメイド感覚のカットフルーツを取りそろえています。また、フレッシュなフルーツから作るジューススタンドも常設しています(東京ミッドタウン店を除く)。

※「さがいちご プルミエ」「さがみかん プルミエ」は下記4店舗での限定販売です。

※販売価格は、「さがみかん プルミエ」1箱(約2.5kg)10,500円。「さがいちご プルミエ」1箱(約500g)5,250円。

<銀座三越店>

住 所 : 中央区銀座 4-6-16 銀座三越 B2F
T E L : 03-3535-1825
営 業 時 間 : 午前10時~午後8時



<東京ミッドタウン店>

住 所 : 港区赤坂 9-7-4 D-B107
東京ミッドタウン ガレリア B1F
T E L : 03-5647-8388
営 業 時 間 : 午前11時~午後9時



<日本橋三越店>

住 所 : 中央区日本橋室町 1-4-1
日本橋三越本店新館 B2F、本館 B1F
T E L : 03-3274-8578
営 業 時 間 : 午前10時~午後7時



<恵比寿三越店>

住 所 : 東京都渋谷区恵比寿 4-20-7
恵比寿三越 B2F
T E L : 03-5423-1141
営 業 時 間 : 午前11時~午後8時

