

希少性の高い梨の新品種「新甘泉(しんかんせん)」を目玉に  
海の幸・スイーツ・お惣菜など鳥取のグルメが銀座三越を席卷！

食のみやこ鳥取県

# 銀座三越 食のみやこ鳥取県フェア

期間：2013年8月27日(火)～9月3日(火) 午前10時30分～午後8時  
場所：銀座三越 地下2階・地下3階 ギンザフードガーデン

鳥取県(平井伸治知事)は、首都圏における鳥取県農産物の情報発信の一環として、銀座三越地下2階・地下3階ギンザフードガーデンにて、鳥取の地で育まれた特産品が会する「食のみやこ鳥取県フェア」を開催いたします。

今回のフェアの目玉となる梨「**新甘泉(しんかんせん)**」は、鳥取の大地で20年の歳月をかけて開発・育てた新品種です。梨の世界では50年周期で「二十世紀」、「幸水」といった梨のスーパーstarが生まれており、この「新甘泉(しんかんせん)」は「幸水」から約50年後に鳥取県で誕生した品種です。青梨の代表「二十世紀」と甘みの強い赤梨「筑水(ちくすい)」のDNAを引き継いだ高品質な梨として、梨の新基準を世の中に問いかけます。**旬の時期が8月下旬から9月上旬と短く**、まさに今がもっとも美味しく食べられる機会です。

今回「食のみやこ鳥取県フェア」では、この梨の新品種のほか、**甘く上品な美豚「ポークロゼ」**、今が旬の**白いか**、みずみずしい**梨をいかしたスイーツ**など、数多くの美味が集結します。鳥取県のPRキャラクター「花トリピー」も来場し盛り上げますので、ぜひ、ご取材ください。



甘さ新感覚の赤梨  
新甘泉



甘く上品な美豚  
鳥取県産ポークロゼ



鳥取の名産品  
白ネギたっぷり餃子



新甘泉などをトッピングした  
ミルクジェラート



鳥取県のPRキャラクター 花トリピーがやってきます！

2013年8月27日(火) 午後1時～ 午後3時～  
鳥取県のあふれる魅力を花トリピーが紹介します。

## ■本リリースにおよび取材に関する問い合わせ先

株式会社トランスミッション 担当：菅森・大金 Mobil:090-8851-8830(菅森) Mobil:090-3563-5894(大金)  
〒111-005東京都台東区蔵前2-15-5MIRRORビル2F TEL: 03-5825-4374 FAX: 03-3865-1774  
E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ij4u.or.jp(大金)  
(8/27当日の連絡先：銀座三越 TEL: 03-3562-1111)

## ■「食のみやこ鳥取県」に関するお問い合わせ先

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局市場開拓課  
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地  
TEL:0857-26-7767 FAX:0857-21-0609 E-mail:shijoukaitaku@pref.tottori.jp  
<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>

## 〈食のみやこ鳥取県とは〉

### 鳥取県の農林水産物のアピールと地域の活性化

鳥取県では「食のみやこ鳥取県」をかかげ、「食」をキーワードとした県政を進めています。海・山・里の豊かな自然環境に恵まれた鳥取県では、素晴らしい食材が数多く生み出されています。この素晴らしい地域の農林水産物をアピールするとともに食を通じて地域の活性化を図ります。



#### 鳥取オリジナルブランド梨「新甘泉」「なつひめ」

栽培開始から100年を超える歴史をもち、日本一を誇る「二十世紀梨」。鳥取県は梨の名産地であり、数々の新品種も育成・栽培しています。鳥取県オリジナルブランド梨「新甘泉(しんかんせん)」と「なつひめ」は、外観が赤梨と青梨と異なりますが、甘味の強い赤梨「筑水(ちくすい)」と、青梨の代表「二十世紀」を親として、それぞれの良いところを受け継いだ高品質な梨です。

##### 甘さ新感覚の赤梨「新甘泉」(しんかんせん)



- 糖度約14度を誇る、芳醇な甘み。
  - 赤梨でありながら二十世紀梨のシャリシャリとした食感を合わせ持つ。
- 【大きさ】約400g/玉  
【旬】8月下旬～9月上旬

##### ■キャンペーンメッセージ



##### みずみずしく上品な味の青梨「なつひめ」



- 高級感のある黄緑色の果皮を持つ。
  - 糖度約12度の爽やかな甘みと、すっきりとした酸味が絶妙。
- 【大きさ】約350g/玉  
【旬】8月下旬～9月上旬

梨新品種のブランドパーソナリティを「<sup>ちみ</sup>地味豊かな愛情フルーツ」と位置づけ。大切な家族と一緒に食べる喜びや大切な人へ贈る喜びのシーンを創出し、おいしさで「食のみやこ鳥取県」のブランド価値を伝えていきます。

#### 鳥取オリジナルブランド和牛「鳥取和牛オレイン55」

江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取県。全国の有名ブランド和牛の始祖牛となっているのも鳥取県の種雄牛です。オリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」が多いことで知られる”鳥取系”の血統。鳥取和牛の中から、このオレイン酸を55%以上含む牛肉を「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化しています。



鳥取県の種雄牛「気高」号

##### 脂肪の“まろやかさと質”にこだわった新ブランド和牛



- やわらかく、くちどけがよい。
- 霜降りと赤身とのバランスの良さ。
- 肉そのものの味がじゅわっと広がる。

オレイン酸の融点は16度と低く、オレイン酸含有率の高い脂肪は、低い温度で融ける、いわゆる融点の低い脂肪となります。調理した場合には、好ましい芳香を放ち、牛肉のくちどけや風味が良いとされています。

##### ■キャンペーンメッセージ

旨味とキレの  
鳥取和牛 **オレイン55**

旨味とキレというおいしさ、オレイン酸というヘルシーさ、「おいしくて健康」という人が根源的に求める価値を満たす食材として、その魅力を伝えていきます。

## ＜食のみやこ鳥取県イベント一覧(予定)＞

お知らせさせていただいたイベントの他にも、食のみやこ鳥取県に関する催し物が順次開催予定です。取材にお越しいただければ幸いです。

イベント名	内容	会場	開催日
【エキュート品川】 和梨のフレンチデザート 限定販売	梨新品種「新甘泉」「なつひめ」と森田一頼シェフによるオリジナル梨デザートを販売します。	エキュート品川	8/26(月)～ 9/8(日)
【銀座三越】 食のみやこ鳥取フェア	食のみやこ鳥取県の豊富な食材・味覚が集います。	銀座三越 地下2階・3階等	8/27(火)～ 9/3(火)
【プランタン銀座】 新甘泉☆なつひめ 2,000人の大試食会	「新甘泉」「なつひめ」の試食・販売を行います。	プランタン銀座	8/28(水)
【食のみやこ鳥取プラザ】 アンテナショップ 開店5周年フェア	鳥取旅行や特産品があたる抽選会を開催。「新甘泉」などの試食と販売も行います。	新橋 食のみやこ鳥取プラザ	8/29(木)～ 9/7(土)
日本外国特派員協会 ニクの日特別メニュー	「鳥取和牛オレイン55」を使った限定メニューをお楽しみいただけます。	日本外国特派員協会	8/29(木)
【東京ソラマチ】 野菜の日イベント	8月31日・野菜の日イベントにて「新甘泉」と「なつひめ」をご紹介します。	東京スカイツリータウン 東京ソラマチ5F 「スペース634」	8/31(土)
日本外国特派員協会 ベリンジャーコラボコース	「鳥取和牛オレイン55」とベリンジャー・ワインとがコラボした特別コースをご堪能ください。	日本外国特派員協会	9/1(日)～
【ABCクッキングスタジオ】 1day特別レッスン	「新甘泉」と「なつひめ」を活かした特別スイーツレッスンを開催。	ABCクッキングスタジオ 丸の内グラウンド	9/8(日)
森田一頼シェフ開発 和梨のフレンチデザート販売	前衛的なフランス料理が評判をよぶ森田一頼シェフのリベルターブルに梨デザートが登場。	リベルターブル (赤坂)	9/26(木)～
【レストランセストセンソH】 鳥取和牛オレイン55 特別メニュー	歴代のアメリカ大統領に腕をふるった山本秀正シェフのレストランにスペシャルメニューが登場。	渋谷ヒカリエ セストセンソH	9/21(土)～ 9/27(金)
【レストランセストセンソ】 鳥取和牛オレイン55 特別メニュー	歴代のアメリカ大統領に腕をふるった山本秀正シェフのレストランにスペシャルメニューが登場。	新宿高島屋 セストセンソ	10/4(金)
【カステルモーラ】 鳥取和牛オレイン55 特別メニュー	歴代のアメリカ大統領に腕をふるった山本秀正シェフのレストランにスペシャルメニューが登場。	羽田空港 第2ターミナル5F カステルモーラ	10/11(金)～ 10/17(木)
オレイン和牛の饗宴2013	鳥取県、大分県、長野県、石川県のオレイン和牛が一斉に集う美食の饗宴。	神戸メリケンパーク オリエンタルホテル	10/29(火)

恐れ入りますが、8月27日(火)初日取材ご希望の場合は、下記にご記入の上、  
メールまたはFAXにて8月26日(月)までにお知らせくださいませ。

E-Mail: smasumi@rr.ij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ij4u.or.jp(大金)  
取材申し込み(FAX:03-3865-1774)

## 銀座三越 食のみやこ鳥取フェア

【開催期間】 2013年8月27日(火)~9月3日(火) 午前10時30分~午後8時

【開催場所】 銀座三越 地下階・地下3階 ギンザフードガーデン

・ご来場予定日時 : \_\_\_\_\_

・媒体名 : \_\_\_\_\_

(○でお囲みください) TV / ラジオ / 新聞 / 雑誌 / WEB / その他

・掲載、O.A.予定 : \_\_\_\_\_

・御社名、部署名 : \_\_\_\_\_

・取材代表者名 : \_\_\_\_\_

・取材人数 : ペン ( \_\_\_\_\_ )名

ペン&スチールカメラ ( \_\_\_\_\_ )名

スチールカメラ ( \_\_\_\_\_ )名

ムービーカメラ ( \_\_\_\_\_ )名

・ご連絡先(当日連絡可能なもの) : \_\_\_\_\_

・メールアドレス : \_\_\_\_\_

※上記日程以外で取材のご希望がございましたら、以下までお問い合わせください。

＜＜ 本リリースおよび取材に関する問い合わせ先＞＞

株式会社トランスミッション 担当:菅森・大金

Mobil:090-8851-8830(菅森) Mobil:090-3563-5894(大金)

( 8/27 当日の連絡先:銀座三越 TEL: 03-3562-1111 )

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5MIRROREビル2F

TEL: 03-5825-4374 FAX: 03-3865-1774

E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ij4u.or.jp(大金)