

残暑を吹き飛ばし、秋を先取り！

食のみやこ鳥取県

鳥取県の梨・新品種 しんかんせん 新甘泉 & なつひめ
銀座で2,000人の大試食会

日時：2013年8月28日（水） 11:00～21:00
場所：プランタン銀座 正面入りロイイベントスペース
（東京都中央区銀座3-2-1）

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、プランタン銀座にて、秋の味覚を先取りできる**梨を2,000人へ配布する大試食会**を開催します。

カリウムが豊富に含まれる梨は、残暑を乗り越え、**熱中症の予防**にもいいといわれるフルーツです。大試食会では、鳥取県が20年の歳月をかけ開発・育成した**梨の新品種「新甘泉（しんかんせん）」と「なつひめ」**をご用意しました。**とても希少な品種**なうえ、旬が**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時期です。

配布には、鳥取県で人気の老舗温泉旅館の若女将や地元テレビ局アナウンサーをはじめとした鳥取県農水産物のブランド化を目指す女子会メンバーが参加予定です。また、**鳥取県知事**と鳥取県PRキャラクター「**トリピー**」も参加しイベントを盛り上げます。ぜひ、この機会にご取材ください。

鳥取県では、梨新品種のブランドパーソナリティを「ちみ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、おいしさと「食のみやこ鳥取県」のブランド価値を伝えていきます。

平井伸治鳥取県知事

来場配布予定時間：2013年8月28日（水） 14:30～15:00



新甘泉
甘さ新感覚の赤梨



なつひめ
みずみずしく上品な青梨



トリピー
鳥取県PRキャラクター

■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.ijj4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ijj4u.or.jp(大金)
(8/28当日の連絡先：プランタン銀座 TEL: 03-3567-0077)

■「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「^{ちみ}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)

取材申し込み

E-Mail: smasumi@rr.iij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.iij4u.or.jp(大金)
(FAX:03-3865-1774)

新甘泉☆なつひめ 2,000人の大試食会

【開催日時】 2013年8月28日(水) 11:00~21:00

【開催場所】 プランタン銀座 正面入りロイイベントスペース

・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)

(8/28 当日の連絡先: プランタン銀座 TEL: 03-3567-0077)

〒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.iij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.iij4u.or.jp(大金)