



令和2年10月27日

報道関係者各位

『山形ラ・フランス』がG Iに登録！ 都内の山形県アンテナショップで29日から販売開始

山形県の「ラ・フランス」が、本年8月19日に「山形ラ・フランス」として農林水産省に地理的表示（GI）保護制度※1の登録を認められました。

西洋なし品種のラ・フランスは、ち密な果肉、果汁の多さ、特有の芳香、そしてそのおいしさから“くだものの女王”と称されています。山形県「ラ・フランス」振興協議会※2は、“女王”の特長を存分に発揮するため、他のラ・フランス産地では行われていないしっかりした栽培管理、適期収穫・産地追熟、販売開始基準日の設定などに取り組んでまいりました。これらの取組みが評価され、この度のG I登録に至っております。

GI「山形ラ・フランス」は今年に限定的となりますが、首都圏では銀座1丁目にあるアンテナショップ「おいしい山形プラザ」において、10月29日（木）より販売を実施します。「ラ・フランス」の出荷量が日本一の山形県は、「山形ラ・フランス」を始めとしたおいしいラ・フランスを、これからも消費者に届けてまいります。

※1 地理的表示（G I）保護制度とは、「地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地（この場合「山形」）と結びついている農林水産物（この場合「ラ・フランス」）の名称（「山形ラ・フランス」）を知的財産として保護する農林水産省の制度」。

※2 構成団体：JA グループ山形・JA 全農山形、山形県青果市場協会、主産地の市町、山形県 等





山形県アンテナショップ 「おいしい山形秋まつり」 開催のお知らせ

東京銀座にある山形県のアンテナショップ「おいしい山形プラザ」では、11月15日(日)まで山形の秋の味覚を楽しんでいただくために、「おいしい山形秋まつり」を開催いたします。

アンテナショップでは10月29日(木)より販売開始となる「ラ・フランス」をはじめ、ほっくりねっとりした食感の「里芋」など、山形のおいしい食材がふんだんに並び、1,500円以上ご利用の方毎日先着50名様に「ラ・フランスゼリー1個」や「県産ラ・フランス1個」などをプレゼントする企画も合わせて開催いたします。

また2018年に農林水産第1回料理マスターズを受賞し、山形産のこだわり野菜をふんだんに使った地元のイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」の料理長 奥田政行シェフが監修している2階のレストラン「YAMAGATA San-Dan-Delo」では、山形の秋の味覚をふんだんに使ったおすすめのコースもご用意しております。

ぜひ、おいしい味覚を食べに「おいしい山形プラザ」へお越しください。

山形県アンテナショップ 「おいしい山形プラザ」概要

名称：おいしい山形プラザ

場所：東京都中央区銀座1-5-10

ギンザファーストファイブビル1・2階

営業時間：10：00～19：00（年末年始のみ休み）

※2階のレストランの営業時間・定休日については、
公式サイトをご確認ください。

電話番号：03-5250-1750

公式サイト：<http://oishii-yamagata.jp>

