

2021年3月19日

博報堂と九州博報堂が支援する九州・沖縄の特産品開発プロジェクト
「特産九州便」と「特産離島便」の商品が博多大丸のフェアに登場
3/24（水）～3/30（火）、大丸福岡天神店東館 B2 イベントスペースにて開催

大丸福岡天神店で3月24日から30日に開催される「九州のいいもの・沖縄の離島のいいものフェア」に、「特産九州便」の新商品約40点と、「特産離島便」の人気商品が日替わりで登場いたします。

体にいいもの、
おいしいもの。

特産

九州便



沖手離
縄作島
のり
の味。

特産
離島便



「特産九州便」と「特産離島便」は、九州と沖縄の離島で育まれた自慢の味を、新しい特産品として商品化し販売するプロジェクトです。博報堂と九州博報堂は、地元根差した生産者の方々の特産品開発を支援することで、地域創生の一助となることを目指しています。

【特産九州便】

九州・沖縄で特産にかかわる事業者が新商品開発を目指す「九州・沖縄 特産どうしようプロジェクト」から誕生した新商品。九州・沖縄8県から計38の事業者が参加、リモートでつながり、ともに学びながら商品開発に取り組みました。この3月に生まれたばかりの新商品が今回のフェアに登場します。博報堂と九州博報堂は、企画アドバイスやデザインの支援などでプロジェクトを支援しています。

【特産離島便】

沖縄離島の地域生産者たちの手作りの味を瓶詰にした商品シリーズ。沖縄離島の産品が手軽に楽しめること好評で、現在までに21離島・203種類の特産品を開発し、沖縄本島と離島、ECサイトで販売してきました。福岡県での販売は今回が初めてです。博報堂は商品開発支援やブランディングの知見を活かして、生産者の方々による商品開発・拡販を支援しています。

「九州のいいもの・沖縄の離島のいいものフェア」では、昨年の熊本豪雨の被害があった人吉・球磨地区も含めた九州全県と沖縄離島の生産者が、農薬不使用の玄米、あまざけ、オリーブ茶、黒糖菓子、鰹節、なまり節、無添加味噌など、さまざまな商品を販売予定です。

地域の魅力が詰まったこだわりのアイテムを一同に集めた会場に、皆さまのご来場をお待ちしています。

< 詳細情報 >

■ 「九州のいいもの・沖縄の離島のいいもののフェア」開催概要

- ・日時 2021年3月24日（水）～30日（火）
- ・場所 大丸福岡天神店 東館 地下2階イベントスペース <https://www.daimaru.co.jp/fukuoka/>
- ・出品スケジュール（※催事販売商品は日にちによって異なります）

テーブル	3/24 水	3/25 木	3/26 金	3/27 土	3/28 日	3/29 月	3/30 火
1	味噌めしやのミソスープ 味噌めしや まるたま						もろみ豚のキーマカレー タマリンド食堂
2	焼き芋コロケ まつのした	命豚からし菜ソーセージ 命豚ふぁーむ	ソーキそば 八重山そば処 小松	伊万里バーグ JA伊万里ふるさと村	島胡椒ソーセージ スモークフーズ沖縄	アワビキムチ 島原市地域おこし協力隊	
3	お子様専用米・玄米 百笑屋	島らっきょう・特産離島便 石垣島 自然菜園 土楽	勝負汁 浜口水産	さいころもなか 日田とらや			
4	ヤマネコウコン 農家民宿マナ	練り抹茶 中山吉祥園	しょつみそ（焼酎味噌）・たべきり生利節 マルニフーズ・枕崎お魚センター		白茶 松井製茶		
5	米麴あまざけ まる昌醤油醸造元	八女蜂蜜 八女市地域おこし協力隊		とくのしま甘ざけ CANAAAN			
6	割烹旅館の煮つけのたれ 割烹旅館ひさご	島和牛そぼろ 立川フードサービス	おばあちゃん食堂のやさしいジャム・山もりたまごプリン うきはの宝・うきは農園		じゃがバター 島の恵み工房 沖永良部		
7	どんこ椎茸合め煮 武久	雲仙有機オーリーブ茶 ナチュラルファームینگ					
8	人吉10年 蔵元屋		根菜スープ ユノカフェ	全粒粉と甘酒スコーン ONIX CAFE	あんのん黒糖 REIMEI	特産離島便・抹茶菓子 人吉・球磨 姫と輝	

※期間中、1回お買い上げ金額が5,000円（税込）以上のお客様に、オリジナルの手ぬぐいをプレゼントいたします。（毎日先着100名様）

・販売予定商品

< 特産九州便 >

- 「味噌めしやのつまミン」 「味噌めしやのミソスープ」 （味噌めしや まるたま／那覇）
- 「もろみ豚のキーマカレー」 「島鶏のバターチキンカレー」 （タマリンド食堂／石垣島）
- 「からいも、かわごと。焼き芋コロケ」 「焦がし醤油がパリッ！ジュワ！ごて焼き」 （まつのした／枕崎）
- 「命豚からし菜ソーセージ」 （命豚ファーム／国頭）
- 「ソーキそば」 （八重山そば処 小松／石垣島）
- 「島胡椒ソーセージ」 （スモークフーズ沖縄／那覇）
- 「あわびきむち」 （島原市地域おこし協力隊／島原）
- 「お子様専用米・玄米／ヒノヒカリ」 （百笑屋／糸島）
- 「島らっきょう」 （石垣島 自然菜園 土楽／石垣島）
- 「勝負汁」 （浜口水産／伊良部島）
- 「さいころもなか」 「和三盆糖ベリーツ」 （日田とらや／日田）
- 「ヤマネコウコン」 「ヤマネコガジュツ」 （農家民宿マナ／西表島）
- 「練り抹茶」 （中山吉祥園／八女）
- 「白茶」 （松井製茶／球磨・五木）
- 「しょつみそ（焼酎味噌）」 「しょつみそ辛口」 （マルニフーズ／枕崎）
- 「米麴あまざけ」 （まる昌醤油醸造元／八女）
- 「八女蜂蜜」 （八女市地域おこし協力隊／八女）
- 「とくのしま甘ざけ」 （CANAAAN／徳之島）
- 「割烹旅館の煮つけのたれ」 （ひさご／伊万里）
- 「島和牛そぼろ」 （立川フードサービス／那覇）

「おばあちゃん食堂のやさいジャム」（うきはの宝／うきは）
「山もりたまごプリン」（うきは農園／うきは）
「どんこ椎茸含め煮」（武久／筑後）
「人吉10年」（蔵元屋／人吉）
「雲仙有機オリーブ」「雲仙有機オリーブ茶」（ナチュラルファーム／雲仙）
「根菜スープ」（ユノカフェ／球磨・湯前）
「全粒粉と甘酒スコーン」（ONIX CAFE／唐津）
「たべきり生利節」（枕崎お魚センター／枕崎）
「あんのう黒糖」（REIMEI／種子島）
「人吉 三日月の姫 抹茶クッキー」（人吉球磨姫と禅／人吉）
「伊万里バーグ」（伊万里ふるさと村／伊万里）
「じゃがバター」（島の恵み工房／沖永良部）

<特産離島便>

シークワサーこしょう〈石垣島〉／島らっきょ入り島ラー油〈久米島〉／島とうがらしみそ〈石垣島〉／ゴーヤ一つくだ煮〈伊江島〉／かちゅー汁の素〈伊良部島〉／栗國の塩・島唐辛子ブレンド〈栗国島〉／ピパーツ塩〈石垣島〉／パッションフルーツジャム〈八重瀬〉／生七味〈石垣島〉／紅芋ジャム〈伊江島〉他

九州・沖縄 特産どうしようプロジェクト

「特産で地元の活性化」を合言葉に、特産のどうしよう？にこうしよう！を見つけるプロジェクト。各地で孤軍奮闘する九州・沖縄の特産事業者がインターネットでつながり、素材、製法の見つめ直しから品質、味、デザインのブラッシュアップまでを、リモートで実装。手づくりで地域や島に受けつがれてきた特産をDX（デジタルトランスフォーメーション）する試みです。

プロジェクトに参加した九州・沖縄8県の38の事業者と、オンラインツールを駆使して、全10回の講座、個別にのべ50回以上の企画会議を開き、開発した新商品を博多大丸の催場にて販売予定です。

プロジェクトのサポートは、博多大丸、九州博報堂・博報堂、CRC 食品環境衛生研究所、サンリッチ、たしざんが行っています。

【特産どうしようプロジェクトで誕生した新商品（抜粋）】

「味噌めしやのつまミン」（味噌めしや まるたま／那覇）

無添加天然醸造の首里玉那覇味噌と離島の黒糖、花鰹、島らっきょうを和えた

「味噌めしやのミソスープ」（同）

久米島赤鶏に国産トマトピューレをあわせ、首里 玉那覇味噌で仕上げた



「ソーキそば」(八重山そば処 小松/石垣島)

第1回、第2回八重山そば選手権グランプリ、石垣島名店の出汁とソーキが福岡初上陸



「島らっきょう」(石垣島 自然菜園 土楽/石垣島)

農薬不使用の畑で育てた今年の初物島らっきょう、とれたてをレターバックで農家から直送



「西表島の春ウコン ヤマネコウコン」(農家民宿マナ/西表島)

農薬不使用。亜熱帯原生林の自生種。1グラムずつ、薬包紙に包んだ



「さいころもなか」(日田とらや/日田)

風土風味承継老舗4代目自信作、さつまいも、いちごのあんを一口サイズのもなかに詰めた



「しょつみそ(焼酎味噌)」(マルニフーズ/枕崎)

枕崎の地魚を枕崎の白波で炊き仕上げたのっけ飯のとも、第1弾は鰹がゴロゴロ



「八女蜂蜜」 (八女市地域おこし協力隊/八女)

八女に飛ぶ日本みつばちの蜂蜜だけを非加熱で充填、蜜源は樹々の花、超濃厚、森の味



「雲仙有機オリーブエキストラバージンオイル」 (ナチュラルファーマーミング/雲仙)

収穫後 24 時間以内に圧搾、ろ過して瓶詰にした

「雲仙有機オリーブ茶」 (同)

手摘み選別・苦み除去・微粉碎製法。滋味深くまろやか、ノンカフェイン、初出荷



特産離島便

沖縄の離島の手作りの味をドイツ製の瓶 WECK に詰めた商品シリーズ。

現在までに 21 離島の特産品を商品化し、全 203 種類の特産品を発売してきました。

<https://okinawaselection.jp/view/category/ritobin>



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社博報堂 広報室 平原 koho.mail@hakuodo.co.jp 03-6441-6161

株式会社九州博報堂 経営管理局 今井・滝川・藤原 092-711-3171