

「beyond2020 プログラム」認証の“地元とつくる、地元ポッキー” 愛媛県産伊予柑果汁を贅沢に使用『ポッキー<瀬戸内伊予柑>』

2018年1月30日（火）より中四国地区限定で新発売

江崎グリコ株式会社は、ご当地の厳選素材をまとった“地元とつくる、地元ポッキー”から愛媛県産の伊予柑果汁を堪能できる新製品『ポッキー<瀬戸内伊予柑>』を2018年1月30日（火）より中四国地区限定で新発売いたします。

本製品は、プレッツェルをコーティングするクリームに中四国地区を代表する柑橘「伊予柑」を使用することで甘さとほのかな酸味が広がり、ご当地の厳選素材の魅力をまるごと楽しめる贅沢なポッキーに仕上げました。

また、従来の地元ポッキーと同様に地域限定で販売するとともに、訪日観光客向けに、国際線が発着する主要な空港の免税エリアのお土産店で販売する予定です。本製品における厳選された食材を通じて、日本の文化や地元の魅力を知るきっかけになっていただくと期待しています。



中四国地区限定

インバウンド向け
日本限定

製品名	ポッキー<瀬戸内伊予柑>
内容量	15袋 8.8g/袋
価格	オープン価格
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ○中四国地区限定発売 ○愛媛県産伊予柑果汁16%使用（生換算） ○主にJAえひめ中央管内で育てられた、爽やかでみずみずしい香りが特長の「伊予柑」果汁を使用し、お口の中で、甘さとほのかな酸味が広がる贅沢なポッキーです。
販売エリア	鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、香川県・徳島県、高知県、愛媛県 国際線発着空港（出国手続き後の免税エリアにある土産店） ※空港・店舗により取り扱いが無い場合があります。

“地元とつくる、地元ポッキー”に関する情報は以下でご紹介しています

<http://cp.pocky.jp/jimoto-pocky/region/>

■お客様のお問い合わせ先

グリコお客様センター（フリーダイヤル）0120-917-111 受付時間 月～金 9:00～18:30

■ 地元生産者とともに、こだわりの厳選素材を使用

“地元ポッキー”にこめた私たちの思い ポッキー〈瀬戸内伊予柑〉ができるまで

【産地の気候】

全国シェアの約 9 割が愛媛県で生産される「伊予柑」。今回の地元ポッキーでは主に「JA えひめ中央」管内（松山市、伊予市、東温市、砥部町、松前町、内子町）の果実を採用しました。瀬戸内海地域の影響を受け、晴天が多く、県内の年間平均気温が 16 度という比較的温暖で穏やかな気候で育てられました。

【伊予柑の歴史・特長】

愛媛県の旧令制国名の「伊予国」にちなんだ名前を持つ伊予柑は、1885 年に山口県で発見された日本在来の柑橘類です。1888 年に、愛媛県内に苗木が持ち込まれ、松山を中心に徐々に栽培が広がりました。1955 年に、JA えひめ中央管内で、従来種に比べ、成熟が早く実付きもよく、また皮が薄く酸が少なく食べやすい「宮内伊予柑」が発見され、1970 年代以降は柑橘の主力品種として全国に数多く出荷されています。



瀬戸内の温暖な気候に育まれた 旧国名「伊予」の名を冠する愛媛を代表する果物

伊予柑は明治に愛媛に持ち込まれて以降、生産数を伸ばし、現在では全国シェアの約 9 割を占めています。これは愛媛の気候が大きく影響しています。

伊予柑は他の柑橘類より比較的手間がかからないと言われる一方、寒さに弱く、また甘みと酸味の絶妙なバランスを実現するために豊富な太陽光が必要となります。

その点、愛媛県は瀬戸内海地域の地理的な影響を受け、降水量は比較的少なく晴天が多い、おいしい伊予柑が育つ最適な気候となっております。

「色よし、味よし、香りよし」の三拍子がそろった日本原産の柑橘類 高品質の伊予柑を作り出すための生産者の愛

みかんよりも大きく、つやのある濃い橙色。厚くむきやすい皮を持つ伊予柑は、柑橘類の中では、みかんに次いで生産量の多い日本原産の品種です。柔らかな果肉には豊富な果汁が含まれており、糖度と酸度のバランスが丁度良い味わいです。また甘酸っぱい香りも特長として挙げられ、入浴剤や脱臭剤にも加工されます。皮はオレンジピールやスイーツの香りづけに使われており、捨てることなく、「色よし、味よし、香りよし」の三拍子がそろった果物と言われています。

この三拍子がそろった果実になるために必要なのは生産者の細やかな気遣いです。

樹 1 本を見ても、上部・中部・下部において品質的に均一ではありません。また近年の温暖化の影響もあり、夏期の異常気象で果皮の異常成長が体質を弱くし、冬期の寒さなどの要因により皮が霜焼け^{*}状態になり店頭で陳列できなくなるなど、厳しい環境にさらされることもあります。

生産農家は太陽の光と暖かさを効率よく与えるために、枝の位置を決める剪定作業、樹に出来るだけ負担が掛からないように着果数を適正数に調整する摘果作業、天候や樹の状態を判断して行わなければならない肥培管理など、技術が問われる作業を行い 1 本の樹、1 本の枝、1 つの果実に至るまでを手厚くケアし、外観・内容・食味の良い高品質な果実を作り出します。



※ 農作物が寒さで凍ったために受ける被害「凍霜害」。

生産者、農協、地域の方々と共に成長し、永遠に愛される伊予柑ブランドを目指して

最盛期の2002年には約55,000t（JAえひめ中央管内）の生産量があり、愛媛県を担う柑橘類の伊予柑でした。しかし、近年の農家の高齢化や、食べやすい果実が好まれる若年層の嗜好も影響し、2016年には15,000t程度（同）となっております。愛媛県では伊予柑ブランドの維持・拡大を目指して、様々な取り組みを行っております。

毎年受験シーズンには、“伊予柑を食べて合格するいい予感”というコンセプトに、学業成就の御利益があると言われている湯島天神（東京都文京区）にて伊予柑の配布イベントを実施。「伊予柑（いよかん）＝いいよかん」を合格の縁起物、として多くの方々に親しまれています。

また主に愛媛県出身の人たちの中から任命された「愛媛いよかん大使」もおり、全国各地をまわって愛媛の伊予柑をPRする活動を行うなど、精力的に伊予柑の魅力を発信し続けています。（2017年度で59代目）



◆そんな伊予柑をたっぷり使用したポッキーについて JA えひめ中央のみなさんからコメントをいただきました



伊予柑は若年層から高齢層まで老若男女に食べて頂ける事を目指して啓発活動や宣伝活動を行っています。伊予柑がポッキーになる事によって若年層が伊予柑を食べるきっかけになって貰えればと思います。

『ポッキー<瀬戸内伊予柑>』においては伊予柑の特長である香りや風味を生かした製品となっており、多くの人に喜んで貰える製品になっていると思います。

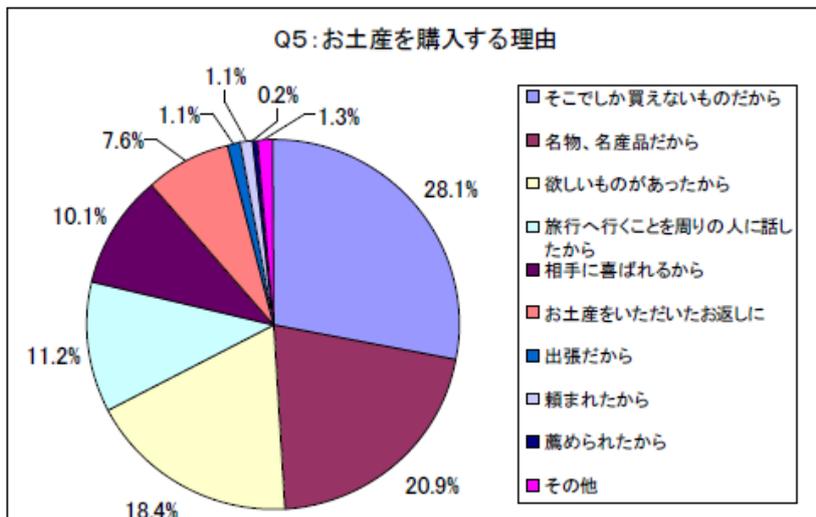
順位	都道府県	単位： t
1位	愛媛県	32,821.5
2位	和歌山県	1,081.0
3位	佐賀県	797.6
4位	山口県	441.1
5位	静岡県	250.9
	全国	36,512.5

農林水産省 「平成26年特産果樹生産動態等調査結果」伊予柑の収穫量
<http://www.stat.go.jp/naruhodo/c3loc38.htm>

■[参考データ] お土産を買う時に重視するポイント

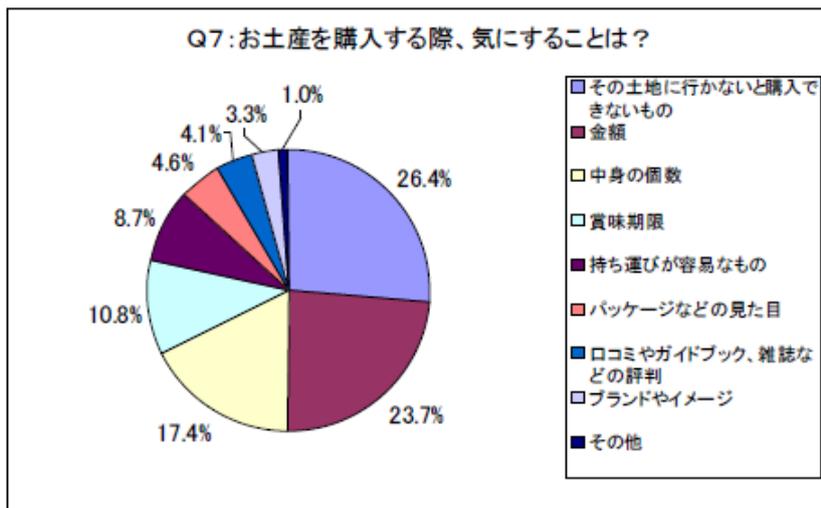
Q. お土産を買う理由を教えてください（複数回答）

トップは「そこでしか買えないものだから」(28.1%)、次いで「名物、名産品だから」(20.9%)となり、その場所へ行かないと買えないもの、その土地ならではのものを購入したいという意向が強く見られる。



Q. お土産を選ぶ際、気にすることはありますか？

最も多い回答は「その土地に行かないと購入できないもの」(26.4%)。「金額」(23.7%)、「賞味期限」(10.8%)、「持ち運びが容易なもの」(8.7%)といった現実的なことより、せっかくだからその土地ならではのものを購入したいという意向がある。



「お土産」に関するアンケート調査

●回答者数:3,326人 ●調査実施期間:2013年4月4日~4月11日●JTB調べ

■ 販売エリアについて

『ポッキー<瀬戸内伊予柑>』は、果実の産地に密着した地域限定販売製品です。

[販売エリア]

- 伊予柑 … 中国・四国地域限定販売
(鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、香川県・徳島県、高知県、愛媛県)

[販売場所]

各エリア内の駅、大型小売店のお土産コーナー、高速道路サービスエリア、道の駅などで販売。そのほか、国際線発着空港（出国手続き後の免税エリアにある土産店）では、「地元ポッキー」シリーズ全品7種を取り扱っています。

※空港・店舗により取り扱いが無い場合があります。

※江崎グリコのご当地みやげポッキーの歴史

1994年に「ご当地土産製品」の先駆けとして、「ジャイアントポッキー<夕張メロン>」が発売されました。以来、ラインアップも増やししながら、20年以上もご愛顧いただいております。

■ 地元ポッキーが「beyond2020 プログラム」に認証

当社は、日本を代表するお菓子であるポッキーを通じて、日本の強みである地域性豊かで多様性に富んだ地元農産物の魅力を発信しています。地元ポッキーウェブサイトの英訳版を通じて、海外にも広く発信することとしており、この取り組みが「beyond2020」として2017年9月に認証されました。

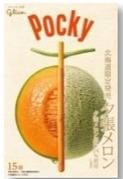
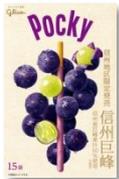
「beyond2020 プログラム」は、多様性や国際性に配慮した文化活動・事業を政府が認証し、日本文化の魅力を国内外に広く発信する取り組みです。「beyond2020」のロゴマークを付与することで、オールジャパンで統一感をもって日本全国へ展開中で、現在ではおもに地方自治体や非営利団体を中心に2,000件以上が認証されています。

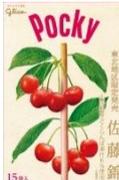
地元ポッキーウェブサイトは、2016年1月に開設し、“地元とつながる。ポッキーでつながる”をキャッチコピーに、ポッキーに使用する素材を生産する地元の方にも愛され、また旅行者やその周りの人たちをつなぐ架け橋となるよう想いをこめて、このウェブサイトを作りました。地元ポッキーの製品情報はもとより、その素材を生産する地元の方々にスポットをあてて、モノづくりに対する姿勢や想いなどを紹介し、地元の魅力をリアルに表現しています。

『ポッキー<瀬戸内伊予柑>』を皮切りに、今後、製品パッケージにロゴを入れるなど対応していきます。地元や日本の魅力を世界に伝えるポッキーとして積極的に活動して参ります。



■ <地元とつくる、地元ポッキー>製品の概要

製品名	ポッキー<夕張メロン>	ポッキー<信州巨峰>	ポッキー<宇治抹茶>
製品画像			
価格	オープン価格		
内容量	15袋 8.8g/袋		
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ○北海道限定発売 ○夕張メロン果汁24%使用(生換算) ○北海道の大地で育った芳醇な香りとコクのある甘みの夕張メロンを使用 	<ul style="list-style-type: none"> ○信州地区限定発売 ○信州産巨峰果汁10%使用(生換算) ○濃厚な甘みとやさしい酸味が特長の信州で実った巨峰をたっぷり使用 	<ul style="list-style-type: none"> ○近畿地区限定発売 ○京都宇治の老舗「辻利」抹茶使用 ○抹茶の深い味わいと香りが調和した贅沢なポッキー
販売エリア	北海道	長野県	大阪府・京都府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県
	国際線発着空港(出国手続き後の免税エリアにある土産店) ※ 空港・店舗により取り扱いが無い場合があります。		

製品名	ポッキー<あまおう苺>	ポッキー<五郎島金時>	ポッキー<佐藤錦>
製品画像			
価格	オープン価格		
内容量	15袋 8.8g/袋		
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ○九州地区限定発売 ○あまおう苺果肉7%使用(生換算) ○福岡県JAふくおか八女管内で育った濃い甘みの中にほのかな酸味が楽しめる「あまおう苺」の果肉を使用 	<ul style="list-style-type: none"> ○北陸地区限定発売 ○さつま芋8%使用(生換算) ○JA金沢市で長い生育期間をかけてつくられたコッポコポの食感が特長の伝統的な加賀野菜「五郎島金時」を使用 	<ul style="list-style-type: none"> ○東北地区限定発売 ○山形県産さくらんぼ果汁6%使用(生換算) ○昼夜の寒暖差が大きい山形内陸部で育った「甘さ」と「優しい酸味」が魅力のブランド品種「佐藤錦」を使用
販売エリア	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県	石川県、富山県、福井県	山形県、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、福島県
	国際線発着空港(出国手続き後の免税エリアにある土産店) ※ 空港・店舗により取り扱いが無い場合があります。		