

“地元とつくる、地元ポッキー”
 <ご当地みやげポッキー>第2弾 新製品3種類
 2017年1月24日（火）から地域限定で発売開始

江崎グリコ株式会社は、昨年2月に全面リニューアルした地域限定販売の<ご当地みやげポッキー>の第2弾として、「あまおう苺」「五郎島金時」「佐藤錦」の3種類を、2017年1月24日（火）から地域限定で発売いたします。

本製品は、スティック部にコーティングするクリームを決める作物（苺・さつまいも・さくらんぼ）の品質に強くこだわり、厳選した地元素材の味を十分に生かすことを追求。地元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<ご当地みやげポッキー>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※1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けると期待しています。

※1 日本からの出国手続き後の免税エリアにある土産店に販売する予定です。空港・店舗によって取り扱いが無い場合があります。



<ご当地みやげポッキー>新製品3種類
 左から、「あまおう苺」、「五郎島金時」、「佐藤錦」

<ご当地みやげポッキー>に関する情報は以下でご紹介しています
 “地元とつくる、地元ポッキー”：<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

■ <ご当地みやげポッキー>新製品の概要

製品名	「あまおう苺」	「五郎島金時」	「佐藤錦」
製品画像			
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ボ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
	<p>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)</p> <p>※空港・店舗により取り扱いが無い場合があります。</p> <p>※<ご当地みやげポッキー>「あまおう苺」の国際線発着空港での発売は2017年5月上旬になります。</p>		
価格	オープン価格		

■ <ご当地みやげポッキー>について

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>」を発売。以来、ラインアップを増やしながらか20年以上にもわたり、ご愛顧いただいています。

昨年2月には、<ご当地みやげポッキー>として全面リニューアル。地元の厳選素材を使用した「夕張メロン」(北海道限定販売)、「信州巨峰」(信州限定販売)、「宇治抹茶」(近畿地区限定販売)の3種類を製品化。製品サイズも一新し、通常のポッキーの箱より約1.5倍と、インパクト十分の大きさでありながら、旅行のお土産としては持ち運びやすい手頃なサイズに変更しました。また、一本ずつがそれぞれ包装(個装)されているので、お土産用としてご家族や職場でも配りやすい仕様になっています。

■ 各製品の概要について

<ご当地みやげポッキー>「あまおう苺」

本製品は、おいしい苺の代名詞ともいわれる「あまおう苺」を、ポッキー発売以来50年にわたって培ってきた当社の開発力によって、「あまおう苺」とクリームの絶妙なコラボレーションを実現。プレッツェル（焼き菓子部分）をコーティングしたクリームに福岡県特産の「あまおう苺」の果肉を生換算で7%使用しており、「あまおう苺」の特長である濃い甘みとやさしい酸味が口いっぱいに広がります。

また、パッケージは、本製品を枝に見立てて濃い紅色をした大粒の「あまおう苺」が豊かに実るデザインに仕上げ、ポッキーと「あまおう苺」のコラボレーションを演出しています。

<ご当地みやげポッキー>「五郎島金時」

本製品は、伝統的な「加賀野菜」のひとつとして認定されている「五郎島金時」を、ポッキー発売以来50年にわたって培ってきた当社の開発力によって、「五郎島金時」とクリームの絶妙なコラボレーションを実現。プレッツェル（焼き菓子部分）をコーティングしたクリームに「五郎島金時」を生換算で8%使用しており、「五郎島金時」の特長である上品な甘さが口いっぱいに広がります。

また、パッケージは、本製品を枝に見立てて程よい形の「五郎島金時」が豊かに実るデザインに仕上げ、ポッキーと「五郎島金時」のコラボレーションを演出しています。

<ご当地みやげポッキー>「佐藤錦」

本製品は、さくらんぼの代名詞ともいわれる「佐藤錦」を、ポッキー発売以来50年にわたって培われてきた当社の開発力によって、「佐藤錦」とクリームの絶妙なコラボレーションを実現。プレッツェル（焼き菓子部分）をコーティングしたクリームに山形県産の「佐藤錦」の果汁を生換算で6%使用し、甘さと優しい酸味が口いっぱいに広がります。

また、パッケージは、本製品を枝に見立てて艶やかで光沢のある大粒の「佐藤錦」が豊かに実るデザインに仕上げ、ポッキーと「佐藤錦」のコラボレーションを演出しています。

■ 地元生産者とともに、こだわり厳選素材を使用

“地元ポッキー”にこめた私たちの思い **あまおう苺ポッキー** ができるまで

【産地の気候】

福岡県内の各地で生産されている「あまおう苺」。なかでも、もっとも生産が盛んなのは福岡県の最大の産地「JAふくおか八女」の八女管内(八女市・筑後市・広川町)。この地域の気候は、日中の気温が高く夜間は冷え込む内陸性気候。雨が多いのも特徴で、年間の降雨量は 1600mm～2400mm といわれます。エリア内には筑後川と矢部川という大きな川が流れ、両河川が栄養豊富な土を運び、肥沃な土壌を生み出してきました。豊かな土地といちごの栽培にぴったりの気候が、美味しい「あまおう苺」を育てているのです。

【あまおうの歴史・特長】

かつては、いちごの代表品種として全国に名を馳せた福岡県産「とよのか」。それに代わる「大粒で着色が良く、栽培しやすい」新品種を目指して、福岡県農林業総合試験場で 1996 年に開発されたのが「福岡S6号(あまおう)」です。生産者たちが中心となり、現地試験を行い、福岡県をはじめ各関係機関の協力を得ながら、2001 年に品種登録申請後、2003 年に本格販売がスタートしました。ちなみに、「あまおう」は商標で、「福岡S6号」が品種登録された品種名です。

「あ」かい、「ま」るい、「お」おきい、「う」まい。 甘いイチゴの王様を目指して名付けられた「あまおう」。

その名の通り、濃い紅色、球円錐の形、大きな果実(一粒 40g を超えるものもある)、高い糖度が魅力の「あまおう」。その魅力を十分に引き出すため、栽培には特別な方法が用いられています。

色づきをよくするために欠かせないのが、「玉だし」。いちごは果実に日光を当てることで美しい赤色に色づきます。実に葉っぱが被さり陰をつくらぬよう、柵や糸を張って葉を避け、いちごを日光の下へ引っ張り出す作業が「玉だし」です。あまおうの生産農家では、この作業を特に入念に行っています。

生産農家が手をかけていることは他にもあります。例えば定植前の育苗管理です。11月から収穫するために、冷蔵庫にイチゴの苗を冷やし、日照時間を短くさせ、花芽をつけてから定植を行います。

また、1月から2月に安定した収穫ができ、定植後の10月に花芽がつくように「日照時間を短くする」「低温にする」寒冷紗を被覆や「肥料を抑える」「水を切る」といった作業も実施しています。

いちごは開花から収穫まで時間が要すれば要するほど、糖度は上がります。また、大きさも同じ時間を要すれば大きくなります。



また、出荷時には、冷蔵トラックの冷蔵庫をあらかじめちょうどいい温度に冷やしたうえで、いちごを積み込み、輸送時の痛みを抑えます。このような、手間ひまを惜しまない生産農家の愛情で、「あかい・まるい・おおきい・うまい」いちごが誕生するのです。

「とよのか」から「福岡S6号」へ、急ピッチに進められた品種更新&作付拡大。

福岡県でいちごの生産が始まったのは 1920 年代後半から。1983 年に開発された「とよのか」は長らく「東の女峰、西のとよのか」といわれ、いちごの代表品種として知られてきました。しかしその後、女峰を生産していたライバルの栃木県が大粒で甘みのある「とちおとめ」の生産を開始。色づきが難しく白っぽく見える「とよのか」の販売額は、急速に下落し始めました。そんな状況を打破するため、研究が始まったのが「福岡S6号(あまおう)」。目指すは、「とよのか」に代わる「大粒で着色が良く、栽培しやすい」新品種でした。

「あまおう」の開発から販売に至るまでには、さまざまな苦労があったと語るのは、JAふくおか八女園芸指導課の壇さん。慣れ親しんだ「とよのか」から「あまおう」へのブランドスイッチに対しては反対意見も多かったそうです。栽培初期には「炭疽病」にかかりやすかった「あまおう」、その炭疽病に対する技術を確立するにも、秋から春まで途切れることなく出荷するための栽培技術を確立するにも苦労は絶えませんでした。

努力が実ってこれらの問題もクリアになり、「あまおう」への切り替えは一気に加速します。生産農家数や作付面積がどんどん拡大。「あまおう」の認知獲得のため、福岡県知事によるトップセールスも敢行されました。

「あまおう」を生産できるのは福岡県内だけ。徹底した品質管理で、世界の「あまおう」へ！

福岡県の新たないちごとして、期待を一身に背負った「あまおう」。福岡県内だけに限定した栽培認可制を導入し、徹底した苗の流出防止、栽培指導、品質管理を行っています。当初、販売にあたっては、これまでよりも粒のサイズが大きかったため通常の「2段詰め」ができず、パックにウレタンシートを敷き1段だけで詰める「1段詰め」を全国に先駆けて導入。これは、これまでにはない粒の大きさの証でもあります。

こうして、「あまおう」は、スーパーや百貨店でも高級商品として取り扱われるようになります。2016年3月には「第45回日本農業賞大賞」、「農林水産大臣賞」、11月には、第55回農林水産祭において「内閣総理大臣賞」を受賞するなど、その美味しさは高い評価を受けています。



ライバル「とちおとめ」がきっかけとなり開発がすすめられた「あまおう」が、次に見据えるのは世界です。2015年の海外からの訪日客は過去最高の1974万人。また政府は、農林水産業の輸出強化戦略を実施しており、いちごの輸出額も前年比194.9%の伸び。香港・台湾などでの日本のいちご人気非常に高まっているのです。

これからも、JAふくおか八女では、世の中の「あまおう」のイメージを損なわないよう、また消費者の方々の期待に応えるように、緊張感を持った栽培が続けられます。

◆そんなあまおう苺をたっぷり使用したポッキーについて JA 福岡八女のみなさんからコメントをいただきました



「ポッキー」には、ちゃんと「あまおう」の酸味があり、美味しいですね。このポッキーをたくさんの方に食べていただくことで「あまおう」を知ってもらい、生の「あまおう」を食べるきっかけにもなってほしいです。「ポッキー」と「あまおう」のコラボレーションには、今後も期待をしています！

“地元ポッキー”にこめた私たちの思い **五郎島金時ポッキー** ができるまで

【産地の環境】

さつま芋の栽培に適しているのは、水はけがよく通気性のよい土壌。五郎島金時が育てられているのは、金沢市五郎島町・栗崎町・大野町や隣接する内灘エリアなど、海岸の砂丘地帯です。サラサラした砂が堆積した砂丘の土壌は通気性がよく、また適度な保水性もあり、コッポコボ（「ホクホク」を意味する金沢の方言）の五郎島金時が育つのです。

【五郎島金時の歴史・特長】

五郎島でさつま芋の栽培が始まったのは元禄時代。五郎島の集落を統轄していた豪農の太郎右衛門が、薩摩の国よりさつま芋の苗を持ち帰り栽培を始め、広まったとされています。その後、五郎島で栽培されるさつま芋は出荷体制が確立され、1984（昭和 59）年に「五郎島金時」と命名。1997（平成 9）年には、古くからこの地で栽培されてきた特産野菜として「加賀野菜」にも認定されました。

砂丘が生み出す「コッポコボ」の五郎島金時

五郎島金時は、古くからこの地方でつくられている特産野菜「加賀野菜」の代表格。コッポコボ（「ホクホク」を意味する五郎島の方言）の食べごたえと、上品な甘さが魅力です。地元では、焼き芋のほか、油との相性が良いので天ぷらにして、また、豚汁のような石川県の郷土料理「めった汁」に入れて食べられています。

おいしさの秘密は、水はけや通気性のよい砂丘地帯で栽培されていること。石川県金沢市五郎島町・栗崎町・大野町と内灘地区の周辺には、粒のそろった砂となり堆積。砂丘を形成しています。砂の浸透性は土に比べて高く、きめ細かい砂地に綺麗な水が入ることで、おいしい五郎島金時がつくられるのです。ちなみに、五郎島金時を別の土地で栽培してもコッポコボの味は出せず、べちゃべちゃしてしまいます。



現在、この五郎島金時をつくらっているのは、JA 金沢市五郎島さつまいも部会の部会員 43 名（2016 年 10 月現在）。130～150 日と比較的長い生育期間をかけて栽培されています。品種は、「高系 14 号」で部会独自に選抜育成した苗を使用しています。1987（昭和 62）年頃、芋の表面にひび割れができる带状粗皮症（おびじょうそひしょう）が問題化しましたが、石川県立短期大学の資源研究所（現・石川県立大学附属生物資源工学研究所）や石川県経済連種苗センター（現 JA 全農いしかわ園芸種苗センター）と協力して対策を図り、イモのウイルス感染を防ぐ「メリクロン苗」（茎頂培養されたウイルスフリーの苗）を導入。現在もこの苗が使用され、安定的な栽培が行われています。



上質なおいしさは、厳密な品質管理の賜物

五郎島金時を語るうえではずせないのは、全ての工程における厳密な品質管理です。生産者間による味のばらつきを抑えるため、すべての部会員が共通の「メリクロン苗」を使用して栽培。これにより、どれを購入しても、食べるたびに味わい深さが広がると好評を得ており、五郎島金時ブランドの高い信頼につながっているのです。



また、栽培方法にも工夫があります。肥料は、今から25年ほど前に、部会員が肥料メーカーとタイアップして開発した専用肥料を使用。米ぬかを主体としたもので、当時はまだ作物専用肥料は珍しかったといいます。最高の品質に仕上げるため、肥料の量は少なめ。肥料を与えれば、大きな芋が育ちますが味は悪くなりがちです。一般的なさつま芋畑では、10a 当たり 3~4.5 t の生産量がありますが、五郎島金時が平均 2.5t にとどまるはそのためです。

こうしてつくられた五郎島金時が収穫されるのは、8月下旬から11月上旬頃まで。しかし、出荷はなんと翌年5月末まで行われています。おいしい五郎島金時を皆さまに食べていただきたいという思いから、技術を駆使して計画的に貯蔵し、長期出荷できる体制を整えているのです。

まず、収穫したての8~11月は、そのまま洗浄し出荷します。その後12月~3月に出荷するものについては、さつま芋の最適貯蔵温度である13℃で定温貯蔵（温度が高いと発芽し、反対に低いと低温障害で品質が劣化してしまいます）。さらに、4~5月出荷分については、キュアリング施設で貯蔵します。キュアリングとは、高温・高湿度の環境に一定時間さつま芋をおいて、収穫時にできてしまった傷にコルク層をつくらせ、腐敗を防ぐ技術。キュアリングしたのち、最適貯蔵温度で貯蔵します。



長期貯蔵を可能とするキュアリング施設

農家の手間は増えますが、おいしい五郎島金時を出荷するためには大切なことなのです。出荷時には、サイズ・形などを組み合わせた39の等階級を設定しています。

首都圏で五郎島金時が販売され始めたのは約30年前のこと。銀座三越で初めて店頭販売されました。今では、多くの量販店でも販売。直接集荷場まで買いに来られるお客さまもいるほどの人気となっています。

コッポコボの五郎島金時のおいしさを、そのままクリームに仕上げたポッキーをお楽しみください。

◆そんな五郎島金時をたっぶり使用したポッキーについて、コメントをいただきました！

パッケージを開けた瞬間、イモの香りが広がり、五郎島金時をふかした時のおいしさが見事に再現されたポッキーに仕上がっていますね。作物の輸出は検疫の問題で海外への持ち出しが厳しく制限されておりますが、今回ポッキーとなったことで、日本以外の方々にも五郎島金時を知っていただけるチャンスが増え、一人でも多くの方がこのおいしさを味わっていただければと思います。また、これまで五郎島金時を愛してくださったファンの方にも、ポッキーとなって新たな魅力を身にまとった五郎島金時を楽しんでいただければ、嬉しい限りです。



JA 金沢市五郎島さつまいも部会 西沢哲朗さん

“地元ポッキー”にこめた私たちの思い **佐藤錦ポッキー** ができるまで

【産地の環境】

日本産のさくらんぼの約 7 割を生産している「さくらんぼ王国」山形県。特に山形県内陸部は、冬の寒さは厳しいものの、日中は風が弱く穏やかで昼と夜の気温の差がある気候で、さくらんぼの栽培に適しています。

【佐藤錦の歴史・特長】

山形県でさくらんぼの栽培が本格化されたのは 1876(明治 9)年。初代県令・三島通庸が苗木を取り寄せたことから生産が始まり、140 年の歴史があります。現在栽培されているさくらんぼの約 7 割を占めるのは「佐藤錦」という品種。1928(昭和 3)年に農家の佐藤栄助と、苗木商の岡田東作が品種改良の末に作り上げた品種で、「甘さ」と「優しい酸味」から人気品種に成長しています。

おいさと痛みにくさを兼ね備えたさくらんぼをめざして、 農家と苗木商が 16 年をついやして生まれた新品種。

明治期から栽培が続いていたさくらんぼですが、当時の品種は果実が柔らかく傷みやすく、出荷の途中に腐らせてしまうことも多かったといえます。遠隔地への輸送が難しいことから、缶詰に加工されることがほとんどでした。

1912(大正元)年、山形県東根市で農業を営んでいた佐藤栄助は、さくらんぼの品種改良をスタートします。品種を掛け合わせ、手間暇かけて育て、種を取り、苗木をつくり、それを育てる。友人である苗木商の岡田東作とともになんと 16 年もの歳月をかけ、新しい品種を作り出すことに成功。味は良いが果肉が柔らかく傷みやすい「黄玉」と、大粒でしっかりした果肉を持つものの実割れがしやすい「ナポレオン」を掛け合わせた新品種は、日持ちもよく大粒で「甘さ」と「優しい酸味」を持つおいしいさくらんぼでした。1928(昭和 3)年、岡田東作によって「佐藤錦」と命名。やがて、日本のさくらんぼといえば、「佐藤錦」と知られるまでになります。



佐藤栄助

岡田東作

「甘さ」と「優しい酸味」、そしてぷっくりと可憐な見た目から、一躍全国区となった「佐藤錦」。

戦後になると、さくらんぼの缶詰需要は減少に転じ、一方、生食需要が増大します。遠隔地への輸送に優れた「佐藤錦」は、ぷっくりと可憐な形、美しい鮮紅色の実、そして「甘さ」と「優しい酸味」から一気に全国区に躍進、NO.1 の品種になります。現在、全国 1 位(約 73%)の生産量を誇る山形県全体のさくらんぼ作付面積 3,150ha のうち、「佐藤錦」は 2,276ha(2015 年、山形県園芸農業推進課)と 7 割を占める主力品種に成長しました。

収穫時期の 6 月頃には航空貨物を通じて首都圏と関西に「佐藤錦」が届けられ、同時期に行われる「日本一さくらんぼ祭り」では約 24 万人の来場者が旬の甘酸っぱいおいしさを求めて集まります。

また、近年では、香港・台湾などアジアへの輸出など、「佐藤錦」の海外発信も積極的に行われています。



さくらんぼ農家の愛情を受け、 一粒一粒大切に育てられる可憐な果実。

最高の「佐藤錦」を育てる上で欠かせないのが、土づくりから収穫まで途切れることなく続けられる丁寧な作業です。まだ寒さの厳しい2月ごろに枝の剪定を行い、それぞれの枝にきちんと日光が当たるように形を整えていきます。3月には、粒が大きく甘い実を結ぶよう、花数を制限する芽かきと呼ばれる作業を実施。

そして、開花時期になると行われるのが受粉作業です。さくらんぼは同じ品種の花粉では実がならない性質を持っているため、受粉樹と呼ばれる別の品種の花粉を用意し、ひとつひとつの「佐藤錦」の花に手作業で丁寧に付けていきます。

実が色づきだす6月は、ちょうど梅雨時期。水分を吸って実が割れてしまうのを防ぐため、木々に雨除けのテントを張り巡らせます。また、さくらんぼは、野生動物も大好物。大切に育てた果実を守る防護ネットや柵を設置するのもこの時期になります。

そして、いよいよ収穫の時。一粒一粒の育ち具合を確認しながら、手でもぎ取っていきます。もぎたての果実をいち早くお届けできるよう、収穫作業は早朝から。フレッシュな状態で全国へと出荷されていきます。手がかかるため栽培が難しいといわれる「佐藤錦」は、こうした生産者の細やかな気配りによって、「甘さ」と「優しい酸味」が魅力のおいしい実を結ぶのです。



おいしい「佐藤錦」を作りたい！ その思いは、若手生産者たちにも受け継がれています。

「佐藤錦」の栽培、発展への想いを、今回のポッキーに「佐藤錦」をご提供いただく生産者の一人、佐藤道幸様（34歳、フルーツサトー／山形県寒河江市）に伺いました。

「私たちさくらんぼ農家は、おいしい「佐藤錦」を多くの皆さまに召し上がっていただけるよう日々愛情をもって育てています。以前はさくらんぼ農家の高齢化によりコミュニティの減少、さくらんぼ栽培衰退の危機がありました。近年、30代以下を中心とした若手の生産者が増えてきています。また8年前には寒河江市はじめ広域を対象としたコミュニティ『西村山若手さくらんぼ研究会』（会員数28名、2016年12月時点）を立ち上げ、おいしいさくらんぼを育てるための栽培法の勉強会や、コミュニティ内での品評会を行い、さらにおいしい「佐藤錦」を目指して努力しています」。

◆そんな「佐藤錦」をたっぷり使用したポッキーについて、山形県農業総合研究センター園芸試験場の方からコメントをいただきました！

口に入れた瞬間、ほんのりとさわやかな桜の香りが広がり、甘さと適度な酸味が「佐藤錦」に近い絶妙なバランスに仕上がっています。「佐藤錦」は、見た目の鮮やかさ・かわいらしさ、食べたときの甘味と酸味のバランス・絶妙な食感で皆さんの目と舌を楽ませきたさくらんぼの王様です。今回ポッキーとなって、さくらんぼが好きな人はますます大好きに、嫌いな人でももう一口食べたくなる、そんな「佐藤錦」ポッキーを皆さんで楽しんでいただきたいと思います。

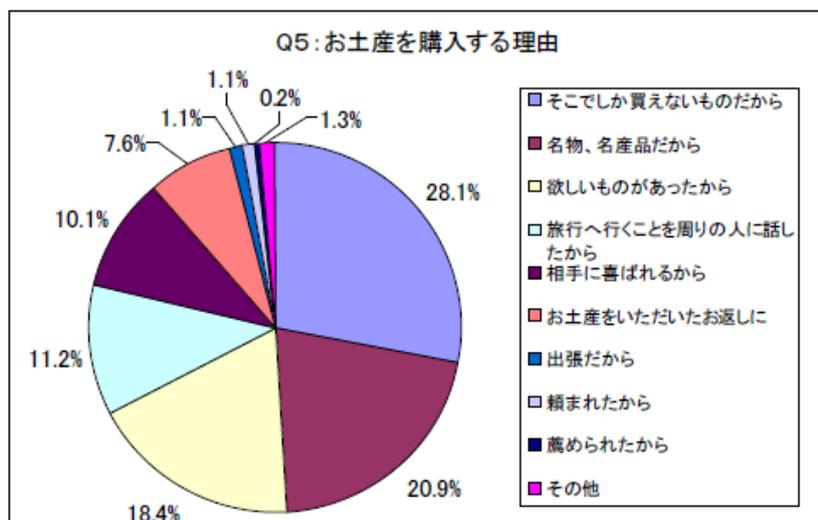


西村山若手さくらんぼ
研究会の皆さん

■[参考データ] お土産を買う時に重視するポイント

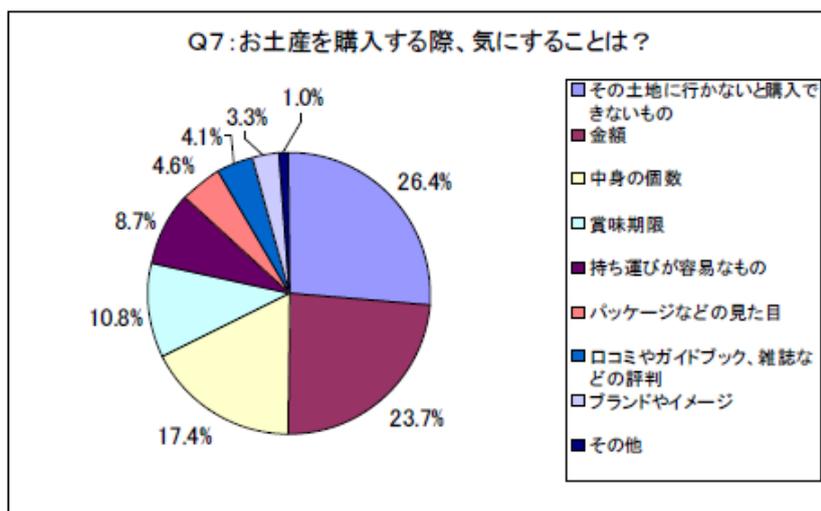
Q. お土産を買う理由を教えてください（複数回答）

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

〈ご当地みやげポッキー〉「あまおう苺」「五郎島金時」「佐藤錦」は、それぞれの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]

- あまおう苺 … 九州地域限定販売
(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)
- 五郎島金時 … 北陸地域限定販売
(石川県、富山県、福井県)
- 佐藤錦 … 東北地域限定販売
(山形県、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、福島県)

[販売場所]

各エリア内の大型小売店、高速道路サービスエリア、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、〈ご当地みやげポッキー〉すべて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。

※〈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ながら、20年以上もご愛顧いただいております。