

おいしさと健康



NewsRelease

2016 年 1 月 27 日

江崎グリコ株式会社

<http://www.glico.com/jp/>

<http://www.facebook.com/glico.jp>

インバウンド向けに国際線発着空港で販売※¹

**厳選した地元食材が堪能できる
＜ご当地みやげポッキー＞新製品 3 種類
2016 年 2 月 2 日から地域限定で発売開始！**

江崎グリコ株式会社は、地域限定お土産ポッキーをリニューアルし、厳選した地元食材「夕張メロン※²」「信州巨峰」「宇治抹茶」が堪能できる＜ご当地みやげポッキー＞新製品の 3 種類を、2 月 2 日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(メロン・ぶどう・抹茶)の品質に強くこだわり、厳選した地元食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。本商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。

※² 「夕張メロン」は、特定の地域で作られる農林水産品などの品質に国がお墨付きを与える「地理的表示（G I）保護制度」に基づき、2015 年 12 月に登録されました。

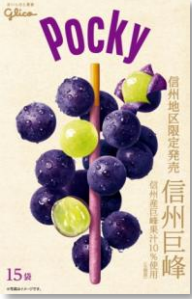


リニューアルする＜ご当地みやげポッキー＞
(左から 夕張メロン、信州巨峰、宇治抹茶)

リニューアルした“ご当地ポッキー”の製品情報は以下でご紹介しています。

<https://www.glico.com/jp/enjoy/contents/giantpocky01>

■“ご当地みやげポッキー”各商品の概要

商品名	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>
パッケージ			
内容量	15袋 8.8g/袋	15袋 8.8g/袋	15袋 8.8g/袋
価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格
商品特徴	○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	○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徴の信州で実った巨峰をたっぷり使用	○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。		

◆お土産にピッタリの理由

今回のリニューアルでは、製品サイズも一新。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です。訪日観光客の方のみならず、日本人観光客の方にもおすすめの製品です。

①日本でも地域限定×贅沢なおいしさ

“日本でしか買えない”だけでなく、“日本でもその土地に行かないと買えない”

その土地の恵みと生産者の情熱に育まれた素材をふんだんに使って作られたポッキー。

②“個包装”だから配りやすい！

中のポッキー一本ずつがそれぞれ包装（15 袋）されているので、お土産として配りやすい。

③“大きい”からみんなびっくり!?

いつものポッキーより箱も中身もかなり大きなサイズで大満足。

④日本各地の味覚をぎゅっと凝縮

日本各地の産地でしか味わえないご当地の味覚を閉じ込めたポッキーです。

■地元生産者とともに、こだわり厳選素材を使用

“ご当地ポッキー”にこめた私たちの思い **夕張メロンポッキー** ができるまで

【産地の気候】

北海道の中央部、森林や丘陵が多い山間に位置する夕張市は、甘みの強い夕張メロンの栽培に欠かせない条件が揃う土地。昼と夜との気温差が大きいこと、地温が上昇しやすく水はけの良い火山灰地の畑が、光合成を促し甘みを果実内部に貯め込みます。

【夕張メロンの歴史・特長】

50 年以上前に誕生した夕張メロンは、「夕張」という地域名と「メロン」という果物名を組み合わせで初めて特許を取ったことでも知られています。プロ野球選手時代の王貞治さんが「北海道へ来る楽しみは、海産物と夕張メロン」と絶賛したことからも有名に。毎年 5 月には、札幌中央卸売市場にて初競りを実施。全国の百貨店、果物専門店、さらには一般企業までが参加し、報道機関の注目も集まります。過去最高の落札額は、1 箱(2 玉入り)250 万円。この初値は、果物の中では圧倒的 1 位を誇る高額です。



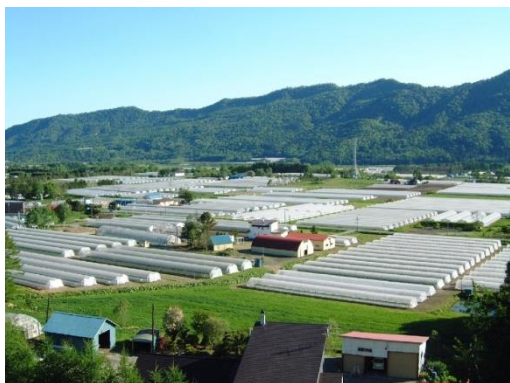
北海道夕張市 **夕張メロン組合のみなさん**

Profile●1960 年にメロン栽培に深い関心を持つ 17 名の農家が結成。一代雑種の育成、栽培基準、出荷規格の作成、ミツバチによる交配及び生産技術の改善など、組合で協力し合いながら積極的な活動を続けている。

**濃厚で素材感のあるポッキーは、夕張メロンのおいしさを忠実に表現した味。
手間暇をかけてメロンを育てた農家の愛情が、たっぴりつまった逸品です。**

半年近く雪に閉ざされる夕張にあって、5 月中旬から 8 月までのわずか約 3 カ月間の短い夏の間に収穫できるように育てられる夕張メロン。もっともおいしい「完熟」のタイミングを見計らいながら出荷されるこの希少な果実・夕張メロンは、もはやだれもが知る「高級果物の代名詞」ともなっています。

夕張メロンが誕生したのは、1960 年です。芳醇な香りと鮮やかなオレンジ色の果肉が特徴の「スパイシー種」と、コクのある甘みととろけるような食感が特徴の「アールスメロン」をかけ合わせ、香り・糖度・食感など両種の特長を併せ持った理想的なメロンとして生み出されました。このメロンを生み出したのは夕張の農家の人々です。山あいであり、農業環境としては決して優れているとは言えない夕張の地で、それでも特産品を作ろうと苦心した結果生まれてきたメロンなのです。





オレンジ色の柔らかくジューシーな果肉を持つこの果物の種子は、「門外不出」の貴重なもの。なんと夕張市農協の金庫で厳重に保管されており、限られた人しか取り扱うことができず、生産農家も120戸だけに限定されています。

まだ雪の残る3月。生産農家の5,000棟のビニールハウスに丁寧に手植えされた苗は、温かい春の陽を受けてすくすくと成長していきます。4月になると黄色い可憐な花が咲き始め、ハウス内には受粉のためにミツバチが放たれます。生産農家の包み込むような愛情と夕張の豊かな自然に育まれながら、美しいあみ目を持った甘い夕張メロンへと成長していきます。



収穫されたメロンがまず向かうのは、農協の選果場です。ここでは品質検査がおこなわれ、1玉1玉検査員が手に取りチェック。こうして選び抜かれたメロンだけが「共撰シール」を貼られ、「夕張メロン」を名乗ることができるのです。

夕張メロンは糖度、重量、あみ目具合、色などによって「特秀、秀、優、良」の4つの等級に分けられます。糖度は特秀/13%以上、秀/12%以上、優/11%以上、良/10%以上。濃厚でみずみずしいおいしさは、手間暇を惜しまず大切に育てられ、選び抜かれた証なのです。



夕張メロン農家生産農家のみなさん

◆そんな夕張メロンをたっぷり使用したジャイアントポッキーを、夕張市長にもご試食いただきました！



北海道夕張市
鈴木 直道 市長

「おいしいですね！プレツェルと夕張メロンクリームのバランスがととても良く、1本食べても、もう1本食べたくなります。後味もすっきりで楽しめますね。」こう語るのは、東京都職員から2011年に出身し、市長職に全国最年少の30歳1ヵ月で就任した鈴木市長。試食をいただき、大変好評価をいただきました。

「夕張メロン」は、「市民が情熱と時間とかけて育んだ」夕張の財産。現在の夕張市にとって夕張メロンが持つ価値は非常に大きく、それが「ご当地みやげポッキー」となって広く世の中に送り届けられることはとても歓迎されているようです。



◆「夕張メロン」は、特定の地域で作られる農林水産品などの品質に国がお墨付きを与える「**地理的表示 (GI) の保護制度**」に基づき、2015年12月、「神戸ビーフ」などとともに初めて登録されました。

<地理的表示 (GI) の保護制度>

特定の地域で作られる農林水産品や加工食品の品質を国などが審査・保証する制度。「GI」はGeographical Indicationの略。ブランド力や輸出競争力を高めるため、欧州連合 (EU) 加盟国を中心に世界100か国以上が導入している。

“ご当地ポッキー”にこめた私たちの思い 信州巨峰ポッキー ができるまで

【産地の気候】

長野県は南北に長く、また、地域のよって標高に差もあるため、さまざまな農作物の特産品があります。なかでもフルーツの種類は多く、ぶどう、りんごや桃など、多彩なフルーツが季節を彩ります。今回ジャイアントポッキーの素材として使用した巨峰は、長野県の生産量が全国第1位。標高が高いため昼と夜の温度差が大きく、そして晴れの日が多く年間降水量が少ない気候は、ぶどうの栽培に適しています。須坂市、中野市、長野市、東御市、小布施町、山ノ内町、高山村などが主な産地となっています。

【信州ぶどうの歴史・特長】

長野県における巨峰の栽培は、1950年に山形県から苗木が導入されたことに始まります。その後、大粒ブドウ消費時代の到来を先取りして、1965年には県の基幹品種として位置づけられて順調に生産を拡大してきました。1970年代からは集荷・出荷施設なども整備され、出荷期の拡大と品質向上が図られました。現在では、4～8月はハウス栽培のもの、9～10月は露地栽培のもの、11～12月は冷蔵品と、長期出荷体系が整っています。



信州巨峰の生産者・JA全農長野、JA須高のみなさまからも推薦の一品に



**ひと粒食べれば、口いっぱいに広がる濃厚な甘み。
大粒で引き締まった果肉は、人々の心まで元気にするおいしさです。**

9月～10月に旬を迎える巨峰は大粒ぶどうの代表品種、ぶどうの王様とも呼ばれています。「石原早生」と「センテニアル」の交配種で、粒が大きく果肉が締まっていること、糖度が高くやさしい酸味もあること、たっぷりの果汁があることなどが特徴です。



長野県では、従来おもに”種あり巨峰”を生産してきましたが、近年では食べやすい”種なし巨峰”の生産も拡大。美しい山々を望むぶどう畑では、ブルーム（ぶどう自身が作り出す白い粉のように見える物質で、水分の蒸発を防ぐ役割を持つ）のついたジューシーで美しいぶどうが実っています。

ぶどう栽培は細かい作業も多く、まさにキレイな房にするのは至難の業です。

収穫シーズン終了後の冬から、次の年の収穫に向けての作業がスタートします。まずおこなわれるのは来年、満遍なく枝に栄養をいきわたらせるための剪定。枝の伸びる方向を見極めて、鋏を入れていきます。そのほか、芽欠き、摘房、摘粒、袋がけなど手間のかかる作業を1つずつ丁寧にこなうことで、質の高い巨峰が生まれます。

また、生産技術を高めるために、品評会も実施しています。糖度や着色、房形、ブルームなど「8項目」を基準に、毎年9月中旬ごろに厳正な審査がおこなわれます。



長野県は、北アルプス、中央アルプス、南アルプスなど 3000m級の山々に囲まれています。

春は、雪解けとともに木々が芽吹き、新緑がいききに山を輝かせます。夏は緑が一層深まり、霧ヶ峰高原や美ヶ原高原では夏の花が大地を彩ります。秋になれば、天まで高く澄んだ空と、赤色、黄色、オレンジ色に紅葉した山を眺めることができます。冬は真っ白に染まった凛々しい山の姿を楽しむことができます。

こんな雄大な自然の中で育った信州巨峰。自然の恵みに感謝しながら、私たちは、ひとつひとつわが子を送り出すような気持ちで、信州巨峰を栽培しています。濃厚な信州巨峰の風味を味わってください。

◆そんな信州巨峰をたっぷり使用したポッキーについて JA 全農長野、JA須高の方々からコメントをいただきました

「なめらかな舌触りと、巨峰のまろやかな香りを楽しめました。1本当たりの大きさもちょうどいいですね。ぜひ、濃厚な信州巨峰の風味を味わってください。」



“ご当地ポッキー”にこめた私たちの思い 宇治抹茶ポッキーができるまで

【産地の気候】

お茶の栽培に適した気候条件は、降雨量が多く、昼夜の温度差が大きいこと。そして、近くに川が流れ、水はけの良い土地です。山あいであり宇治川が流れるこのエリアはぴったり。昼夜の温度差が川霧を生みだし、霧はお茶の葉に自然の被膜をかけて太陽の光や霜から守ってくれるのです。

【宇治抹茶の歴史・特長】

宇治茶の始まりは鎌倉時代。宋から帰国した僧侶・栄西が持ち帰った茶の種を明恵上人に譲り、明恵上人から宇治へ伝えられたとされています。その後、宇治で誕生した「覆下栽培」「宇治茶製法」「玉露製法」は、現在のお茶に欠かせない技術として日本中に広まっていきました。長い歴史の中で、宇治茶は改良を重ねながら現在に至っています。

「守破離」の精神が息づく茶匠・京都宇治 辻利。
吟味された茶葉とブレンダーの腕が、
理想の“味・香り・色”を生みだします。

鮮やかな緑色とまろやかな味が特徴の宇治抹茶。抹茶とは、覆下栽培で育てた茶葉に、もみ込みをかけることなく乾燥させた碾茶（てんちゃ）を石臼で挽いたものです。茶葉は、一種で味・香り・色の3つをバランスよく兼ね備えたものは存在しません。複数の茶葉を組み合わせさせてブレンドし、理想とする味・香り・色を作りだしていきます。その馥郁（ふくいく）とした香味を持つお茶を生み出すブレンド技術を持つ者が、茶匠です。

辻利は、その茶匠の一つ。生産農家から茶葉を仕入れてブレンドし、世界へ名だたる宇治茶へと仕上げていきます。創業は1860年。幕末の混乱の中、幕府や大名の庇護を失い荒廃していった宇治茶を憂いた初代・辻利右衛門は、私財を投じて茶園を買い取り、茶葉を始めました。



京都府 宇治市
株式会社 辻利一本店

Profile ● 1860年、初代辻利右衛門により創業。茶匠として、緑茶の精製販売をおこなう。



辻利右衛門は、宇治茶をより多くの人に飲んでもらうため、それまで形状が丸であった玉露を端正な一文字状に伸ばし、さらに香味に磨きをかけて玉露製法として完成しました。同時に、茶の輸送容器として、これまでの茶壺に代わって茶箱（茶櫃）を考案。お茶に革命を起こして宇治の茶業を復興に導きました。

茶道の教えの一つとしてある「守・破・離」。大切な基本を「守」り、基本を知ったうえであえてそれを「破」って変化を志し、さらにそこから「離」れてオリジナリティを追求し、革新と呼べるまでに昇華する。新たな何かを生み出すための「守・破・離」。茶を愛し、変わることを恐れなかった初代の精神は、今も辻利の“茶匠魂”のなかに息づき、そこから生まれるお茶もまた進化し続けています。

今回のポッキーに使用したのは、石臼でひいて抹茶にする直前の碾茶。碾茶は、茶葉にまろやかな旨みを凝縮させるために、直射日光が当たらない覆下栽培でおこなわれます。

お茶の持つまろやかな旨みは、テアニンです。そのテアニンは、熱にさらされると渋みを持ったカテキンに変化してしまいます。根で作られたテアニンが葉に移動した際に直射日光に当たってテアニンに変化しないよう、毎年4月中旬ごろ、茶葉には覆いがかけられます。その後、丁寧に摘み取った茶葉の新芽は、蒸した後、もむことなく広げた状態のまま乾燥されます。このような覆下栽培をおこなうお茶には、碾茶（抹茶）のほか、玉露、かぶせ茶があります。

ちなみに、煎茶やほうじ茶、玄米茶、番茶などは、茶園に覆いをしない露天園で栽培されます。テアニンがカテキンに変化したさっぱりとした渋みと味わいが特徴です。



京都府茶協同組合発行“宇治茶大好き”より引用

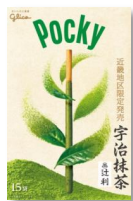


ポッキーにコーティングするクリームに使用される碾茶（抹茶）をブレンドする際には、プレッツェルとの相性を最優先に考えました。碾茶とプレッツェル、その双方のおいしさが引き立つよう、辻利の独自ブレンド技術によって香味を調整しました。

苦み、渋み、雑味を抑え、まろやかな旨みを感じられる自信のブレンドを、ポッキーにてお楽しみください。

◆そんな宇治抹茶をたっぷり使用したポッキーについて、辻社長からコメントをいただきました！

「お茶を仕入れてブレンドする私も茶匠の技術が冴える逸品に仕上がっていると思います。京都を訪れて体感した『宇治抹茶』の伝統や文化を、このポッキーをお土産に持ち帰ることで、ご家族やお友だちとも共有してほしいですね！」

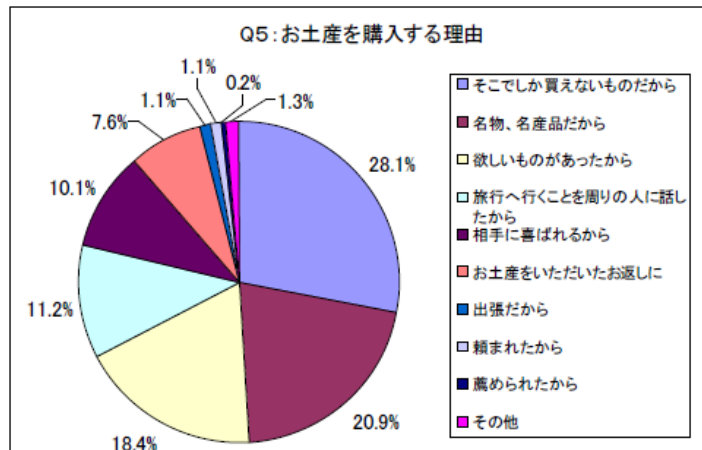


京都府 宇治市 株式会社 辻利一本店
代表取締役社長（日本茶インストラクター）
辻 俊宏 さん

■[参考データ] お土産を買う時に重視するポイント

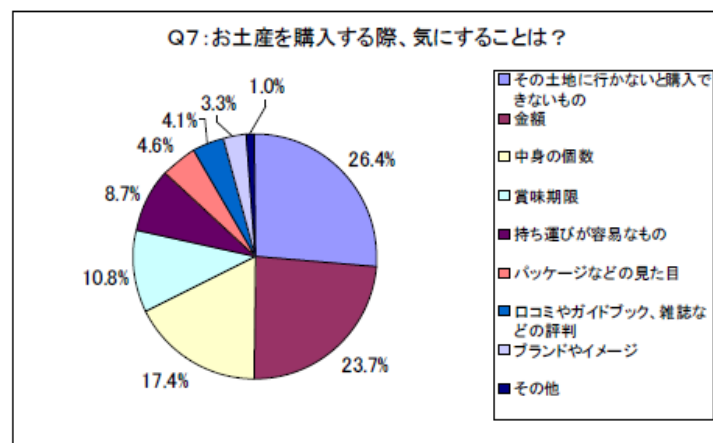
Q. お土産を買う理由を教えてください（複数回答）

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「夕張メロン」「信州巨峰」「宇治抹茶」は、それぞれの果実の産地に密着した地域限定販売商品です。

〔販売エリア〕

- 夕張メロン・・・北海道地域限定販売（北海道内全域）
- 信州巨峰・・・信州地域限定販売（長野県内全域）
- 宇治抹茶・・・近畿地域限定販売（大阪府・京都府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県）

〔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、3種類の「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「ご当地土産商品」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、ラインナ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。