

2019年11月15日  
イオンリテール株式会社

## 広島県東広島市「安芸津マル赤馬鈴しょ」協議会設立 広島県初のイオン「フードアルチザン（食の匠）」活動 同協議会を通じて「安芸津マル赤馬鈴しょ」のブランド化を図ります

イオンリテール株式会社は、2011年10月に広島県と締結した包括協定に基づき、地域の伝統的な食文化を守り続ける生産者の方々を応援する「フードアルチザン（食の匠）」活動の取り組みの一環として、**赤**馬鈴薯出荷組合さま、芸南農業協同組合さま、東広島市さま、広島県西部農林水産事務所東広島農林事業所さまと協力し、広島県東広島市産「安芸津マル赤馬鈴しょ」のブランド化を目的に、「安芸津マル赤馬鈴しょ協議会」を設立しますのでご案内申し上げます。

イオンではお客さまより寄せられたご意見をもとに、全国各地の生産者の皆さまと手をたずさえて、日本の郷土の味や優れた食文化継承を担う「フードアルチザン（食の匠）」活動を2001年より行なっています。

店舗での販売を通じ“知る人ぞ知る”おいしさをご当地以外のお客さまにも積極的にご提案するとともに、小売業の立場からお客さまに支持される商品の開発にも取り組むことで、生産量の増加による地域のより一層の活性化に向けて協業しています。

この取り組みは今回の「安芸津マル赤馬鈴しょ協議会」の設立により、広島県では初めて、中国・四国地区では7例目、全国では1道1府28県41例目となります。

### 『安芸津マル赤馬鈴しょ』とは

J A芸南管内の安芸津町赤崎地区では、大正時代からジャガイモの栽培が盛んです。安芸津では以前“レンガづくり”の盛んな地域で、その原料となる赤土は通気性に優れ、排水が良いという特徴があります。また、瀬戸内海沿岸の中央に位置し、南向きの斜面に位置するほ場は瀬戸内海からの海風と太陽の光を多く浴び、気候も温暖でおいしいじゃがいもを栽培するのに大変適しています。




安芸津で栽培される馬鈴薯は主に『出島』種で、春秋の2回収穫・出荷されます。

#### 【商品特徴】

1. ホクホクとした食感としっとりした食感をあわせ持っています。
2. 果肉はほんのり黄色みがあり、表皮は薄いです。
3. 凹凸の少ない美しい形状です。

## 【「<sup>あま</sup>安芸津<sup>つ</sup>マル<sup>あか</sup>赤馬<sup>ば</sup>鈴<sup>れい</sup>しょ協議会」について】

設 立 日：2019年11月22日（金）

構 成 員： 馬鈴薯出荷組合、芸南農業協同組合、  
東広島市、広島県西部農林水産事務所東広島農林事業所  
イオンリテール株式会社

活動内容：①安定生産に向けた取り組み  
②販売促進  
③情報発信  
④加工品開発  
⑤その他目的達成のために必要な活動

## 【「安芸津マル赤馬鈴しょ」の販売について】

販売開始：2019年12月中旬以降の初出荷を予定

販売店舗：当初は広島県内の「イオン」「イオンスタイル」7店舗<sup>\*</sup>で販売を開始し、  
その後随時拡大してまいります。

<sup>\*</sup>イオンスタイル広島府中、イオン広島祇園店、イオンみゆき店、イオン広島  
イオンスタイル西風新都、イオン宇品店、イオン三原店