



2018年7月19日

イオンリテール株式会社

しもつまかんじゅくなし
—「下妻甘熟梨」の生産振興に生産者・行政・イオンが協働—
茨城県下妻市「下妻甘熟梨プロジェクト」を設立

全国で“フードアルチザン”40例目！「下妻甘熟梨」のブランド化を図ります

イオンリテール株式会社は、7月30日（月）、下妻市果樹組合連合会、常総ひかり農業協同組合、茨城県、下妻市とともに、同市の希少な食材である「下妻甘熟梨」のブランド化を目的とする「下妻甘熟梨プロジェクト」を設立します。

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携えて、日本の郷土の味や優れた食文化の継承を目指す「フードアルチザン（食の匠）」活動を、2001年より進めています。

店舗での販売を通じて、“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さらなる活性化に向けて協働しています。

「下妻甘熟梨プロジェクト」の設立により、フードアルチザン活動は、茨城県では3例目、全国では40例目となります。

しもつまかんじゅくなし

◆「下妻甘熟梨」とは

下妻甘熟梨は、下妻市で生産される梨のうち、ほんのわずかしかな作られない希少なブランド梨で、生産者の厳しいルールのもと作り上げられています。

▼“土づくり”がおいしさのカギ

土壌診断結果に基づいて良質の有機肥料等を投入。

甘熟梨用の畑で栽培することで、下妻甘熟梨が誕生します。

▼果実の絞りこみ

開花後60日頃までの早い段階で玉数を絞り、個々の梨に養分を集中させています。

▼樹上で完熟

通常の梨は開花後115日で収穫するところ、125日前後で収穫。

十分に熟すことで梨本来の糖度と風味を持たせ、食べ頃を見極めて収穫します。

果肉がきめ細かく、糖度も13～14度と高く、濃厚な甘さです。



古くから梨栽培が続けられる同市において、2008年に、生産者の有志が“梨本来の旬のおいしさを伝えたい”との想いで「下妻の梨PRプロジェクトチーム」を立ち上げ、下妻甘熟梨が誕生しました。

<「下妻甘熟梨プロジェクト」について>

設立日：2018年7月30日（月）

構成員：下妻市果樹組合連合会
常総ひかり農業協同組合
茨城県
下妻市

イオンリテール株式会社

設立目的：「下妻甘熟梨」の生産・販売等に関する団体がそれぞれの役割を活かし、連携及び提言することにより、産業の振興及び伝統の食文化を守り、地域の活性化を推進します。

- 活動内容：① 関係機関の連携による生産の拡大
② インターネット等での下妻甘熟梨の情報発信
③ 下妻甘熟梨を通じた茨城県下妻地域の活性化
④ 農商工連携等による新たな商品開発等の取り組み
⑤ その他目的達成のために必要な活動

<「下妻甘熟梨」の販売予定について>

販売期間：8月11日（土）～8月17日（金）

展開店舗：茨城県内の「イオン」4店舗

：イオン下妻店、イオン土浦店、イオンつくば店、イオンスタイル水戸内原
イオンのオンラインショッピングサイト「イオンショップ」での販売

：7月31日（火）より販売開始予定（<https://www.aeonshop.com/>）

※状況により、販売予定は変更となる場合があります。

【ご参考】「フードアルチザン（食の匠）」活動について

フードアルチザンは
地域の産品を大切にします！



- 伝** — 地域に根づく独特の食の価値を継承していく
育 — 日本の食文化を守り育てる
拡 — 地域の産品を全国、そして海外へ

イオンは2001年から、お客さまの声の具現化として、日本で類まれな食文化を支える食材、伝承技術といった伝統そのものを、地域の方々との対等なパートナーシップのもとで、保護・保存・ブランド化のお手伝いをする取り組みを進めています。

この活動を通して、生産者の皆さまと双方の力を結集し、マーケットにおいて競争力のある「地域産品を活かした商品」を、お客さま（消費者）と共に開発・流通チャンネルに乗せることで、食文化を通じ、お客さまに新しい食の価値観を提案、さらには食文化の担い手の育成、地域経済の活性化に貢献できることを願っています。