

報道関係者様 各位

平成 29 年 7 月 3 日
南部地域特産品開発会議プレスリリース

秋穂八十八か所霊場に因んだ新山口県ご当地うどん第三弾を開発
「秋穂とまと」を使用した夏にぴったり冷やして美味しい混ぜうどんを発売します
～新たな価値を生む未利用トマトの新規流通経路の構築～

現在、山口県央商工会の秋穂支所・阿知須支所が連携し、「食」に関わる地域の生産・加工・販売を担う各分野の代表者、そして山口市地域おこし協力隊と共に特産品開発チームを創り、南部地域特産品開発会議を立ち上げ、商品開発を行っております。この度、4 月に発売した、おせったいうどん 2 タイプ（干しエビ、くりまさる）に引き続き、「おせったいうどん トマトタイプ」を新発売する運びとなりました。夏に合わせて開発に取り組んできた商品で、冷やすとより美味しい混ぜうどんになります。本商品は、秋穂とまとが練り込まれたピンク色のトマト麺に特製中華風だれをかけた後、混ぜてから食べていただくうどんになります。尚、この特製中華風だれにも秋穂とまとを使用しており、更に山口県産の長州鶏も具材として使用しています。販売先は、秋穂・阿知須の主要な土産物店である道の駅あいお、あいお荘、道の駅きららあじすを中心として、発売を開始します。

秋穂とまとに関して、現在山口市内の大手量販店で販売され認知度が上がってきている一方で、生産時期が終わると店舗から姿が見えなくなってしまうため、消費者に PR できる期間に限られるといった課題があります。そういった現状を打破する為、本事業では秋穂とまとを使用した加工品を開発することで通年秋穂とまとを PR できる環境を地元地域に築くべく、商品開発に取り組みました。

使用しているトマトは、JA山口中央秋穂支所と秋穂とまと生産者が所属する JA山口中央秋穂施設園芸部会、そして有限会社原田丸海産（製麺事業部）がこの度新たに連携した、未利用トマトの地域内流通経路の構築によって新たに価値を見出されたトマトです。この未利用トマトは品質に問題ありませんが、形や大きさなど農協出荷の規格に適合しないトマトとして、その多くが価値を見出されないまま廃棄処分されていました。この度の取り組みによりまして、本年度は 7t 程度の未利用トマトの活用につながり、トマト生産者の所得向上にも寄与することができました。

今後の取り組みとしましては、引き続き秋穂とまとを活用した加工品開発に積極的に取り組み、地域にしっかりと根付き、地域に愛されるような商品を開発し、将来的には地域外へと販路を拡大していきたいと考えております。

商品名：「おせったいうどん トマトタイプ」、発売開始日：7 月 8 日（土曜日）
売価：700 円（税込み）、賞味期限：1 カ月
当初発売場所：道の駅あいお、あいお荘、道の駅きららあじす
製造者：原田丸海産有限会社 電話番号：083-984-2712

下記携帯・メールの何れかにご連絡ください。

本件に関するお問い合わせ先

南部地域特産品開発会議（事務局：山口県央商工会秋穂支所）
山口市地域おこし協力隊 西倉 慎顕（ニシクラ ミツテル）までお願い致します。
携帯電話：080-3133-4138 メール：mikappa0717@gmail.com です。



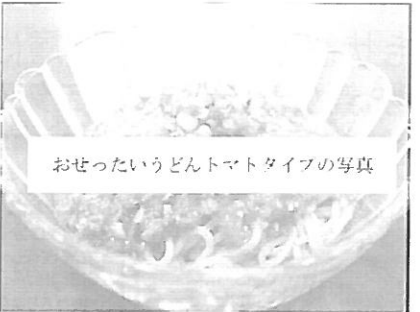
報道関係者様 各位

平成 29 年 7 月 3 日
南部地域特産品開発会議プレスリリース

秋穂八十八か所霊場に因んだ新山口県ご当地うどん第三弾
「おせったいうどん」に夏バージョン—トマト風味—登場！！
～新たな価値を生む未利用トマトの新規流通経路の構築～

夏はさっぱり、トマトうどんでお接待——。秋穂八十八か所霊場のお遍路さんに味わってもらおうと開発されたご当地うどん「おせったいうどん」に第三弾として、トマトを練り込んだピンク色の麺に、同じくトマトと県産地鶏「長州どり」を使った中華風だれを絡めていただくトマトタイプが発売されました。

秋穂地区は糖度が高く、フルーティーな味わいで人気の秋穂とまとの産地。原料は形や大きさが規格に合わず出荷できなかった秋穂産のトマトを使用しています。この度の取り組みにより、本年度は 7t 程度の未利用トマトの活用につながりました。



地元で伝わる“お接待”のこころを召し上げ

山口市秋穂地区はいまからおよそ 200 年前、盛光院の住職であった性海法印によって秋穂八十八か所霊場が開かれました。現在も、弘法大師の命日にあたる旧暦の 3 月 20 日、21 日は「お大師様の日」といわれ、県下はもとより近県から参拝者が訪れ、地元住民がお菓子やお茶、お惣菜などを持ち寄り、もてなす習慣があります。

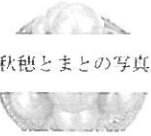
その“お接待”のこころを特産品開発に活かそうと、山口県央商工会の秋穂支所・阿知須支所が連携し、「食」に関わる地域の生産・加工・販売を担う各分野の代表者、そして山口市地域おこし協力隊と共に特産品開発チームを創り、4 月におせったいうどん 2 タイプ（干しエビ、くりまさる）を発売しました。今回はこれに続く第三弾となります。



お遍路さん写真

フルーティーな味わいで人気

秋穂地区は、全国で人気急上昇の秋穂とまとの産地でもあります。本商品に使用されるトマトは規格外ですが、味などの品質は秋穂とまとと変わりません。本商品は、そのトマトをふんだんに使い、さっぱりとした甘さが冷やすとより引き立ちます。生ものの秋穂とまとは、生産時期が終わると店舗から消えてしまい、消費者に PR できる期間が限られていましたが、加工品を開発することで通年消費者の皆様に秋穂とまとをお楽しみいただけます。



秋穂とまとの写真

商品名：「おせったいうどん トマトタイプ」、発売開始日：7 月 8 日（土曜日）
売価：700 円（税込み）、賞味期限：1 カ月
当初発売場所：道の駅あいお、あいお荘、道の駅きららあじす
製造者：原田丸海産有限会社 電話番号：083-984-2712

本件に関するお問い合わせ先

南部地域特産品開発会議（事務局：山口県央商工会秋穂支所）
山口市地域おこし協力隊 西倉 慎顕（ニシクラ ミツテル）までお願い致します。
携帯電話：080-3133-4138 メール：mikappa0717@gmail.com です。