



2016年7月12日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオンマレーシア

イオンは、魅力あふれる地域の特産品、観光、文化を国外へ発信します

イオンマレーシアが「瀬戸内4県都市物産フェア」を開催

岡山市・広島市・松山市・高松市の、魅力あふれる「瀬戸内物産品」がマレーシアに！

イオンリテールは、これまでにイオングループが持つ国内外の店舗網や、商品調達力、物流などのインフラを活用し、日本の地域の特産品や観光、文化を、物産フェアを通して、お客さまへ発信してまいりました。この取り組みの一環として、このたび、AEON CO. (M) BHD. (以下イオンマレーシア) は、7月21日(木)から27日(水)まで、瀬戸内海を取り囲む、中四国地方の県都である岡山市・広島市・高松市・松山市のご支援のもと「瀬戸内4県都市物産フェア」をイオンマレーシアの各地域を代表とするバンダーウタマ店、テブラウシティ店、クイーンズベイ店の合計3店舗で開催します。

本フェアは、岡山市、広島市をはじめ、各エリアとイオンが締結する包括協定のもと、販路拡大や地産地消などの取り組みのなかで、国外へも魅力あふれる瀬戸内の特産品、観光、文化を発信したい、との考えのもと開催します。

近年、マレーシアでは日本食のニーズが高まっています。特に、日本の果物は他国に比べ、糖度の高さや味、色つやなどが優れている、という点で人気を博し、菓子などのデザート類では、素材の良さや加工技術、なにより繊細な味という点が支持されています。

本フェアでは、岡山の旬の白桃をはじめ、広島産冷凍むきかき、高松のさぬきうどんを代表する包丁切りうどん、松山の果実を贅沢に使った飲むゼリーなど、瀬戸内を代表する特産品約120品目を取り揃えます。また、近年広がりつつある、地方へのインバウンドをさらに喚起するため、フェア期間中、瀬戸内の魅力を伝える観光PRブースを設置し、世界文化遺産である原爆ドームや日本三名園の一つ岡山後楽園など、商品だけではなく瀬戸内の魅力をご紹介します。

さらに、瀬戸内4県都市物産フェア初日の21日(木)には、岡山市・広島市の市長、松山市・高松市の副市長、およびイオンマレーシア社長によるトップセールスが、バンダーウタマ店で行われます。

本フェアを通じ、瀬戸内の魅力をマレーシアのお客さまにお伝えするとともに、今後の継続した瀬戸内商品の輸出を目指します。また、瀬戸内地域へのさらなるインバウンドの拡大にも取り組んでまいります。

当社は、これからも、日本および中国、ASEANに広がるグループのインフラ、ネットワークを活用し、それぞれの地域の魅力を広く世界に発信してまいります。

岡山



◆岡山白桃

果実は白く柔らかな口当たりで、酸味は少なく、多汁で上品な甘さです。

◆シャインマスカット（ぶどう）

芳醇な香りと味わいで皮ごと食べることができます。

◆<ハラル認証取得商品>

廣榮堂のきびだんご（抹茶・きなこ・海塩の3種）

パッケージには人気絵本作家、五味太郎氏の可愛らしいイラストが入っています。

抹茶は国産抹茶を使用し海外のお客さまにも人気。
きなこは風味豊かなきなこをまぶしており、海塩は伊豆大島の海塩「海の精」を使用しています。



広島



◆お好み焼こだわりセット 2人前

本格的な「お好み焼」がつかれる、2人分の使い切りセット。ふっくら昆布風味の「ミックス粉」、いか風味豊かな天かす「天華」、なめらかふんわり焼き上がる「やまいもパウダー」、国内産「すじ青のり」のベストチョイスがセットになっています。

（フェアでは、実演販売をします）

◆広島産 冷凍むきかき

身入りの良い1月～5月の広島県産のかきを鮮度・風味を損なわないように一粒ずつ急速凍結しました。



松山



麗しい果実がゼリーになりました
紅まどんな入り飲むゼリー

◆紅まどんな入り飲むゼリー

愛媛で最も有名なブランドみかん『紅まどんな』紅色をした貴婦人のように麗しい果実がゼリーになりました。

『紅まどんな』の濃厚な甘みと優しい酸味はそのままに、柑橘の美味しさをギュッと閉じ込めました。



◆じゃこ天

八幡浜魚港で水揚げをされるアジを主原料に、骨・皮ごと石臼で丹念に練り上げました。

じゃこ天本来の旨み、小魚の旨み、キチキチとした食感味わえます。

(フェアでは、実演販売をします)

高松



◆包丁切り半生うどん

さめきうどんを代表する包丁切りうどんの半生タイプ。絶妙な塩加減、水加減で練り、熟成させた生地を包丁切りした最高の麺です。本品は、本場さめきのうどん職人が昔ながらの製法で作ったうどんです。腰が強く、ねばりと口ざわりの良さをお楽しみいただけます。

(フェアでは、実演販売をします)

◆田舎みそ

糀と大豆の粒が残った粒味噌です。日本の伝統的な味噌で独特の食感があり、どんな食材とも相性が良いです。味が軽めなので味噌汁の他にも各種料理の味付けにも最適です。

