

明日 (23日) から開催！

銀座三越「佐賀フェア」



佐賀県 農林水産商工本部 流通課

佐賀フェアの概要

とき

平成25年1月23日（水曜日）～1月29日（火曜日）
7日間

ところ

銀座三越
地下2階・地下3階の「ギンザフードガーデン」ほか

内容

- 売り場における佐賀県産品の販売
- テナントにおける佐賀県産品コラボ商品の販売
- シェフズステージにおける「銀座季楽」出展
- 県内事業者による催事
- 県産品PR

売り場における佐賀県産品の販売

1. 青果

● 「Premier-S(プルミエ)」の販売(地下2階 サン・フルーツ)



その価値はまるで
“食せるルビー”

色・外観に優れ無傷であることはもちろん、
高い糖度、3Lサイズ以上の大粒で、生産
地や出荷期間まで決められた、人の目と
自然に磨き抜かれた一粒です。



“最上”にふさわしい
選ばれた果実

完全な色味、糖度14度以上(他県ブランド
は12度以上が多数)、酸度1%以下、栽培
方法の指定など極めて高い基準をクリア
したものをだけ厳選しました。



● この他、佐賀県産野菜の販売(地下3階 フレッシュマルシェ)

【れんこん】
(泥付き)



【アイスプラント】
佐賀県発新野菜



売り場における佐賀県産品の販売

2. お米、精肉

【さがびより】

〔地下3階 グロッサリー〕



【佐賀牛®】

〔地下3階 フレッシュマルシェ〕



3. 水産物加工品・鮮魚

【佐賀海苔®有明海一番】

〔地下3階 グロッサリー〕



【玄海の鮮魚(マダイ、サワラなど)】

〔地下3階 グルメパーク〕



売り場における佐賀県産品の販売

4. お酒、特産品、お菓子

【佐賀ん酒15撰】

〔地下3階 ラ・カーヴ〕



【うれしの茶】

〔地下2階 日本茶〕



【いかしゅうまい】

〔地下2階 味匠庵〕



【銘菓(丸芳露、小城羊羹)】

〔地下2階 菓遊庵〕



テナントにおける佐賀県産品コラボ商品の販売

1. 「さがほのか」と「うれしの茶」を使った絶品スイーツ大集合

【さがほのかのいちごデニッシュ】

〔地下2階 ジョアン〕



【さがほのかとうれしの茶のロールケーキ】

〔地下2階 洋菓子〕



【さがほのかのみのりサンデー】

〔9階 みのりカフェ〕

9階

EAT IN



【さがほのかサンド】

〔地下2階 クルストウィッチ〕



テナントにおける佐賀県産品コラボ商品の販売

2. 地元で愛され育まれる名品で美味しいごはんを

【佐賀県産黒毛和牛
すき焼き弁当】

〔地下2階 米飯〕



【佐賀牛ローストビーフ】

〔地下2階 洋総菜〕



【佐賀特産「福頭」使用
煮物盛り合わせ】

〔地下2階 米飯〕



※「福頭」とは佐賀県が開発したた里芋。普通の里芋より大きなサイズで甘いこと、ホクホク、モチモチな食感が特徴です。

シェフズステージにおける「銀座季楽」出展

地下**3**階 銀座スタイル シェフズステージ **EAT IN**



国内屈指のブランド和牛「佐賀牛」の美味しさを、銀座の名店が最大限に引き出しました。通常の店舗でのランチよりも手頃なお値段で、本格的な味覚を楽しむことができます。



《銀座 季楽》
佐賀牛プレート

県内事業者における催事

1. 地下2階 ギンザデリカパーク、ギンザスイーツパークでの実演・試食販売



〈畠山精肉店〉
【佐賀牛弁当】



〈燻や〉
【寒さばの燻製】



〈から揚げドンドン〉
【あたりどり唐揚げ】



〈蔵出しめんたい本舗〉
【蔵出し鮭メンタイ】



〈鶴商店〉
【柿漬大根】



〈元祖吉野屋〉
【白玉饅頭】

2. 地下3階 ギンザグルメパークでの実演・試食販売



〈吉村商店〉
【アジ天日干】



〈川原食品〉
【ゆずのなみだ】
（ゆず果汁ドレッシング）

県産品 PR

トップセールス

◆ 実施場所「地下3階ギンザグルメパーク」

・銀座三越店 23日(水)17時～

※同日12時より日本橋三越においても実施

◆ 実施者

・佐賀県知事 古川 康

・JAさが組合長 織田 博吉 ほか

◆ 内容

・「さがほのか」プレゼント(各店先着100名様)
など



県産品 PR

～佐賀県産農水産物の試食販売等PR～(23, 26, 27日)

◆米屋彦太郎(山田屋本店)

- ・佐賀米食べ比べ (武雄市橘町産さがびより、唐津特裁夢しずく、セタコシヒカリ等)
- ・1kg以上購入者に佐賀海苔プレゼント
※26日同時開催 お米館調布本店(佐賀米試食販売、特産品即売会など)

◆果実、青果、精肉、鮮魚各コーナー

- ・さがほのか、佐賀牛、鮮魚の対面販売及び試食PR

～うれしの茶PR～(期間中)

◆提供PR

- ・11階「高級だし手打ちうどん 長徳」、
12階「鉄板ステーキレストラン 碧」、
地下3階シェフズステージ「銀座季楽」にてうれしの茶をご提供

◆サンプル配布PR

- ・上記3店舗にてお食事されたお客様に、うれしの茶の一煎茶パックをプレゼント





今後とも県は、関係団体と一体となって、
県産農水産物・加工品のPRと販路拡大に
積極的に取り組んでいきます

お問い合わせ先

佐賀県 農林水産商工本部 流通課

TEL:0952-25-7116 / FAX:0952-25-7307

E-mail: ryuutuu@pref.saga.lg.jp

