



プルミエ  
「Premier-S」を中心とした

県産品の情報発信を展開しています



佐賀県 農林水産商工本部 流通課

# 「プルミエ」を中心とした情報発信

県産品情報発信ウェブサイトオープン



雑誌媒体による「プルミエ」PR



カフェとのコラボイベントの展開





# 県産品情報発信ウェブサイトオープン(1月31日～)



## 美食通信「ごちそう佐賀」とは

佐賀県は、自然豊かでたくさんの**食材(ごちそう)**が生み出される土地。玉ねぎ、麦、大豆など多くの農産物は、全国のランキングで常に上位。また、いちごやみかん等のフルーツの生産も多く、佐賀牛や佐賀海苔は、全国的にも質のよさで愛される食材。美食通信「ごちそう佐賀」では、そうした「ごちそう」の宝庫「佐賀」で生まれる食材や、その隠れた魅力を発信していきます。



<http://gochiso-saga.com/>

# サイト紹介

「プルミエ」をはじめとする佐賀生まれのプレミアムブランド。その特徴、こだわりの栽培方法、ブランド化までの道のりなどを、生産者や技術者のコメントとともに紹介します。



## 佐賀プレミアムの秘密

厳しい基準と作り手のこだわり。  
佐賀で生まれた“最高級”にはここでしか作れない理由があります。



→さがいちごプルミエ



→さがみかんプルミエ



→佐賀牛®



→佐賀海苔®有明海一番



→ The SAGA 認定酒

# サイト紹介

その他県産品、県内外の県産品販売店、飲食店の情報も満載！

## その他の県産品



→ 農産品



→ くだもの



→ 食肉



→ 水産物



→ 菓子



→ お酒

## GOCHISO-SAGA INFO ごちそう佐賀情報

探

→ 直売所マップ



買

→ 販売店一覧



食

→ 飲食店一覧



## RECENT NEWS 新着情報一覧

2013.1.31

プレス情報

佐賀県産品情報発信ウェブサイト「ごちそう佐賀」オープンしました





# キャンペーンの展開

ウェブサイトの開設を記念して、オープニングキャンペーンを展開！  
(2月18日～3月18日)

The screenshot shows a website banner for an opening campaign. The background is a close-up of strawberries on the left and hands holding a piece of meat on the right. The text is in white and red. At the top center, there is a logo for '美食通信 佐賀ごちそう' (Food Communication Saga Gochisou). The main text reads 'さがいちご プルミエ × 佐賀牛' (Sagaimochi Premium x Sagami Beef). Below this, it says 'どっちが食べたい?' (Which one do you want to eat?), followed by '投票してプレゼントを貰おう' (Vote to get a present), and the dates '2013.2/18(月)～3/18(月)'. A smaller line of text says 'どちらかに投票してくれた方の中から、抽選で「ごちそう佐賀セット」を合計20名様にプレゼント!' (From among those who voted for either, we will randomly select 20 people to receive the 'Gochisou Saga Set'!). At the bottom, there is a navigation bar with 'HOME', '美食通信「ごちそう佐賀」とは', '新着情報', and '県産品一覧'. There is also a search bar and social media icons for Facebook and Twitter.

美食通信  
佐賀ごちそう

さがいちご  
プルミエ  
×  
佐賀牛®

どっちが食べたい?  
投票してプレゼントを貰おう  
2013.2/18(月)～3/18(月)  
どちらかに投票してくれた方の中から、抽選で  
「ごちそう佐賀セット」を合計20名様にプレゼント!

HOME ・ 美食通信「ごちそう佐賀」とは ・ 新着情報 ・ 県産品一覧

いいね! ツイート

# SNSとの連動

Facebookやtwitterとも  
連動し、多くの方に情報  
を拡散します。

## Facebookもチェック



\*\*\*\* 美食通信ごちそう佐賀

いいね! 25



\*\*\*\* 美食通信ごちそう佐賀

【美食通信ごちそう佐賀vol.1】

佐賀県産の美味しいモノを発信する「美食通信ごちそう佐賀」のサイトをオープンしました！  
このサイトでは、あまり知られていない佐賀県の食の魅力を中心に  
お伝えしていきます。

## 美食通信「ごちそう佐賀」 on twitter

フォローする

gochisaga 美味しいもの大好きなフォロワーさんもいっぱい増えるといいなあ(´▽`)  
22 hours ago · reply · retweet · favorite

gochisaga このサイトでは、あまり知られていない佐賀県の食の魅力を発信していきます！  
22 hours ago · reply · retweet · favorite

gochisaga いよいよ「美食通信ごちそう佐賀」のサイトを公開！ [gochiso-saga.com](http://gochiso-saga.com)  
22 hours ago · reply · retweet · favorite

# 雑誌媒体による「プルミエ」PR

## 1. 「翼の王国」(ANA機内誌)

ANA利用者のほとんどが、機内で目を通す機内誌です。

1か月で約300万人の方にリーチでき、上質な情報を届けることができます。(発行者コメント)

- 掲載号:平成25年2月号(2/1発行)
- 掲載スペース:フルカラー2ページ

読読可能者数  
(ANA月間搭乗者数)  
・国内線 約3,324千人  
・国際線 約 389千人





# 雑誌媒体による「プルミエ」PR

## 「翼の王国」掲載内容




磨き抜かれた味覚の輝き  
さて、味は、何カラット相当？

瞬間の食感が語る上質、それは一粒の珠玉。  
佐賀県から、高級果実ブランド「Premier-S<sup>プリミエ</sup>」登場  
定評ある佐賀県のいちご「さがみかん」その中からさらに一粒一粒を吟味し、厳選された「さがみかん プルミエ」。その称号がえられるのは、さがみかんご賞状のみのみずみず0.01%以下。季節限定の通りずくらの果をご賞味ください。

本誌に掲載されている商品は、佐賀県産の高級果実専門ブランド「プルミエ」認定の商品です。プルミエ認定商品は、佐賀県産の高級果実専門ブランド「プルミエ」認定の商品です。プルミエ認定商品は、佐賀県産の高級果実専門ブランド「プルミエ」認定の商品です。




さがいちご  
プルミエ



その称号にふさわしい滋味に、  
すべての舌が領きます。

作り手の技術と情熱が味に出る。  
佐賀県から、高級果実ブランド「Premier-S<sup>プリミエ</sup>」登場  
空と大地のバランスがとれた深い味わいを作り出すための特別な栽培方法と厳しい品質管理から生まれる「さがみかん プルミエ」。その称号がえられるのは、さがみかんご賞状のみのみずみず0.01%以下。生産者の技術と情熱が、しっかり伝わります。季節限定の通りずくらの果をご賞味ください。

本誌に掲載されている商品は、佐賀県産の高級果実専門ブランド「プルミエ」認定の商品です。プルミエ認定商品は、佐賀県産の高級果実専門ブランド「プルミエ」認定の商品です。プルミエ認定商品は、佐賀県産の高級果実専門ブランド「プルミエ」認定の商品です。



さがみかん  
プルミエ

# 雑誌媒体による「プルミエ」PR

## 2. 「婦人画報」(ハースト婦人画報社)

2011年11月号で通巻1,300号を迎えた歴史ある女性誌。

伝統ある和の文化から世界のトレンドまで、今の時代だからこそ本当の価値が問われる美しいもの、おいしいもの、心あるもの、心躍る瞬間をビジュアルとともに提供しています。

(発行者コメント)

- 掲載号:平成25年3月号(2/1発売)
- 掲載スペース:フルカラー2ページ

〔 創刊 1905年  
発行部数 79,117部 〕



# 雑誌媒体による「プルミエ」PR

## 「婦人画報」掲載内容

選びぬかれた0・02パーセントの喜び  
みかんといちごの  
最高形を知っていますか？

極めておいしい出陣生菓子をリアした、見た目味ともに、最高峰の果実のブランドプルミエが、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

プルミエの名は「ふさわしく、丁寧で、実国を果実づくり」。大きく、ゆず、糖度、酸度、色、形とも、最高の品質を誇るプルミエは、みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

「プルミエ」は、糖度は14度以上、酸度は1パーセント以下。色、形ともに特に美しい。

独自の栽培方法で、その「実力」。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

「プルミエ」は、糖度は14度以上、酸度は1パーセント以下。色、形ともに特に美しい。

独自の栽培方法で、その「実力」。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

大きさは3しちちち以上、糖度は11度以上、果実全体が赤く美しく色づいている。

テラノロイト人の手が生み出す品質。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

「プルミエ」は、糖度は14度以上、酸度は1パーセント以下。色、形ともに特に美しい。

独自の栽培方法で、その「実力」。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

「プルミエ」は、糖度は14度以上、酸度は1パーセント以下。色、形ともに特に美しい。

独自の栽培方法で、その「実力」。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。



テラノロイト人の手が生み出す品質。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

「プルミエ」は、糖度は14度以上、酸度は1パーセント以下。色、形ともに特に美しい。

独自の栽培方法で、その「実力」。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。



独自の栽培方法で、その「実力」。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

「プルミエ」は、糖度は14度以上、酸度は1パーセント以下。色、形ともに特に美しい。

独自の栽培方法で、その「実力」。みかんといちごの最高峰の果実を、生果実より回りました。姿も味も、生果のように美しい果実を、ぜひ味わってみてください。

■お取り合わせ先：サンフルーツ東京ミッドタウン店 03-5647-388

2013 Fujigaoka March



# 雑誌媒体による「プルミエ」PR

## 3. 「STORY」(光文社)

コンサバ・カジュアル系、大人の女性誌。豊かな経験と年相応の知性を持ち、好奇心とパワーを兼ね備えた40歳前後の女性に向け、ファッション、ビューティー、ヘルス、生きがい等の情報を掲載しています。(発行者コメント)

●掲載号:平成25年4月号(3/1発売)

●掲載スペース:フルカラー2ページ

※現在、編集中

〔  
・創刊 2002年  
・発行部数 212,259部  
〕



# カフェとのコラボイベントの展開

首都圏の人気カフェとのコラボで「さがみかん」、「さがいちご」の魅力をプレゼンテーションします。

- **開催期間**：2月25日(月)～3月25日(月)
- **開催場所**：WIRED CAFE系列カフェ5店舗(東京都内)

- ・ WIRED CAFE360°
- ・ WIRED CAFEルミネ立川
- ・ WIRED CAFEルミネ北千住
- ・ WIRED CAFE DL六本木
- ・ WIRED KITCHEN南町田

WIRED CAFEとは  
・ 都内首都圏でもトレンドを掴んだ好立地に店舗展開しているカフェ  
・ 運営はカフェカンパニー株式会社



# カフェとのコラボイベントの展開

## ● 開催内容

- ・「さがみかん」と「さがいちご」を使ったオリジナルスイーツの開発と期間限定での提供
- ・ マスコミ向けレセプションパーティーの開催
- ・ 都内フリーペーパーや雑誌、ウェブメディア等での告知活動 など



人や情報、サービスが集積する場  
所で、佐賀県産のみかんといちごを  
アピール。





今後とも県は、関係団体と一体となって、  
県産農水産物のPR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