

発信年月日：令和元年8月8日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1235
経済観光部 農林課	光井 修	課長補佐 木下 泰造		FAX 0837-22-8458
件名	長門市伝統野菜「白オクラ」を使用した新商品をPR!			

フジミツ株式会社と長門地域地産・地消推進委員会は、地元野菜を活用した加工品開発に連携して取り組んでいます。

このたび、新商品「長門産白オクラを使ったネバネバ蕎麦」が開発され、試食販売とPR活動を長門市内の販売協力店3店で行います。

記

1 日時

令和元年8月10日(土)
午前10時から午後5時30分まで

2 実施場所

Aコープ長門店(長門市東深川1941)
ゆめマート南仙崎店(長門市仙崎堂下854)
ゆめマート板持店(長門市西深川3353-3)
※取材対応は、Aコープ長門店で行います。【裏面位置図参照】



3 実施主体

フジミツ株式会社
長門白オクラ部会(会長：しのはらかずお篠原和男)
長門地域地産・地消推進委員会(会長：むねもとまさひこ宗本雅彦)

4 内容

生産者による「長門産白オクラを使ったネバネバ蕎麦」の試食PR
※原料の白オクラは全て長門市産

5 問い合わせ先

フジミツ株式会社美祢事業所営業部(担当：にいまえ新前) TEL: 08396-5-5055
長門市経済観光部農林課(担当：きのした木下) TEL: 0837-23-1235
山口県長門農林水産事務所企画振興室(担当：むかしの向野) TEL: 0837-37-5601

(裏面に続く)

<参考>

(1) 白オクラ

長門市三隅地域で1戦後のころから栽培されている県の伝統野菜です。通常のオクラより果色が薄く、粘りが強いのが特徴です。また、アクが少ないため、湯通しせずに生のまま食べられます。

(2) 長門産白オクラを使ったネバネバ蕎麦

具材は、白オクラ、おろし大根、ネギ、かまぼこの4種類。ネバネバ具材として長門産の白オクラをたっぷりと使用しています。野菜と蕎麦の食感が特徴です。

(3) 長門地域地産・地消推進委員会

長門市、山口県農協長門統括本部、深川養鶏農協、県漁協長門統括支店、県西部森林組合、県長門農林水産事務所で組織され、生産者、流通・加工関係者、消費者が協働した「地産・地消」を通じて長門地域産の農林水産物の需要拡大を図るため、平成16年に設置されました。(会長：山口県農協長門統括本部営農経済部長 むねもと まさひこ 宗本 雅彦)

<Aコープ長門店位置図>

