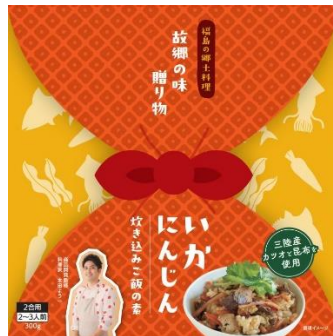


文化庁 100 年フード認定「いかにんじん」

認定ロゴ付き商品第 1 号販売開始！！

4 月 15 日コラッセで店頭販売会決定！



今年の 3 月に認定された文化庁 100 年フード事業の「いかにんじん」。100 年フードロゴの付いた「いかにんじん」商品としては全国で第 1 号となる商品が、株式会社いちいから販売されます。

「いかにんじん」は近年メディアにも取り上げられ、いかにんじん味のポテトチップスが商品化されるなど全国的にも知名度が上がってきたものの、福島駅西口の観光案内所には「いかにんじんを食べられるお店が少ないね。」と残念がるお客様の声が多く寄せられていました。当会のアンケート調査でも「福島市のお土産といえど？」の回答に「無し」と回答する方が 3 分の 1 近くいることも課題でした。この結果を受けて、福島の郷土料理「いかにんじん」を観光分野でも盛り上げ育てていこう！と、株式会社いちい、株式会社福島丸公、福島水産株式会社の 3 社が連携して「いかにんじん炊き込みご飯の素」を開発。福島県出身の料理研究家 本田よう一氏が味や盛り付け、レシピを監修しました。

4 月 15 日から新規オープンとなる株式会社いちい鳥川店をはじめ、いちい各店舗および関連店舗で販売が決定しました。今回は 100 年フード認定後第 1 号の商品販売開始を記念して、コラッセふくしまの特設ブースで販売会を行います。当日は開発秘話を担当者から伺うことができますので、ぜひ取材をして頂き福島市の観光の後押しをお願い致します。

今後の展開としては 5 月 9 日～13 日には市内宿泊施設や飲食店を対象に試食会を行い、福島市に訪れた方々がいかにんじんを食べられる機会が増えるよう、協力店を募っていく予定です。

【文化庁 100 年フード事業とは】 ※文化庁ホームページより抜粋

認定基準：

下記の①～③を全て満たす食文化を「100 年フード」として認定します。

- ①地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
(全国一律の食材や加工食品ではなく、地域に根差したストーリーを持つ食文化)
- ②地域において、世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化
(単に一人、一店による料理ではなく、地域の広がりの中で、二世以上に渡って継承され現存する食文化)
- ③ その食文化を、地域の誇りとして、100 年を超えて継承することを宣言する団体が存在する食文化

部 門： ① 伝統の 100 年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～

《取材協力のお願い》

日時：2022年4月15日（金） 13時00分～15時00分

場所：コラッセふくしま 物産館内特設販売ブース

商品開発ご担当者：株式会社いちい 商品本部 商品部デイリーバイヤー 小野 千瑛 様

販売商品：いかにんじん炊き込みご飯の素（冷凍）

※福島市の連携先となっている気仙沼市の特産であるカツオと久慈市特産の昆布をコラボ

試食：取材時に試食をご用意致します。ご取材頂ける場合は担当金澤へお電話かメールに事前にご連絡を頂けますよう、よろしくお願い致します。

※コロナ対策のため一般のお客様への試食提供なし

《本件に関するお問合せ先》

DMO 一社 福島市観光コンベンション協会（福島市五月町 酪農会館 303）

（担当：金澤）

TEL：024-563-5554

E-mail：chihiro-k@f-kankou.jp