

オホーツクの海の幸・山の幸を東京の食卓にお届けするキャンペーン

## 「オホーツク西紋別フェア」開催

都心で人気の「旬八青果店」「sakana bacca」と期間限定コラボ  
2017 年 9 月 8 日（金）～9 月 21 日（木）

西紋別エリア 5 市町村（紋別市、滝上町、興部町、雄武町、西興部村）の各自治体と商工会議所・商工会は、「旬八青果店」（運営：株式会社アグリゲート）、「sakana bacca(サカナバッカ）」（運営：株式会社フーディソン）と連携し、当エリアの食材・製品の首都圏での認知・消費拡大を目的としたキャンペーンを開催いたします。

本キャンペーンは、オホーツクの各食材の旬に合わせて期間限定で開催するもので、第 1 回および第 2 回と 2 回に分けて展開いたします。

### ●第 1 回開催概要

期間：2017 年 9 月 8 日（金）～9 月 21 日（木）

内容：オホーツク西紋別の海の幸・山の幸を期間限定販売、店頭試食、イベント

場所：\*「旬八青果店」都内 8 店舗（大崎店、下目黒 6 丁目店、三田店、五反田店、目黒警察署前店、赤坂店、白金台店、東急百貨店本店）

\*「旬八キッチン」都内 1 店舗（天王洲店）

\*「サカナバッカ」都内 2 店舗（中目黒店、都立大学店）

※なお、第 2 回開催予定は以下の通りです。

\*「旬八青果店」：2017 年 10 月 20 日（金）～11 月 2 日（木）

\*「サカナバッカ」：2017 年 11 月 3 日（金・祝）～11 月 16 日（木）



### ●取り組みの背景と特色

西紋別エリアは、オホーツク海の豊かな水産物や、広大な北の大地で育む農産物や畜産物のほか、豊かな自然の恵みである山菜やジビエ等、食材資源に恵まれた地域です。しかしながら、小規模事業者が多く流通・販売がローカルに限定されているという課題を抱えています。

この度、首都圏での市場開拓を目的に、地域食材の魅力を都心に発信し、多くのファンをもつ「旬八青果店」と「sakana bacca」とコラボレーションする運びとなりました。百貨店等の従来型の物産展とは異なり、「日常消費」が起きる地域密着の両店舗で PR することで、産地のこだわりや思いをお届けするとともに、感度の高いお客様の声を生産者にフィードバックすることが可能になります。



### ●旬八青果店 概要

「新鮮・おいしい・適正価格」旬にこだわり、都市と地方をつなぐ八百屋として、東京都内に展開。



旬八青果店 URL : <http://shunpachi.jp/>

店舗数 : 都内 8 店舗 (2017 年 8 月現在) / 運営 : 株式会社アグリゲート

### ●sakana bacca (サカナバッカ) 概要

「毎日の食卓に魚のごちそうを」をコンセプトに、全国の水産品を提供する魚屋として、東京都内に展開。



sakana bacca (サカナバッカ) URL : <http://sakanabacca.jp/>

店舗数 : 都内 4 店舗 (2017 年 8 月現在) / 運営 : 株式会社フーディソン

### ●オホーツク西紋別エリア概要

西紋別エリアは、北海道オホーツク総合振興局管内のうち、紋別市、および紋別郡滝上町、興部町、雄武町、西興部村の5市町村からなる地域です。

当エリアでは、西紋エリア連携コンソーシアムを立ち上げ、様々な地域振興施策に取り組んで参ります。



**紋別市**や**雄武町**は、北海道を代表する水産資源が豊富なエリアで特にカニや鮭のブランド評価が高く、オホーツク海の流氷が運ぶ豊富なプランクトンから栄養を蓄えた“海明け毛ガニ”は、日本トップクラスの毛ガニとして市場でも高く評価されています。また、酪農を中心とした農業も盛んで紋別市の乳製品や豚肉は定評があり、雄武町の韃靼（だつたん）そばは農林水産大臣賞を受賞しています。

**興部町**は酪農が中心で、数多くの賞を獲得したチーズや、ロースハムやベーコン等の畜産物加工品が人気を得ています。内陸部に位置する**滝上町**は、盆地特有の昼夜の寒暖差を活かして、ハーブや品質の高い多様な農産物を生産しているほか、黒毛和牛や七面鳥等、特色ある畜産業が盛んです。

**西興部村**は山間部ならではの食材が豊富で、鹿や熊など鳥獣が多く生息するエリアであることから、ジビエや食肉加工した缶詰等を製造・販売しています。また、天然の山菜も特産品です。

