

JAグループ宮城6次産業化サポート

農の食卓

宮城県農業協同組合中央会
 営農農政部
 〒980-0011 仙台市青葉区上杉1丁目2-16
 TEL.022-264-8247 FAX.022-264-8239
<http://www.ja-mg.or.jp/>



みやぎ米四天王 誕生?

宮城のお米といえば「ササニシキ」や「ひとめぼれ」が2大巨頭。これに新しく、良食味の玄米食向け品種「金のいぶき」が加わろうとしています。また平成30年には、高級志向のブランド米「だて正夢」のデビューが決定しています。

「お米は食べ合わせる時代。だから、みやぎ米。」というキャッチフレーズのもと、みやぎ米のブランド化を目指し、食卓シーンに合わせた銘柄選を提案します。

あなたの好きなお米はどちらでしょうか?



特集

5年に1度の和牛オリンピック 宮城県で初開催

第11回全国和牛能力共進会 和牛の祭典2017inみやぎ

9月7日～11日、夢メッセみやぎにて全国和牛能力共進会(全共)が開催されました。全国より41万7千人が訪れ、大いに賑わいました。

全共は5年に1度開催され、関係者からは「和牛のオリンピック」とも称されます。全国の和牛が一堂に会し、品種改良の成果や優秀さを競い合います。



日本各地から出品牛が集い、厳しい審査が行われた中、宮城県勢は見事上位に食い込み、宮城の畜産や仙台牛ブランドを全国にPRすることができました。

審査のほかにもステージイベント、全国の和牛食比べ、企業団体の出展など数多くの催しがあり、一般の来場者も足を運んでいました。親子で楽しめる「和牛振興PR館」では、和牛について楽しく学べるクイズラリーを実施。解答者にはカウベルがプレゼントされ、参加した子供たちは大喜びでした。「宮城県PRエリア」では、県内の観光・お土産・飲食ブースがずらり。「オールみやぎ」を合言葉に県内の特産物等を宣伝・販売し、盛り上がりを見せていました。



お奨め逸品

昭和の味わいを飲んで感じて 「大吟醸 糀みるく」

〈発売元〉みやぎ登米農業協同組合

「大吟醸 糀みるく」は地元のササニシキを100%使用、精米歩合を50%以下にし、お米の中心部分だけをを使用したとても贅沢な作りになっています。



全国的にも珍しいササニシキを使用し、本物の米の美味しさを味わっていただきたいとの思いで開発した甘酒です。

アルコール0%の栄養満点、米糀発酵飲料になったいるので、大人から子供まで安心してお飲みいただけます。JAみやぎ登米の完全オリジナル商品として発売中です。

- 《大吟醸 糀みるく》
- ・190g 280円(税込)
- ・900g 980円(税込)

《ご注文・お問い合わせ先》
JAグリーンなかだ
 TEL.0220-34-8990

県産県消レポート

新鮮な海産物と魚介料理で お客さまを呼ぶ

魚屋hide(ひで)

鳥の海ふれあい市場の一角にある、いま評判のレストランが「魚屋hide」。

入口正面には冷ケースに荒浜漁港直送の新鮮な魚がならび、その左側はテーブルと小上がりもあるレストランになっています。

海鮮丼定食 1,300円(税込)も人気ですが、ご主人(菊地秀喜氏)がおすすめるのは「なんと」



魚屋hide(ひで)
 宮城県亘理町荒浜字築港通り6-34
 TEL.0223-35-2849
 〈営業時間〉ランチタイム 11:00～15:00
 店頭販売 10:00～17:00
 〈定休日〉毎週月曜日(祝日の場合は翌日)及び年末年始

浜平目天井1,200円(税込)です。荒浜は、大きくて肉厚な平目がほぼ年間を通して上りますが、天井の大きさに皆さんびっくりされます」と胸を張ります。お米は亘理のひとめぼれ、付け合わせの野菜もほとんど地のものを使っているとのこと。

9月からは荒浜名物はらこ飯のシーズンが始まります。材料がなくなることもあり、早めにお問い合わせください。

トマトカレー レシピコンクールのご案内

JAいしのまきは、管内のトマトを広くPRしたいと、新たにトマトブランド「赤のみのり」を制定、キャラクター「みのりちゃん」も誕生しました。それを記念して、この度「トマトカレー レシピコンクール」を開催することになりました。

特別審査委員に仙台市内の有名レストラン「パリンカ」のオーナーシェフ小関康氏を迎え、トマトや海産物を使ったカレーレシピを募集します。

詳しくは、下記までお問い合わせ頂くか、
フェイスブックをご覧ください。

募集期間 **2017年10月25日～2018年1月12日**

〈問い合わせ先〉

JAいしのまき園芸課

トマトカレーレシピ
コンクール事務局

TEL.0225-22-1191

 JAいしのまき



JAいしのまき トマトブランド
「赤のみのり」キャラクター みのりちゃん

「特別純米酒 登米」



JAみやぎ登米管内の生産者が栽培する
酒造好適米「蔵の華」を使用した特別純米酒です。
深い味わいとコクをお楽しみいただける一品です。

〈発売元〉JAみやぎ登米
・720g 1,490円(税込)
・300g 420円(税込)
〈ご注文・お問い合わせ先〉
JAグリーンなかだ
TEL.0220-34-8990



カタログ

お取り寄せ

お取り寄せのお問い合わせは、各JAまでお電話でご連絡ください。生産量に限りがあるため、品切れになる商品もございますのであらかじめご了承ください。

◆商品のお問い合わせ

マーケティングとは何か。

最近いくつかのメディアで「今のJAにはマーケティング戦略が足りない」という意見を見かけました。しかし、そう言っている評論家ご自身も「マーケティングとはなにか」という問いに対する答えを持っていないように思えます。これまでわが国ではマーケティングとは、「市場調査のなにか・・・」程度の認識で長く語られてきたからです。

しかし、本来のマーケティングとは「理念にもとづいた仮説」をたて、「検証」市場調査し、「新たな市場の設計」をおこない、それに向かって「市場の啓蒙」をおこない、「販売戦略」をたてるという一連の作業をいいます。ところがわが国では往々にして、その一連のプロセスをそれぞれの部署が担当し、結果として統一性を欠いた腰だけだけの計画となってしまうようです。

いまや日本を代表する畜産関係の某製薬会社の興味深いエピソードをご紹介します。

戦後、復興途上にあつたわが国で畜産専門の某製薬会社は倒産の危機にありました。当時の社長A氏は、その分野の先達であるアメリカの大手製薬会社の社長B氏を訪ね、その苦境を語りました。すると、B氏は「貴社は、わが社が何世代にもわたって苦労して来たことを一気にやろうとしている。まずはマーケティングを育てることから始めなさい」と諭しました。

日本に飛んで帰ってきたA社長は、それから全国をくまなく回って酪農の大切さ、将来性を説いて歩きました。今は立派に成長したその企業は40年ほど前、こんなことを実践していました。

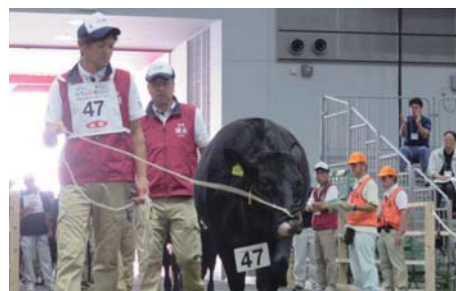
その会社を訪問すると、まず応接室に通されます。すると、女性がある紙をテーブルの上に置きます。その紙には、

どうぞ『牛乳』をお飲み下さい。

ご来社有り難うございます。

当社では、日本の酪農が伸びるために、日本人の健康を守るために、コーヒーやジュースに替えて、蛋白とカルシウムをたっぷり含んだ、天然で、安全で、完全栄養食品の「牛乳」を飲むことを、おすすめしています。

〇〇〇工業株式会社



和牛の祭典inみやぎより

右のように印刷されていました。(原文のまま)

そしてその紙の上にはお茶ではなく、なみなみと注がれた牛乳のグラスが置かれたのです。この地道な、あまりにも地道な活動は、当時のその会社の経営理念を伝えるに充分でした。その後のその企業の成長の姿を見れば、理念の正しかったことがわかります。

いかがですか？

マーケティングとは、そういうことなのです。

6次化プランナー 石井哲郎

編集室から

「和牛のオリンピック」こと全国和牛能力共進会、私もスタッフとして参加しました。全国からの来場者で賑わい、大成功だったと感じております。

業務においては、イベント企画業務に携わっていたことや、接客業のアルバイト経験もあり、なんとか及第点の対応ができたかな...と思っております。現場仕事で大切なことは、「常に全体を俯瞰する」「お客様・仕事仲間への真摯な対応」「作業の手を止めない」に尽きると思います。普段も洗練した仕事ができるよう、自己研鑽に励みたいと思います。(佑)

