



報道関係各位

2022年6月30日

** ホームページでも確認できます **

JAと、おかやまキムラヤがタッグ！

「桃太郎トマト」と「美星ハム」の夏らしいサンドイッチ登場！

- 販売期間：2022年7月14日(木)～約3ヶ月程度
- 原料提供：JA晴れの国岡山
- 販売元：株式会社岡山木村屋

*お披露目の場(試食品の配布あり)

JA晴れの国岡山びほくトマト部会 出荷進発式で披露します。

日時:2022年7月5日(火)午前9時30分～(約1時間程度)

場所:JA晴れの国岡山びほくトマト選果場

〒716-0302 岡山県高梁市備中町布瀬 1657-1 (0866-45-4141)

JA晴れの国岡山と株式会社岡山木村屋は、地産地消による消費拡大に力を入れ、地域活性化を目指しています。

「岡山県産桃太郎トマトと美星ハムのサンドイッチ」が完成し、7月14日(木)から県内おかやまキムラヤ直営店他約80店舗で販売を開始します。今回は岡山県特産桃太郎トマトと、地元で古くから愛されている特産「美星豚」を使ったハムをふんだんに使用。近年の健康志向を考慮してライ麦入食パンを使い、桃太郎トマトと美星のハムに加え、レタスやクリームチーズをサンドしました。甘味と酸味のバランスが抜群の桃太郎トマトの味わいと、美星ハムの塩味が絶妙に合わさり、夏らしさを感じられるサッパリとした商品に仕上がりました。

▼取り組み、産地概要等…別紙参照

▼JAの想い

- ・JAと同様に地域密着型の地元パン屋とコラボすることで、地産地消を強くPRする。
- ・下位等級品の販路確保につなげ、農家所得の増大になる取り組みとする。
- ・ギフトとしても用いられる「美星ハム」を使うことで、幅広く消費者に「美星ハム」のおいしさをPRする。
- ・消費者キャンペーンを共同で実施(キャンペーン概要は別紙参照)。



岡山県産桃太郎トマトと美星ハムのサンドイッチ

「岡山県産桃太郎トマトと美星ハムのサンドイッチ」概要

商品名・価格	岡山県産桃太郎トマトと美星ハムのサンドイッチ 418 円 (税抜) (451 円 (税込))
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 岡山県産の桃太郎トマトと美星ハムをふんだんに使ったサンドイッチです。 甘味と酸味のバランスが抜群の桃太郎トマトの味わいと、美星ハムの塩味が絶妙に合わり、夏らしさを感じられるサッパリとした味を実現しました。

同時開催！岡山県産桃太郎トマトと美星ハムのサンドイッチキャンペーン概要

キャンペーン名	岡山県産桃太郎トマトと美星ハムのサンドイッチキャンペーン	
キャンペーン期間	2022 年 7 月 14 日 (木)～9 月 14 日 (水)	
賞品	<ul style="list-style-type: none"> ピオーネ、シャインマスカットから 1 房 (10 名さま) 美星ハム、ソーセージセット (50 名さま) 	
応募方法	対象商品についている応募シールを 3 枚集めて専用応募用紙に貼り、おかやまキムラヤの専売店・直営店へ持参。	

産地概要

桃太郎 トマト	産地	びほく、新見、真庭統括本部
	出荷数量 (計画)	1,700t
	主な出荷先	岡山、関西市場など
	特長	<p>7 月から 11 月まで収穫する夏秋栽培。</p> <p>中山間地特有の昼夜の寒暖差を敏感に感じ、甘みと栄養が増します。10 月は昼夜の寒暖差が大きくなるこの時期、かん水も抑えるため、甘みがぐんぐん増し、まさに「おいしい！」トマトを味わえます。おいしさが増す時期と語呂合わせから、10 月 10 日は「岡山県産桃太郎トマトの日」として認定されています。</p>

美星 ハム	産地	井原市美星町
	特長	井原市美星町にあるJAグループの養豚場で飼育した美星豚を原料に自家施設「美星加工センター」で加工・製造し、一貫生産を確立しています。原料の「美星豚」は品質・食味とも優れており、古くから地域では親しまれています。

【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部総務企画課
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1
TEL : 086-476-1830 FAX : 086-476-1840
Email: hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp

【主催 問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 営農部 販売戦略課
(担当者) 真野 080-4486-1629
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1
TEL : 086-476-1837
FAX : 086-476-8093



ホームページはこちら→