

## 今年も「博多とよみつひめ」が旬を迎えます。

出荷量も年々増加。キャンペーン3年目の今季は、  
東京でも都内複数の飲食店などで、旬の「博多とよみつひめ」を味わえます。  
生産地であり、旬を贅沢に味わうことのできる福岡で  
昨年以上にオンナゴコロをくすぐるプレミアムな美味しい体験をご用意します。

【期間】2014年8月9日(土)～10月5日(日) 【エリア】福岡県内、東京都内

《福岡地区》2014年8月11日(月)～10月5日(日)

- (1) 8/11(月)、メディア向けオープニングイベントを実施(場所:JR博多シティ)
- (2) キーステーションをJR博多シティにW設置。県内7店舗で特別メニュー販売

《東京地区》2014年8月9日(土)～10月5日(日)

- (1) 8/9(土)、東京・渋谷でサンプリング&PRイベントを実施(場所:マルイシティ渋谷)
- (2) 渋谷/原宿/錦糸町/日本橋、都内6店舗のスイーツショップとタイアップ

JA全農ふくれんでは、福岡県産プレミアムいちじく「博多とよみつひめ」の認知・消費拡大を目的としたキャンペーンを今年も2014年8月9日(土)～10月5日(日)まで実施します。出荷量も年々増えており、キャンペーン3年目の今年、福岡県内に加えて東京都内でもタイアップなどを行い、フルーツやスイーツになじみのある若年層の女性へ向けたキャンペーンを展開する予定です。

“高糖度の甘熟フルーツ” “旬が短くて希少な、夏のプレミアムフルーツ” みずみずしい果汁と強い甘みが口いっぱいにジュワ〜ッと広がる、福岡で生まれた新品種のいちじく「博多とよみつひめ」。

2013年9月の調査で、福岡県内における「博多とよみつひめ」の認知度は62.4%まで上昇しました(2012年9月調査では49.8%)。福岡県のいちじく栽培面積は全国第2位。博多あまおうに続くブランドフルーツとして、出荷量も年々増えています。プレミアムでリッチな「博多とよみつひめ」を今年もどうぞお召し上がりください。

# 今年も 召しあがれ。

今年も  
博多とよみつひめの  
季節です。



プレミアムで贅沢、ヘルシー。  
これから最盛期を迎えます

「博多とよみつひめ」は、初めて食べた方の多くが、これまでに食べたことないいちじくと絶賛する、その美味しさが最大の特徴。“果汁豊かで柔らかい食感”と“高い糖度(糖度17度以上)と強い甘み”。従来のいちじくには見られない肉厚で色鮮やかな果肉と、まあるくカワイイ真っ赤な見た目。とろ〜りなめらかな食感で、口いっぱいに広がる甘い香りと味わいは、“フルーツの女王”の名にふさわしい特別ないちじくです。品種登録されてからまだ日が浅く、生産量もまだ限られており、首都圏では知る人ぞ知るレアないちじくとして評価されています。

夏から秋にかけて最盛期を迎え、産地である福岡では、これから太陽をいっぱい浴びてふっくらと育った「博多とよみつひめ」を味わうことができます。

【参考】平均的な果物の糖度/もも:約13度、梨:約12度、ぶどう:約17度

## FUKUOKA 福岡地区プロモーション

### ◆JR博多シティにキーステーションを開設

[期間] 2014年8月11日(月)～10月5日(日)

[場所] JR博多シティ・くうてん内「キャンベル・アーリー」

JR博多シティ9Fの「キャンベル・アーリー」が期間限定で博多とよみつひめのキーステーションに。

旬の博多とよみつひめ(果実)の購入や限定スイーツが登場。昨年までの博多とよみつひめメニューから内容を一新！よりプレミアムな限定メニューを堪能できます。



写真はイメージです

### キャンベル・アーリー 限定メニュー

(左)博多とよみつひめのグラスデザート ¥1,000

(中)博多とよみつひめとラズベリーのジュース ¥800

(右)博多とよみつひめと生ハムとモッツアレラチーズのパンケーキ ¥1,300



一般オープン前に、媒体関係者を対象としたオープニング取材会(試食会)を予定しています。

◎8/11(月) 9:30～10:30を予定 ※詳細は後日案内します



つめたく冷やして。  
(凍らせてもOK)  
生果も販売します。

### ◆福岡県内の6店舗でタイアップメニューを販売

[期間] 2014年8月11日(月)～10月5日(日)

[場所] 「フルーツカフェTOKIO」 JR博多シティ店、IMS店、岩田屋三越店、大野城まどかぴあ店、岩田屋久留米店/JA全農ふくれん直営店「お米カフェ musubime」



### フルーツカフェTOKIO全店

「博多とよみつひめヨーグルトジュース」¥350  
地元福岡産いちじく「博多とよみつひめ」を贅沢に使用。リンゴとヨーグルトでミックスした体にやさしいジュースです。

### ★IMS店限定MENU★

「博多とよみつひめのパンケーキ」¥1,080  
とろりとした食感の生地と甘酸っぱい自家製博多とよみつひめジャムとくるみの食感がアクセントの可愛らしい1品です。



### お米カフェ musubime

「博多とよみつひめヨーグルトジュース」¥220(予定価格)  
地元福岡産いちじく「博多とよみつひめ」に九州産フクユタカを使った豆乳、糸島・伊都物語の飲むヨーグルトを合わせたヘルシードリンクです。



今年も  
LinQのメンバーが  
応援隊として  
活躍します！

今年も九州発のアイドルグループLinQが、博多とよみつひめ応援隊としてキャンペーンをサポート！7/30(水)に新曲もリリースされ、地元・福岡はもちろん東京にもオープニングへかけつけ、彼女たち自身の生の声で、博多とよみつひめの魅力をアピールします。

8/9(土)東京・渋谷のオープニングイベントに、  
8/11(月)JR博多シティ「キャンベル・アーリー」の取材会に登場！



### ● 本件に関するお問い合わせ先 ●

【一般の方の問合せ先】 JA全農ふくれん TEL:092-762-4745 (平日9:00～17:00)

【取材等のお問合せ先】 PR担当会社(キナックス) / 担当: マツオ、松田  
TEL:092-762-4141 FAX:092-762-4142 携帯:090-1198-3555  
MAIL:s.matsuo@hesoname.com、matsuda@hesoname.com

※写真等の素材提供もこちらへご連絡下さい。JA全農ふくれんや生産者の各種取材等も一次窓口としてこちらで対応致します

**TOKYO** 東京地区プロモーション **SWEETS PARADISE**  
スイーツパラダイス



◆都内を中心に全国36店舗を構えるスイーツ専門店「スイーツパラダイス」とタイアップ。

マルイシティ渋谷店内「スイーツパラダイス丸井渋谷店」をキーステーションに、「SoLaDo原宿店」「丸井錦糸町店」の計6店舗で、スイーツ好きな若い女性たちへ驚きの体験を。

[期間] 2014年8月9日(土)～9月15日(月・祝)

\*丸井渋谷店以外は8月17日(日)で終了

[場所] スイーツパラダイス

「丸井渋谷店」「Solado原宿店」「丸井錦糸町店」「コピス吉祥寺店」「柏店」

若い女性が多く来店するスイーツ専門店「スイーツパラダイス」丸井渋谷店では、旬の「博多とよみつひめ」を贅沢にWで使用したタルトを期間限定で提供します。

「博多とよみつひめのタルト&生博多とよみつひめ添え」  
(価格未定)

◆オープンしたての「COREDO室町2」でも限定メニューや生果を販売

日本橋再生の注目事業として今年3月にオープンしたばかりの「COREDO室町2」内のフルーツカフェ「ジェラシーbyキャンベルアーリー」では、生果の「博多とよみつひめ」を販売する他、大人の女性に向けてプレミアムなメニューを提供します。

[期間] 2014年8月9日(土)～10月5日(日)

[場所] 「ジェラシーbyキャンベルアーリー」 COREDO室町2・B2F



つめたく冷やして。  
(凍らせてもOK)  
ジェラシーbyキャンベル  
アーリーでは、  
生果も販売します。



「博多とよみつひめの赤ワイン煮  
パルフェ」¥1,200

赤ワインで似た博多とよみつひめに、チョコレート・ミルク・ベリー3種のジェラートと生の博多とよみつひめをトッピング。ちよびり大人な贅沢なスイーツ。



**夏休み&週末の「マルイシティ渋谷」で、オープニングイベントを実施**

1日に7万人以上が行き来するマルイシティ渋谷の1F広場で、「博多とよみつひめ」のPRや試食イベントを開催！  
応援隊・LinQも駆けつけてステージを盛り上げます。

[日時] 2014年8月9日(土) 1回目/12:00～、2回目/15:00～

[場所] マルイシティ渋谷1F店頭(広場)

[内容] 博多とよみつひめの紹介、「LinQ」ライブ、博多とよみつひめの試食会



※紹介しているメニュー等はすべて消費税込の価格表記です。※天候などの事情により、商品の販売が出来ない場合がありますので予めご了承ください。  
※このキャンペーンは「博多とよみつひめ」の認知度向上を目的に、JA全農ふくれんが行います。

● 本件に関するお問い合わせ先 ●

【一般の方の問合せ先】 JA全農ふくれん TEL:092-762-4745 (平日9:00～17:00)

【取材等のお問合せ先】 PR担当会社(キナックス) / 担当: マツオ、松田  
TEL:092-762-4141 FAX:092-762-4142 携帯:090-1198-3555  
MAIL:s.matsuo@hesoname.com、matsuda@hesoname.com

※写真等の素材提供もこちらへご連絡下さい。JA全農ふくれんや生産者の各種取材等も一次窓口としてこちらで対応致します