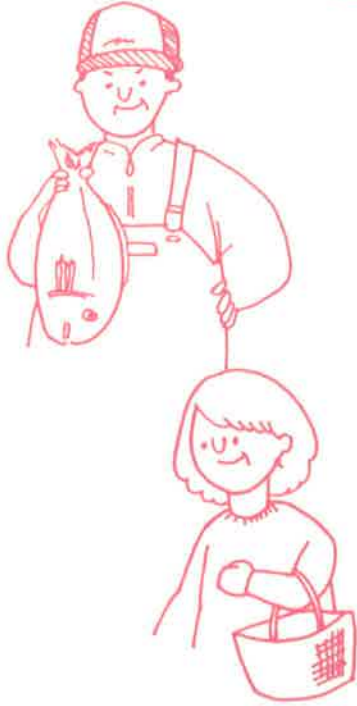
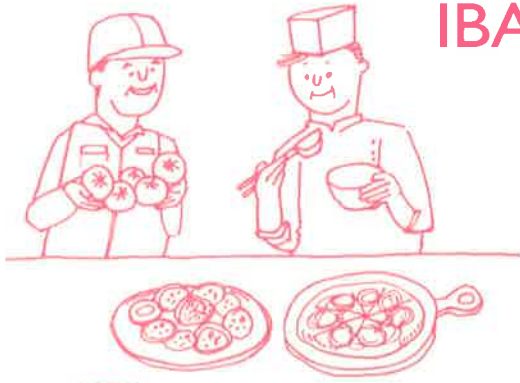


IBARAKI BRAND



ただ美味しいだけじゃない！いばらき・食の五つの魅力

五感が選ぶ いばらき

見る
聞く
触る
感じる
食べる
美味しい！



いばらき農林水産物 ブランディングビジョン

ブランド力向上に向けた現状

REPORT

茨城県は、広大で肥沃な大地と豊かな海から、季節ごとに彩り豊かな農林水産物が生産される「宝の山」です。また、大消費地に近接している立地条件は、なによりも強みです。

しかしながら、これらのポテンシャルを生かし、本県農林水産物の魅力を県内外に十分伝えられているとは必ずしも言えない状況にあります。

ブランド力を向上させていくためには、まず生産者や関係者が、自分たちが作る農林水産物の美味しさや品質について十分理解するとともに、他産地との比較や課題の把握など、現状の分析をしっかりと行ったうえで、消費者に信頼されるモノづくりを基本に、積極的な売り込みや効果的なPR、情報発信を行っていくことが不可欠です。

ブランド力向上に向けた課題

◎ブランディングの推進体制強化

- ・第三者による客観的な視野での評価や専門家によるアドバイスが必要

◎人づくり、モノづくり

- ・ブランド化に向けた共通理念をつくるべきです
- ・産地において「食」や「食文化」に関する知識を高め消費者に発信すべきです
- ・「おもてなし」の気持ちで産地をあげたプロモーションが必要です
- ・食材の価値を理解し買い支えてくれるよう消費者教育が必要です
- ・全国に通用するブランドを目指した商品化の取組を強化すべきです

◎効果的なPR

- ・消費者の心に響くよう情報発信の仕方を工夫すべきです
- ・食の専門家や料理人などの発信力を活用し、本県食材の素晴らしさを訴えることが必要です
- ・ポスターやパンフレット等は、伝えたい情報を精査し消費者に分かりやすい内容に洗練させるべきです
- ・「茨城をたべよう」は、デザイン性に優れ、消費者の印象が良いのでこれを活用してPRすべきです

食のアドバイザーによる現地調査からみえてきたもの





01 食の専門家を いばらき食のアドバイザー として起用

- 産地が主体となったブランド化の取組への助言指導を行います
- セミナー等を通じた消費者へのPRや啓発活動を行います



02

食のアンバサダー*の設置

- ブランド化を支援するため食材の味や特性等について評価します
- 店舗での料理提供や料理セミナー等を通して本県食材をPRします
- 産地における食の研修会やメニュー開発等を支援します

*本県農林水産物のブランド化を応援・協力してくれる県内外の一流料理人



03

本県農林水産物の イメージづくり

- 「茨城をたべよう」を統一スローガンとして、本県農林水産物の消費拡大を県内外で進めます
- 「茨城をたべよう」運動の推進拠点として、食べられる店、買える店を拡大します
- 本県農林水産物等に注目が集まるよう商品のコンテスト等を実施します
- 本県農林水産物の顔となる品目の集中的なPRを行います



ブランドづくりに向けた6つの方策

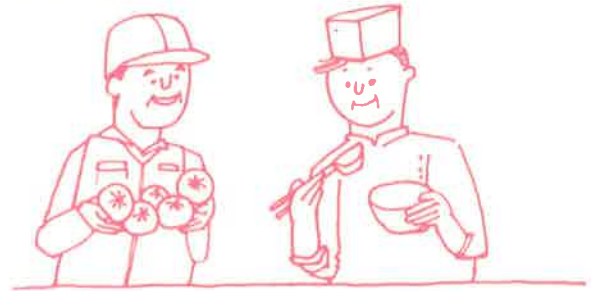
PLAN



効果的な販売促進、 情報発信

04

- 伝えたい情報を精査し、優先順位をつけたり、効果的なキーワードを活用し、**消費者の心に響くPR**に努めます
- ホームページ、ソーシャルネットワークサービス、動画サイト等による周知活動と情報の拡散、ネットワークづくりを進めます
- 重点品目ほか、オンリーワン商品や希少価値のある品目について、**高級果実専門店や料理店、高級志向のネット通販やカタログ販売**などでの販売促進を図ります
- アドバイザーやアンバサダーによる、**TVや雑誌、イベント等**を通じた効果的なPRを展開します



05

ブランド力向上に向けた 意識啓発、人づくり、産地づくり

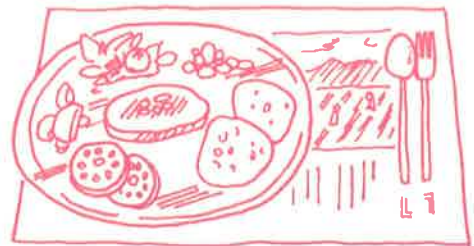
- 関係者が一丸となってブランド力向上に取り組むため、**基本理念を共有**します
- オリジナルレシピや食べ方、地域の食文化を消費者に提供できる「おもてなし」の**産地づくり、人づくり**を進めます
- プロモーション研修等により、売込の中心となる**フロントマン**を育成します
- 本県食材の良さや生産者の取組の素晴らしさを知ってもらい、**買い支えてもらえるよう、ファンづくり**を進めます



06

ブランド力向上を 支えるモノづくり

- 実需者の評価と消費者の信頼に応える**品質の向上と安定化**を目指します
- 全国に通用**するブランドとして売り込むための**商品開発**を進めます
- 魅力ある**加工品**や**産地オリジナルレシピ**の開発を進めます



本県農林水産物のPRの顔となる重点品目

野菜



年間を通して彩り豊かな野菜の供給が可能であり首都圏の台所を支えています。茨城は「東を代表する野菜どころ」です。

年間を通して首都圏の台所を支える「野菜王国」として、全国に誇れるブランド品づくりを進めます。いま食べている「おいしい」は、実は茨城県産の野菜です！という情報発信や「機能性」、「健康・美容」への効果、料理法等をアピールしながら東京市場シェア1位の座を守ります。

メロン



茨城のメロンは品質的に王様といえます。また、様々な品種が楽しめるうえに手頃な価格が強みです。

消費量、生産量が減少し力強いテコ入れが必要です。イバラキングを活用したブランド化によりイメージアップを図るとともに、食べるシーンをイメージした情報発信やカット売りなど、消費者の視点に立った販売やPRを行います。また、贈答用販売の強化によるイメージアップを図っていきます。

梨



「甘熟梨」など、茨城県産の梨への評価は高く、「恵水」や、樹齢40年生の梨のロマンは、イメージづくりに活用できます。

品質にこだわりをもって生産に取り組む農業者の姿と味の良さ、梨生産の歴史などストーリー性をもたせたPRが必要です。また、オリジナル品種「恵水」を、本県梨のイメージリーダーとして、高級果実専門店での販売や贈答需要に向けた商品づくりに取り組みます。

米



「ふくまる」は、洋食や中華でおかずの美味しさを引き立ててくれます。「ななかいの里コシヒカリ」は、全国トップクラスの美味しさです。

食味ランキング「特A」産地を育成し、更なるイメージアップを図っていきます。特に「ふくまる」は、戦略的マーケティングと計画的な生産拡大によりナショナルブランドを目指します。

常陸牛



肉質はきめ細やかで口の中であろけるように柔らかく独特の風味があり、赤身の部位は肉本来の味わいが楽しめます。

生産頭数一万頭を目指し、首都圏の一流料理店やカタログ販売などで販路拡大しながら、メディアでの露出機会を増やし高級感を高めます。関係者が一丸となった品質向上運動により更なる美味しさを追求します。

常陸秋そば



職人(玄人)の間では、玄蕎麦の最高峰とも言われ、そば通をもうならせる味と香りが「常陸秋そば」の魅力です。

首都圏等における常陸秋そば取扱店の拡大や料理フェアの実施、茨城ならではの料理「つけけんちん」の普及や地元でのそばイベントの開催などにより、県北地域をはじめ県内への誘客促進を図ります。

◎オンリーワン商品や希少価値のある品目等の位置づけ

いちご(いばらキッス)、くり、ぶどう、りんご、常陸大黒、干しいも、奥久慈しゃも、原木しいたけ、ひぬまやまとしじみ、生しらす等オンリーワン商品や希少価値のある品目等については、地域経済の活性化や地域食文化の創出等を図るため、高付加価値化や料理店での利用・カタログ販売等を推進します。

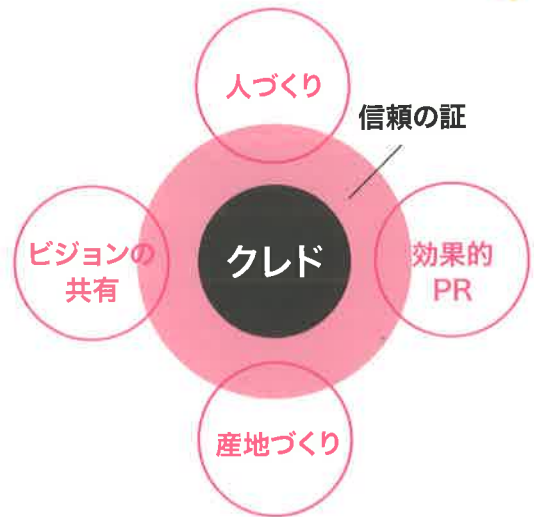
ブランド化の基本理念【クレド】

CREDO

茨城県全体で統一した意識や理解に基づきブランド化に取り組むことで全体の利益につながります。そのためにクレド*という基本理念をしっかりと共有することが必要です。「ブランドづくりは人磨き」。クレドに基づく人材育成と産地づくりを進めながら、ブランド化の基盤を作っていきます。

また、クレドをしっかりと伝えることは、実需者や消費者への信頼の証となり、ブランド化の推進に効果的です。

*クレドは、ラテン語で「志、信条、約束事」。
企業の「経営や運営理念」を表す言葉として定着



私たちの ^{クレド} 4 つの約束

食に携わる者としての姿勢

地球の健康を食べ、命のリレーをつなぐ、その一部であることを忘れない

郷土「茨城」への感謝

広大で肥沃な大地、豊かな海、茨城の恵まれた環境、先人達の努力への感謝を忘れない

生産者としての誇り

「いばらきプライド」をもって品質向上や安全安心なモノづくりに打ち込むことが未来をつくる。世の中のお手本であれ

作り伝える「おもてなし」

第一の使命は「食」や「食文化」を通じて食べた方に喜びを提供すること。それが産地の喜び



おいしさは、見た目、香り、食感、音、味など様々な要素で成り立っています。きめ細かな霜降りが食欲をそそる常陸牛、炊きたてのコシヒカリの艶、常陸秋そばの風味、新鮮な野菜のシャキッとした食感、梨の瑞々しさ、メロンやいちごの甘い香り……。ネームバリューだけに頼らない「本当の美味しさ」を追求する生産者の努力やこだわり。それが「いばらきブランド」の証です。

お問い合わせ先

茨城県農林水産部販売流通課

Tel.029-301-3966 Fax.029-301-3969 E-mail hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp



茨城県

<http://www.ibaraki-shokusai.net/>

いばらき食と農のポータルサイト

検索