



2011年9月6日  
株式会社イズミ

**広島県・株式会社イズミ「包括的連携に関する協定」の締結を記念して  
ゆめタウン広島 地産地消フェア「広島味じまん」を9/10(土)より開催！  
「オリジナル商品/うまいけん食べてみんさい広島じゃけん」をイズミ全店で販売！**

株式会社イズミは、広島県との「包括的連携に関する協定」の締結を記念して、2011年9月10日(土)・11日(日)の日程で、包括協定記念地産地消フェア「広島味じまん」をゆめタウン広島で開催いたします。また、9月8日(木)から10月30日(日)の期間で、「包括協定記念オリジナル商品/うまいけん食べてみんさい広島じゃけん(全10種類)」を、西日本(長崎、熊本、佐賀、大分、福岡、山口、島根、広島、岡山、香川、兵庫)で展開するイズミ・ゆめタウン全75店舗で販売いたします。

株式会社イズミは、創業の地 広島県が推進する『ひろしま未来チャレンジビジョン』に賛同し、将来にわたって「広島に生まれ、育ち、住み、働いて良かった」と心から思える広島県の実現に向けて、地産地消フェアをはじめとする広島県産品の積極的な提供や、様々な地域貢献に取り組んで参ります。地域密着の店づくりをモットーに、広島で生まれた広島一番の商品を、地元のお客さま、そしてゆめタウンが出店する広島以外の地域へ。北海道でも沖縄でもなく、地元が誇る広島県産品の魅力を再発見できるショッピングセンターとしてこれからも地域色豊かな商品を提供して参ります。

— 記 —

**【包括協定記念フェアの概要】**

**◆包括協定記念地産地消フェア『広島味じまん』**

開催期間：2011年9月10日(土)～11日(日)

開催場所：ゆめタウン広島1階食品館(所在地：広島市南区皆実町二丁目、電話：082-252-8000)

食品館 あさ9時～よる23時 \*全館営業時間はあさ10時～よる22時です。

内 容：広島牛4割引、広島産生魚とれとれ市、近郊野菜直送セール、広島のおみやげ特集、

ちびっこお魚クイズ(9/10 11時～)、広島県産品大試食会(9/10-11 10時～18時)など

## ◆包括協定記念オリジナル商品『うまいけん食べてみんなさい広島じゃけん』

販売期間: 2011年9月8日(木)～10月30日(日)



販売店舗: ゆめタウン・イズミ 全75店舗(長崎、熊本、佐賀、大分、福岡、山口、島根、広島、岡山、香川、兵庫)

\*一部の店舗で販売しない商品があります。

### ①新規開発商品

商品説明	発売日	取扱店舗	商品写真
<b>商品名</b> ちりめん広島菜おむすび <b>価格</b> 120円(税込) <b>県産食材</b> 米、ちりめん、広島菜、かき醤油 <b>特徴</b> 米は広島県産のコシヒカリを使用。広島県で親しまれている、かき醤油で味付けした広島菜と、さわやかな香りと色が特徴のゆかり、音戸地区で水揚げされたちりめんをご飯に混ぜ込みました。また、醤油、砂糖等で味付けしたおかかを混ぜ合わせ、具にしました。	9月19日	全店	
<b>商品名</b> 音戸ちりめんと広島菜ご飯弁当 <b>価格</b> 498円(税込) <b>県産食材</b> 広島菜、ちりめん、玉子 <b>特徴</b> 日本三大漬け菜の一つとして知られる名物の広島菜と、音戸地区で水揚げされたちりめんを使用したお弁当です。お弁当の定番「玉子焼き」は広島向井原農園の卵を使用しました。	9月26日	全店	
<b>商品名</b> 広島菜焼きめし <b>価格</b> 350円(税込) <b>県産食材</b> 米、広島菜、安芸紫 <b>特徴</b> 米は広島県産を使用。自家製の焼きめしに、日本三大漬け菜の一つとして知られる広島菜を混ぜ込みました。広島菜のシャキシャキの食感と、味をいかした焼きめしです。漬物には、広島名物の安芸紫を盛り付けました。	9月26日	全店	
<b>商品名</b> ダブルソースオムライス(広島向井原農園卵使用) <b>価格</b> 498円(税込) <b>県産食材</b> 米、玉子、ホワイトソース(牛乳) <b>特徴</b> 広島県産米使用のケチャップライスに、広島向井原農園の卵を使用したとろとろ半熟のオムライスです。ソースは、コクのある北広島町の岸本牛乳を使用し、デミグラスソースとの相性もよいホワイトソースに仕上げました。	9月19日	全店	
<b>商品名</b> 広島県産牛めし <b>価格</b> 780円(税込) <b>県産食材</b> 米、牛肉、煮玉子 <b>特徴</b> 広島県産和牛を、かつおだしベースで野菜の旨みを加えた特製甘辛たれでしっかり味付けしました。米は広島県産を使用し、煮玉子は、広島向原農園の卵を半熟に仕上げました。牛肉の旨みをいかした広島県産の牛めしです。	9月26日	全店	
<b>商品名</b> 広島県産カキフライ <b>価格</b> 6個398円(税込) <b>県産食材</b> 牡蠣 <b>特徴</b> 三津湾、呉湾で育まれた広島県産牡蠣を使用。地元ならではの鮮度と、旨みがたっぷり詰まった大振りの牡蠣をフライにしました。	9月8日	広島県店舗	
<b>商品名</b> 汁なし坦々麺 <b>価格</b> 450円(税込) <b>県産食材</b> こしひかり米粉、広島県産豚肉 <b>特徴</b> 新たな広島名物として、近年脚光を浴びている汁なし坦々麺を、ゆめタウン風にアレンジしました。唐辛子、山椒の辛味と旨みがやみつきになる坦々麺です。広島産米粉を配合したモチモチ食感の湯で麺を使用し、広島県産の豚のそぼろを使用。	9月19日	全店	
<b>商品名</b> レモンゼリー <b>価格</b> 220円(税込) <b>県産食材</b> 瀬戸田産レモン、果汁 <b>特徴</b> 自然の恵みを凝縮し、まるやかな酸味が特徴の「瀬戸田産」レモン果汁をふんだんに使用したシンプルなデザートです。	9月19日	全店	

### ②名物商品/従来商品の刷新

<b>商品名</b> 広島風お好み焼き <b>価格</b> 1枚498円(税込) <b>県産食材</b> 卵、ソバ(広島県産米粉20%) <b>特徴</b> 広島名物 広島風お好み焼きをオタフク監修のもと焼き上げました。向原産のふんわり卵にもっちり食感のそば、オタフクソースで仕上げた広島県の代表料理です。	9月19日	全店	
<b>商品名</b> 穴子飯 <b>価格</b> 698円(税込) <b>県産食材</b> 醤油 <b>特徴</b> 香ばしく焼きあげた穴子を使用し、穴子のだしでふっくらと炊き上げました。炊込みご飯との相性抜群。広島川中醤油を使用したゆめタウン自慢の逸品です。	9月8日	全店	

以上

▶ 広島県のプレスリリース <http://www.pref.hiroshima.lg.jp/page/1315281916198/index.html>

本件に関するお問い合わせ先 株式会社イズミ 総務部 広報課 後藤  
 TEL:082-264-3332 FAX:082-264-0822 E-MAIL:0868531@yume.izumi.co.jp