九州イイモノがたり

IIMONOGATARI

壱

佐賀県

大分県

宮崎県

経済産業省 九州経済産業局

九州イイモノがたり
IIMONOGATARI

九州には地域としてのブランド力があります。
それは、食べてみたい、体験してみたい、行ってみたいと思わせる魅力です。
九州には個性的な地域資源があり、それを育もうとする人々がいます。
九州ならではの資源とそれを愛するヒトの知恵が融合し、
多くの地域ブランドが生まれています。

経済産業省 九州経済産業局では、九州の各地で育まれている地域ブランドを
「九州イイモノがたり」としてまとめ、紹介することとしました。
商品に込められている確かな品質・機能（「モノ」としての魅力）と、
物語性に満ちた経緯や歴史（「コト」としての魅力）を併せ持っているのが地域ブランドです。
「モノ」と「コト（物語）」を合わせて「九州イイモノがたり」というタイトルを付けました。

これからご紹介する地域ブランドの事例から、
関係者の熱意、取組の経緯・成果、商標の活用方法など、
各地域ブランドにおける秀でた要素を知っていただきたいと思います。
そして、その地域ブランドだけでなく、それを産み、育んでいる地域の魅力にも触れてください。

※図中で「No.2」と記載されている事例は、
「九州イイモノがたり㉙」でご紹介します。

九州イイモノがたりの
はじまり、はじまり

佐賀
佐賀産ごま

「ひらけ、ごま」で叶えるセサミドリーム
～安全・安心・おいしい伝統のごまで地域とともに発展する～

モンドセレクション
受賞

- まんてんの白すりごま
  モンドセレクション14年連続
  金賞以上受賞
- まんてんの黒すりごま
  2006年度金賞受賞
- まんてんの金すりごま
  2006年度金賞受賞
- まんてんの黒ごま油焼如
  2003年度最高金賞受賞

起 どんなブランド？

地域資源に認定された佐賀県だけの希少なごま

無農薬で栽培した安全・安心なごまを、製法にこだわり加工している。日々の温湿度に応じて火力を調整しながら焙煎し、味と食感の両方にこだわったおいしい商品を実現した。地元で栽培する鍋島小紋のごまは、地域資源に認定された純佐賀産のごま。他産地のごまに比べセサミン含有量が豊富で、機能性にも優れた希少種として注目されている。

承 どんなモノがウリ？

国産ごまの可能性に賭ける新たな挑戦

日本人の食卓に馴染みの深いごま。ところが国内で消費される量の99%以上は外国からの輸入ごまが占めている。そこで目を向けたのが、シェア1%未満とされる国産ごまの栽培だった。地元生産者の協力を得て佐賀産ごまを栽培、その過程で佐賀鍋島藩ゆかりの地ごまの種子に出逢い、鍋島小紋のごまが生まれた。

転 イイところは？

地域の人々を巻き込み成し得たごまの栽培

ごまの栽培から出荷の工程には大変な手間がかかり、参入を躊躇する生産者も多い。株式会社まんてんでは、特にハードルの高い収穫後の選別作業を一括して引き受け、全量買い取りの仕組みを作っている。これにより生産者にとっても安心して栽培できるなどのメリットが大きい。地域の人々を巻き込んだ産官学民による取り組みも、地域貢献の一翼を担っている。

結 これからのコト

世界に発信していきたいごまの食文化

ごま商品の販売にとどまらず、広くごま食文化の普及を目指したい。そのためにはまずは地元で、ごまに触れ、食べてもらう機会を創出すること。佐賀産ごま、鍋島小紋のごまの生産を増やし、ゆくゆくは、佐賀で育てたごまを世界に向けて発信していきたい。

- 佐賀工房バルーンミュージアム店(佐賀市松原2-2-27)、JR佐賀駅、九州佐賀国際空港
- まんてんオンラインショップ
  (http://www.manten-shop.com/)
- 全国のスーパー、百貨店

モンドセレクション
多数受賞

会社概要

株式会社まんてん	従業員：正社員 11名 パートタイマー20名（平成29年2月1日現在）
代表者：代表取締役社長　髙尾 秀樹	事業内容： ①ごま関連商品の製造、販売 ②化粧品関連の品質検査の受託 ③化粧品、食品等の企画及び開発
所在地：佐賀県佐賀市鍋島町森田964-2	
創業：平成13年3月（萬点フーズ株式会社）	
設立：平成13年3月	
資本金：1,300万円	

まんてんのごまの販売に至った経緯は？

現在、日本国内で消費されるごまの99%以上は、外国からの輸入ごまを原料としている。当社では安全・安心を追求するため、まず原料にこだわることにした。輸入するごまの産地は、白ごまはパラグアイ、黒ごまはミャンマー、金ごまはトルコに絞り、無農薬栽培を委託している。品質と安全性を確認するため直接現地へ赴くこともある。また、おいしさを追求するためにこだわっているのが製法だ。本社に隣接する工場では、一回明その日の温度や湿度、ごまの水分量に合わせて火力を調整する「バッチ方式」と呼ばれる手作業で焙煎を行っている。一度に焙煎できるのは4～5kgと少量のため、何度も炒っては取り出す作業を繰り返す必要がある。こうした安全・安心・おいしいへのこだわりから、まんてんのごま、ごま商品が生まれた。

鍋島小紋のごまの栽培に至った経緯は？

当社はごま業界においては後発メーカーなので価格競争にメリットはない、そう考えて他社との差別化を図るためにシェア1%未満の国産ごまに注目することにした。とはいえ国産も少量ながら存在するため、佐賀という土地で作ることに意義を見出し、鍋島小紋のごまへの挑戦を決めた。

江戸時代、佐賀では地ごまが栽培されており、サヤの横断面の模様が佐賀鍋島藩の杵（かみしも）の柄に用いられていたことがわかっていた。その由緒ある地ごまの種子を探すため、地元のごま農家を一軒一軒訪問して種子を分けてもらい、佐賀大学と共同で栽培した。成分や形態学上の特徴を調査し、できたサヤの断面を観察したところ、そのうちの一つから小紋の模様を持つサヤが見つかった。それを、現代版「鍋島小紋」のごまとして商標登録した。

企業としての取組でありながら、地域の発展を重ね合わせた事業展開をされている。地域の活性化に込める思いは？

栽培契約先を探すにあたり、行政や農業大学校へ相談を持ち掛けた。その過程で佐賀市役所から、「現役を引退された農家の方の健康増進とお小遣い稼ぎに」とご提案頂き、市の協力もあって実現することができた。その後、鍋島小紋のごまによる地域活性化を呼び掛けたところ15名ほどが集まり、現在では生産者が40名とNPO法人が2団体にまで増えている。当社に栽培協力してくださる方の中には、ごま栽培の経験がない農家の方もいらっしゃるが、鍋島小紋のごまで地域を元気にしようという思いに賛同頂いている。佐賀県内はどこも休耕地が多い。そんな休耕地を有効に活用し生産を増やしたいと考えている。

生産者の方々の反応は？また、ごまの栽培が地域に与えたメリットやインパクトについてどう考えるか。

農家にとっては作っても売れないことが一番の不安材料とされる。当社では全量買い取りを約束しているため、必ず売れることが最大の魅力、この仕組みのおかげで安心して栽培ができるようになった、と言ってもらえている。

ごま栽培には、農家、大学、行政、商工会議所など地域の色んな人たちを巻き込んできた。地元で栽培した農作物を、地元で商品化し販売するにはどうすればよいかを皆さんに分かって頂けるような講演も行っている。このような産官学民での取り組みは、地域貢献の一助になっているのではないかと思う。

どんな課題や苦労があり、それをどうやって克服しているか？

収穫したごまには茎や葉、細かな砂が混じっている。それを選別して取り除き、水洗い、天日干しをする工程には大変手間がかかり、農家にとってはごま栽培への参入障壁にもなっていた。これを解決するため当社では、農家からは無選別の状態で出荷して頂き、選別作業を工場で一括して引き受けることにした。さらに今年からは、施設に選別作業を依頼する取り組みを始めた。施設にも雇用がまわるようになり、地域を巻き込む輪を拡大している。

このブランドを今後どのように育てていきたいか。

ごまを単に商品として売るだけでは面白くないので、ゆくゆくは「ごま食文化」を広めていきたい。最終的な理想のかたちは、ごま学習の場をつくること。ごまの栽培から商品開発までの一連の流れに触れてもらいつつ、ごまを使った食事を楽しめる空間のイメージを膨らませている。

商品としては、海外展開を推し進めたい。海外ではごまさぶれや、ドレッシング、ごま油など調味料の人気が高く、味に関しても高い評価を頂いている。今後は海外に佐賀産のごまを提供できるようになればと考えている。

生産者の声

丁寧に手を掛けて誇りを持って生産しています

高尾社長と取引を始めてから、選別や水洗いなどの大変な工程を引き受けてもらえるおかげで生産量を増やすことができました。

ごまの栽培は土づくりが大変です。「苗半作」という言葉があって、発芽したら半分できたも同然という意味です。逆に言うと発芽までが難しく、雨が多く発芽しない時は3回、4回と種まきを繰り返します。手間暇をかけて丁寧に作った佐賀産ごまは、風味が違います。

栽培の秘訣は楽しんで作ること。国産ごまの生産量はごく僅かですが、誇りを持って生産しています。消費者の方にはぜひ佐賀産ごまの上品な風味を味わって欲しいと思います。

売り手の声

県外からのお客様にも是非知ってもらいたい

国内からの観光客はもちろん、地元の方や最近では外国人観光客のツアーも多く立ち寄って頂いています。パッケージデザインに日本らしさがあり、贈り物にも向いていて比較的若い方々に好評です。特に人気なのはごまさぶれで、試食も置いています。県外からのお客様にも鍋島小紋のごまを知ってもらえると嬉しいです。

「味よし、香りよし、見た目よし」地元素材のコラボレーションで日本の魚食文化に革新を

起 どんなブランド？

養殖ブリのイメージを刷新したカボスの効果

カボスに含まれるポリフェノールの抗酸化作用により、切り身にした時に変色しにくいのが最大の特長。柑橘由来の爽やかな香りとさっぱりとした味わいがあり、これまでの養殖ブリのイメージを刷新した。

承 どんなモノがカリ？

ブリの商品価値を上げる為に始まった開発

大分県は、ブリの生産量で全国2位(H27)を誇る。ところがブリは、ヒラマサやカンパチに比べ血合いの部分の変色が早く進み、商品価値が落ちやすいという課題を抱えていた。そこでこの課題を解決すべく、県の農林水産研究指導センター水産研究部が中心となり、かぼすブリの開発が始まった。

転 イイところは？

関あじ・関さばに次ぐ大分県の観光素材へ

大分県は海の幸、山の幸に恵まれ、日本一の湧出量を誇る温泉もあることから、「食」と「観光」で、「日本一のおんせん県おおいた　味力も満載」をキャッチフレーズに地域ブランドづくりに取り組んでいる。かぼすブリも知名度が向上し、今では、「関あじ・関さば」に続く「味力」の代表的な食材となっており、観光素材の一つにまでなった。

結 これからのコト

多くの人に魚食文化の魅力を知ってもらいたい

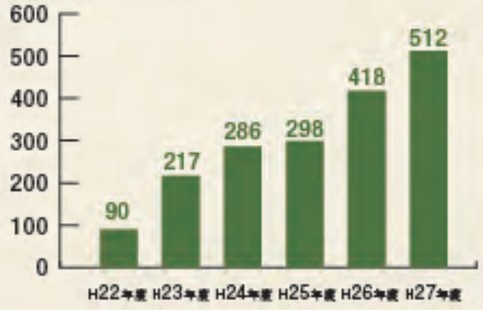
品質とブランド価値を保ちつつ、生産量を増やしていく。魚の消費量が減っている昨今、多くの人に魚食文化に親しんでもらうためのきっかけとなるような、魅力ある商品づくりをしていきたい。

カボスの効果でブランド魚が誕生

大分県特産のカボス果汁、カボス果皮粉末を餌に混ぜて育てるブリ。佐伯市、臼杵市、津久見市の3市4業者が、豊後水道の豊かな海で厳しい品質基準に基づいて養殖している。出荷時期は毎年11月～3月の冬季限定。

カボスの効果により、くさみのないさっぱりとした味わい、柑橘の爽やかな香り、変色しにくい肉質を実現し、名実ともに「味よし、香りよし、見た目よし」のブランド魚として県内外で好評を得ている。

かぼすブリ生産実績



団体概要

団体名：大分県漁業協同組合
所在地：大分県大分市府内町3-5-7
平成14年に県内沿岸の27の漁業協同組合が合併し、全国で初めての県域の漁業協同組合として発足。

かぼすブリの開発・販売に至った経緯は？

大分はもともとブリ養殖が盛んな地域である。ところが、ヒラマサやカンパチなどの切り身に比べ、ブリの切り身は血合い部分の変色が早く、商品価値が落ちやすいという課題を抱えていた。そこでこの問題を解決すべく、大分県農林水産研究指導センター水産研究部（以下、水産研究部）が注目したのが、ポリフェノールの抗酸化作用により変色を防ぐという、大学の研究結果である。平成19年から、大分県特産の柑橘類であるカボスを餌に混ぜて養殖する試みが始まった。ブリに付加価値を付けたい、変色という欠点を補いたいとの思いから、水産研究部ではカボスの配合割合やその効果についての調査研究を重ねた。養殖業者の協力を得て試験を繰り返し、発案から3年後の平成22年に販売に漕ぎつけた。

ちょうど香川県のオリーブハマチをはじめ、いわゆるフルーツ魚が注目され始めた時期だったことも追い風となり、養殖業界で脚光を浴びていたトレンドにカボスを用いて大分県独自の色をつけることができた。

かぼすブリとして出荷するための条件や品質管理への取り組みは？

生産者と行政、漁協、生産者団体で設立した「かぼすブリ・かぼすヒラメ販売促進協議会」の中で、生産マニュアルを定めている。通常は4～5月頃、もじゃこ（稚魚）から養殖を始め、1年半～2年かけて4～5kgくらいまでに成長させる。その後出荷前の約1ヶ月間で、カボス果汁あるいは果皮パウダーを混ぜた餌を与えるが、カボス果汁は餌に対し1%の割合で配合したものを30回、果皮パウダーは0.5%で配合したものを25回与えるよう規定されている。出荷前には、水産研究部で変色時間の検査を実施する。カボスを与えたブリと与えていないブリとで、変色が認められるまでの時間を比較し、10時間以上の開きがあれば、かぼすブリとして出荷できる。

※果皮パウダー…カボスの果汁を絞った後の皮を、乾燥させ粉末状にしたもの

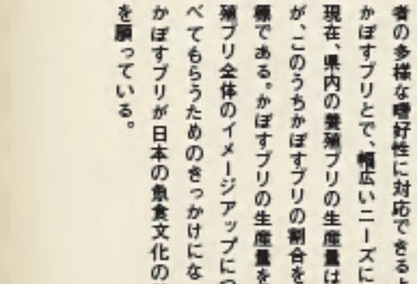
地域ブランド化を担った主体は？ブランド形成の過程においての苦労は？

かぼすブリ・かぼすヒラメ販売促進協議会を中心に、魚市場や流通業者の協力を得ながら、関係者一丸となってPR活動を行っている。

試みが始まった当初は抵抗感を示す人も多く、大分県内でも簡単には受け入れてもらえないなど苦労も多かった。そこで市場の買受人や一般消費者の方々に試食をしてもらう活動を行い、徐々にこの新しいブランドのおいしさを認めてもらえるまでに至った。

かぼすブリは地域に与えたメリットや恩恵についてどう考えるか。

観光素材の一つへと成長してきていると思う。大分は温泉地で観光客も多い。旅館やホテルは大分の旬の食材を提供することに力を入れておられ、かぼすブリもその一翼を担うまでに成長した。かぼすブリは比較的県内での消費割合も多く、地元に定着した食材である。地元で愛されるものこそが、国内外の観光客にとっても食べてみたいと思われるものになるだろう。



このブランドを今後どのように育てていきたいか。

地域一丸となってかぼすブリの将来を議論する場を持ち、現在に至る。我々はかぼすブリを通常のブリとは別の商品と捉えており、養殖ブリの中の一種ではなく独立した商品として広めたいという思いを抱いている。消費者の多様な嗜好性に対応できるよう、通常の養殖ブリとかぼすブリとで、幅広いニーズに応えていきたい。

現在、県内の養殖ブリの生産量は約15,000トンだが、このうちかぼすブリの割合を10%まで引き上げる目標である。かぼすブリの生産量を増やしていくことが養殖ブリ全体のイメージアップにつながり、大分の魚を食べてもらうためのきっかけになって欲しい。ひいては、かぼすブリが日本の魚食文化の普及の一助となることを願っている。

産地関係者の声

かぼすブリは普通の養殖ブリではない！

カボスに含まれるポリフェノールの抗酸化作用や、柑橘由来の爽やかな香りとさっぱりとした味わいがあり、かぼすブリはこれまでの養殖ブリのイメージを刷新しました。首都圏への輸送に航空便を使っても、ブランドを維持しているため、普通の養殖ブリと比べて高値で売れています。生産者にとっても浜値が高いことが、大きな励みになっています。

女性やブリを食べられない人が食べられるように！

かぼすブリは、ほのかにカボスの香りがするので、お刺身がおすすめです。一般的なブリに比べてさっぱりと食べられるため、女性やこれまでブリを食べなかった層にも幅広く受け入れられています。日本では魚の消費量が減っているので、かぼすブリが多くの人に魚料理に親しんでもらうためのきっかけとなり、日本の魚食文化の普及の手助けになることを願っています。

こだわりぬいたブランドイメージ 九州の素材だけでつくりたかった 毎日のおいしさ。

起 どんなブランド？

九州の素材だけでつくりたかった毎日のおいしさ。

九州産の小麦・雑穀だけを用いて作られたパンケーキミックス。
レストランでの食事や材料販売だけでなく、親子でパンケーキを焼くイベント等を開催する中で、世代を越えて受け継がれる存在を目指している。

承 どんなモノがあり？

県境を越えるもの 店や通りではなく「街」

本商品を手掛ける有限会社 一平が、「地域ブランドとは県境を越えるものであるべき。お客様は“店”や“通り”ではなく“街（地域）”を目指していらっしゃる。“United Kyushu”を体現する商材を売り出したい」という考え方から生み出した。

転 イイところは？

パンケーキならでは 九州全域で広がる経済波及効果

原料を栽培・供給する農家の売上・収益拡大に貢献。栽培農家の中には九州パンケーキのカフェを自ら開業したところもある。
様々な原料と加工工程からなる複合型商品である（取引のすそ野が広い）というパンケーキの特色を活かし、九州全域で経済波及効果を発揮していく可能性を秘めている。

結 これからのコト

美味しさ、本物、笑顔、九州の中心でありたい

ゆくゆくは九州パンケーキが多くの消費者の記憶や体験の中で地元（＝九州）の豊かなイメージを象徴する“記号”の1つとなりたい。美味しいものを食べるとき、人々は笑顔である。美味しさ＝本物＝笑顔＝九州という連鎖の中心に九州パンケーキがあることを目指す。

- 九州未来アワード 海外事業部門 大賞受賞
- 第1回地場もん国民大賞 金賞受賞
- 料理マスターズ ブランド認定
- フード・アクション・日本アワード2014 商品部門入賞
- 経済産業省 The Wonder 500TM 認定

希少な九州産のバターミルクパウダー

九州産の小麦・雑穀を使い、丁寧・正直に心を込めて作ったパンケーキミックス。
風味豊かな大分県産小麦をはじめとして、宮崎県綾町で農薬を使わずに育てられた合鴨農法の発芽玄米、長崎県雲仙のもちきび、佐賀県の胚芽押麦、熊本県と福岡県からは稲作の源流である古代米の黒米と赤米、鹿児島県の肥沃な大地で育てられたうるち米を使用している。

▶ 九州パンケーキ
オリジナルギフトセット
（3000円）

会社概要

会社名：有限会社 一平
所在地：宮崎県宮崎市松山1-8-8
代表者：代表取締役 村岡 浩司
設立：平成8年9月（創業昭和41年）
資本金：1,300万円
代表mail：info@kyushu-pancake.jp

所属団体：
（財）みやざき観光コンベンション協会
（社）宮崎市観光協会
宮崎商工会議所
宮崎県飲食業生活衛生同業組合
宮崎市商店街振興組合連合会
（社）宮崎青年会議所

九州パンケーキの開発・販売に至った経緯は？

私の中で、「九州」というものを売りたい、という思いがあったことが大きいです。地域ブランドとは、小さな地域の中でこぢんまりと完結するものではなく、県境をやすやすと越えるものであるべきと捉えている。なぜなら、お客様というのは、個別の「店」や「通り」ではなく「街（地域）」を目指していらっしゃるものだからだ。

「地域内」での地域ブランドづくりは、特に経営者として見たとき、上手くいっていないケースが多い。県境を越えて、いわば「United Kyushu」という枠組みで事業化することが必要だし、それならば上手くいくと考えていた。その1つの結晶が「九州パンケーキ」です。

企業としての取組でありながら、地域の発展と社の発展を重ね合わせて事業展開をしている。

例えば、「もちきび」という原料を使っているが、九州パンケーキの需要拡大に伴って生産量も増え、いまでは栽培が追い付かないくらいである。また、栽培農家にも脚光が当たり、生産者としての張合いが高まっている効果も見逃せない。中には、自宅に九州パンケーキのカフェを作って自ら営業している農家もある。連携を持ち掛けた側として、「あぁ情熱って伝播するんだな」と感じ、とても嬉しい。

九州パンケーキが地域（九州）に与えたメリットやインパクトについてどう考えるか。

先ほど申し上げたもちきび生産農家の例にあるように、九州パンケーキの趣旨に賛同して参加している方々が売上や収益を増やし、事業に対して積極的になってくれていることが指摘できる。

私自身、パンケーキという商材は「プラットフォーム」だと考えている。というのも、パンケーキは様々な原料と加工工程からなる複合型商品であり、多くの農業生産者やサービス事業者の結集と連携で事業が成り立つものだからだ。自動車は一貫に加工組み立て型産業と言われるが、構造が似ている。こういう産業はすそ野が広く、経済波及効果も広く行き渡る。九州パンケーキも、そういう裾野の広さを九州全域で発揮していく可能性を持っていると感じている。だからこそ、先ほど言った「United Kyushu」という枠組みでの事業化が重要なポイントとなる。

まっている効果も見逃せない。中には、自宅に九州パンケーキのカフェを作って自ら営業している農家もある。連携を持ち掛けた側として、「あぁ情熱って伝播するんだな」と感じ、とても嬉しい。

九州パンケーキが地域（九州）に与えたメリットやインパクトについてどう考えるか。

先ほど申し上げたもちきび生産農家の例にあるように、九州パンケーキの趣旨に賛同して参加している方々が売上や収益を増やし、事業に対して積極的になってくれていることが指摘できる。

私自身、パンケーキという商材は「プラットフォーム」だと考えている。というのも、パンケーキは様々な原料と加工工程からなる複合型商品であり、多くの農業生産者やサービス事業者の結集と連携で事業が成り立つものだからだ。自動車は一貫に加工組み立て型産業と言われるが、構造が似ている。こういう産業はすそ野が広く、経済波及効果も広く行き渡る。九州パンケーキも、そういう裾野の広さを九州全域で発揮していく可能性を持っていると感じている。だからこそ、先ほど言った「United Kyushu」という枠組みでの事業化が重要なポイントとなる。

飲食業界では極めて多くの商材がしのぎを削っているが、そういう中で地域ブランドとして成功する上でのポイントは何か？

第1は「美味しいこと」だと考える。言い換えれば「本物であること」。

第2に、目先のことだけでなく、中長期的な戦略を持つこと。例えば、九州パンケーキでは親子でパンケーキを焼くイベントを開催している。九州パンケーキを単なる食べ物ではなく、美味しさとともに良き思い出として子供さんの記憶に刻んでいただきたい。大人になったとき、「あのときお母さんと一緒に九州パンケーキを焼いたわ」とか「皆でサッカー大会の後に九州パンケーキをほおばったよな」といった形で語り合ってもらいたい。そうやって、世代を超えて愛される存在でありたい。

そして、ゆくゆくは、九州パンケーキが皆さんの記憶や体験の中で地元（＝九州）の豊かなイメージを象徴する「記号」の1つとなれば嬉しい。九州パンケーキを焼き、食べることは正に平和の象徴である。美味しいものを食べるとき、人々は笑顔であり、喧嘩をしない。美味しさ・本物・笑顔・九州という連鎖の中心に九州パンケーキがあることを願っている。

海外展開も行っているが、九州パンケーキを販売してみての手応えは？

「2021年までに約50店舗」という目標を掲げている。海外（台湾、シンガポール）での店舗展開も進んでおり、事業計画の達成度という点では想定を上回っており、手ごたえを感じている。

「海外にお店を出すなんて大変でしょう？」と言ってくる方もおられるが、私としては、先ほど申し上げた「県境を越える」という考え方からすれば、東京も台北もグローバル化への対応という意味で変わりはない。もちろん、日本国内と海外とでは言葉や商習慣は違うが、立地条件や競争条件、お客様の嗜好・反応という点から総合的に判断すれば、むしろ台北の方がリスクは少ないという結論もあり得る。

作り手のこだわり

**九州の素材だけで
つくりたかった
毎日のおいしさ。**

風味豊かな大分県産小麦をはじめとして、宮崎県綾町で農薬を使わず育てられた合鴨農法の発芽玄米、長崎県雲仙のもちきび、佐賀県の圧芽押し麦、熊本県と福岡県からは稲作の源流である古代米の赤米と赤米、鹿児島県の肥沃な大地で育てられたうるち米、そして砂糖は沖縄と鹿児島のさとうきび。乳化剤・香料・加工澱粉などは一切使用していません。生産者と共に地域風土に根ざした商品に育てていくことを目標として、産地と消費者を結んでいきます。九州パンケーキのある幸せな食卓の風景が、子供達の楽しい思い出となりますように。九州の大地から僕らがニッポンを笑顔にしていきます！

ビジョン

**世代を超えて
愛される存在で
ありたい！**

九州パンケーキを、その美味しさとともに、良き思い出として子供さんの記憶に刻んで欲しい。大人になった時も記憶に残るような、世代を超えて愛される存在でありたいと願っています。さらに、消費者にとって、九州の豊かなイメージを象徴する"記号"となるとともに、平和の象徴になることが、九州パンケーキの最終的な目標なのです。

その先の地平へ

地域“発”のブランドとして、より広い展開を視野に入れています！

大分県

かぼすブリ

いまや「味力」を代表する食材として“関あじ・関さば”に続く存在となっている“かぼすブリ”は、地域の観光振興につながるという期待も集めています。温泉地である大分は観光客が多く、ホテルなどでは旬の地元食材の提供に力を入れており、かぼすブリもその一翼を担っています。県漁協はじめ関係者の多くが、「地元で愛されてこそ国内外の観光客にとっても食べてみたい食材になる」と、地元での魅力増進と定着をテコに、観光資源としての発展を期していこうと考えています。

宮崎県

九州パンケーキ

「2021年までに約50店舗を展開する」との目標を設定し、着実に歩みを進めています。その中には海外（台湾、シンガポール）での出店も含まれ、九州パンケーキは地域“内”ではなく地域“発”のブランドとしてグローバルな存在感を持っています。（有）一平は当初より“United Kyushu”というコンセプトを打ち出し、それを受け入れる客層にアプローチしてきました。国内か海外かを問わず、価値を共有できる人々へ商品を届けようという点に、視野の広さが窺われます。

佐賀県

佐賀産ごま

この地域ブランドの提供者である（株）まんてんは、物販にとどまらず「広く“ごま食文化”を世界に普及したい」という想いに満ちており、ごまという商材が持っている多様な価値提供のチャネルに着目しています。すなわち、日本らしさを表現しやすい、贈り物に向いている、ごまさぶれ・ドレッシング・ごま油など調味料としても重宝する・・・等々です。ごまを文化発信のメディアとして捉えているところに、地域ブランドとしてのこだわりと、プロモーション上の戦略性が感じられます。

商標登録

今回ご紹介したそれぞれのブランドは、関係者の方々の努力、熱意によりブランドとして確立したものですが、築き上げたブランドを守るためにそれぞれ"商標登録"がされています。
商標とは、事業者が、自己（自社）の取り扱う商品・サービスを他人（他社）のものと区別するために使用するマーク（識別標識）です。
そのうち、地域名と商品名からなる地域ブランドに関する商標を適切に保護するため、平成18年4月1日に地域団体商標制度がスタートしました。
地域の事業協同組合、農業協同組合または商工会などの皆さんが「地名」を付した「地域ブランド」を使用して、その地域で一定程度有名になった場合には、「地域団体商標」として「商標登録」することができます。

地域団体商標制度は平成28年度で10周年

商標登録の出願方法はこちら

特許庁　出願の手続

https://www.jpo.go.jp/cgi/link.cgi?url=/shiryou/kijun/kijun2/syutugan_tetuzuki.htm

ブランドを築く、守るための一つのツールとして、商標登録をお忘れなく

知財総合支援窓口の紹介

中小企業や中堅企業等が経営の中で抱える、アイデア段階から事業展開までの知的財産に関する悩みや相談を、窓口支援担当者がワンストップで受け付ける相談窓口です。九州は8箇所に設置しています。

秘密厳守

相談無料

詳しくはこちら▼
http://chizai-portal.jp/

知財ポータル

本冊子でご紹介

地域ブランドを育んでいる産地を訪ねてみませんか？

佐賀県　佐賀産ごま

佐賀市は、古代肥前の国の行政府跡「肥前国庁」、長崎街道に代表される歴史遺産や佐賀城本丸歴史館、佐賀平野に広がるクリークや田園風景、豊穣の海といわれる有明海など、歴史と自然にあふれた環境に恵まれています。

最近では、平成27年5月に東よか干潟ラムサール条約湿地に登録され、また平成27年7月に三重津海軍所跡が「明治日本の産業革命遺産　製鉄・製鋼、造船、石炭産業」のひとつとして世界文化遺産に登録されました。

ACCESS
〒840-0826　佐賀市白山2-7-1
エスプラッツ2階 佐賀市観光文流プラザ
TEL 0952-20-2200
FAX 0952-28-5656
空港から車で25分　駅から徒歩16分

INFORMATION
一般社団法人 佐賀市観光協会
TEL 0952-20-2200
https://www.sagabai.com/

大分県　かぼすブリ

大分市は東九州の主要都市のひとつで、約48万人の人口は九州第5位。年間を通じて温暖、少雨で過ごしやすい気候が特徴です。野生のニホンザル生息地である高崎山自然公園などの観光資源も豊富です。

また、ふぐ、関あじなどの海の幸や、郷土料理のだんご汁、とり天・とりめしなど、大分には美味しいものばかり。

「おんせん県」として別府、湯布院が有名ですが、大分市では大深度地熱温泉が市内34か所で楽しめます。

ACCESS
〒870-8504　大分市荷揚町2番31号
TEL 097-537-5764
FAX 097-537-5670
空港から車で30分　駅から徒歩15分

INFORMATION
一般社団法人 大分市観光協会
TEL 097-537-5764
https://www.oishiimati-oita.jp/

宮崎県　九州パンケーキ

宮崎市は自然に囲まれ数多くの観光資源を持つ観光都市で、温暖な気候と豊かな自然に育まれています。地鶏やマンゴーをはじめとする豊富なグルメのほか、フェニックス・シーガイア・リゾートや青島などの観光地や、プロ野球・プロサッカーのキャンプ地も人気です。

近年、東九州自動車道大分―宮崎間が開通し、香港便や格安航空会社を含む航空便などの交通網が整備され、これまで以上に経済効果が期待されます。

ACCESS
〒880-0811　宮崎市錦町1番10号
宮崎グリーンスフィア壱番館3階
TEL 0985-20-8658
FAX 0985-28-3614
空港から車で17分　駅から徒歩2分

INFORMATION
公益社団法人 宮崎市観光協会
TEL 0985-20-8658
http://www.miyazaki-city.tourism.or.jp/

九州イイモノがたり 壱

九州経済産業局 地域経済部 産業技術課 特許室
〒812-8546 福岡県福岡市博多区博多駅東2-11-1
発行日/平成29年2月

知財動画ちゃんねる
http://www.kyushu.meti.go.jp/seisaku/titeki/chizaidougachannel.html

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。