



2016年9月30日

株式会社柿安本店

JA おきなわ銘柄豚推進協議会

10月10日は、豚の中の豚『あぐ〜』を食べる<沖縄あぐ〜フェア>

J Aおきなわ銘柄豚推進協議会と、取扱高首位の柿安本店が共同販促

10月8日(土)～10月10日(月) 柿安の精肉、惣菜、レストラン店舗で開催

沖縄ブランド銘柄豚「あぐ〜」の計画的な生産から販売までを管理する組織・JA おきなわ銘柄豚推進協議会（事務局：沖縄県農業協同組合／会長：崎原勲、以下：協議会）と、明治4年（1871年）牛鍋屋として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店（本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）は共同で、沖縄県産銘柄豚『あぐ〜』の販促に乗り出します。

柿安は10月10日を「トントン」、すなわち「豚の中の豚」とみため、「豚の日」として毎年豚肉の販促活動が続けてきました。今回は精肉の主力商品『あぐ〜』に注力。10月8日(土)～10月10日(月)まで(※レストランは30日(日)まで)、大手百貨店内「柿安 精肉」や、惣菜店「柿安ダイニング」、レストラン「炭火焼ハンバーグカキヤス」など柿安の店舗で、『あぐ〜』の特別商品を販売する<沖縄 あぐ〜フェア>を実施し、協議会のはのぼりなどの販促物を柿安の店頭設置するほか、「ミス沖縄」の柿安店舗（一部店舗のみ）訪問などによりフェアの演出を支援します。

『あぐ〜』は協議会の沖縄県産高級豚肉統一ブランドで、うま味成分「グルタミン酸」が豊富に含まれ、さっぱりとした脂肪のうまみや肉の甘み、まるやかな食感で人気を集めています。中でも柿安は全国取扱高第1位（柿安調べ）で、年間8000頭（10億円）を店舗で販売。大半が沖縄県内で消費される「あぐ〜」を全国で販売しています。柿安は協議会の支援のもと、引き続き沖縄県産銘柄豚『あぐ〜』をさらにおいしく全国で楽しんでいただくため、柿安は取扱高（柿安オリジナル『プレミアムあぐ〜』含む）を、現在の8,000頭（2016年2月期）から10,000頭（2018年2月期）にすることを目標にしています。また柿安は、来年4月4日「まーさんシシの日」（沖縄県産豚肉の日）にも『あぐ〜』の販促活動を計画しています。

■<沖縄 あぐ〜フェア>概要

期間：10月8日(土)～10月10日(月) (※レストランは30日(日)まで)

・精肉（「柿安 精肉」ほか）

『あぐ〜』のさっぱりとした脂肪のうまみや肉の甘み、まるやかな食感を楽しめる食べ方は、しゃぶしゃぶです。期間中は、味わいの特長が異なる『あぐ〜』の各部位を詰め合わせた300gパック「しゃぶしゃぶ食べ比べセット」を展開。また、野菜炒めなど家庭料理に便利な人気の小間切れ肉を味わい豊かに全面リニューアル。

『あぐ〜』をおいしく食べるレシピを店頭配布します。フェア期間中、店頭を「ミス沖縄」らが訪れる*ほか、沖縄のかりゆしウェア着用の店員が『あぐ〜』の豚汁を無料配布。沖縄の雰囲気とともに提供します。（*来店予定 10/9(日) 12:00 西武池袋精肉店 16:00 北千住マルイ精肉店 10/10(月) 10:00 小田急町田精肉店 14:00 ラゾーナ川崎プラザ店）

写真右：店頭ポスター



・惣菜（「柿安ダイニング」ほか）

「柿安ダイニング」全店で、人気メニューのメンチカツや、酢豚（中華惣菜店「上海 DELI」でも提供）などをご用意。『あぐ〜』ならではの上品な味わいをお手軽に楽しんでいただけます。

・レストラン（「炭火焼ハンバーグ カキヤス」ほか）※30日まで

「炭火焼ハンバーグ カキヤス」では、ハンバーグ（写真右）や炙り焼、豚丼を展開。ビュッフェ「三尺三寸箸」では、黒糖で煮込んだ「あぐ〜豚の角煮〜黒糖甘辛ソース〜」や、シークワサーのソースを添えた「あぐ〜豚のソテー〜シークワサーソース〜」を特別料金メニューでご提供。沖縄の味をレストランでもお楽しみいただけます。

写真右：あぐ〜豚 100%
プレミアムハンバーグ



■沖縄県産銘柄豚『あぐ〜』とは

『あぐ〜』は、琉球在来種「アグー」^{おす}雄方を交配した肉豚で、沖縄県内での繁殖生産、肥育などを定義としており、年間約 33,000 頭が生産されています。

「アグー」の原種は、約 600 年前に大陸から渡来。しかし生育期間が長く、肥育効率の観点から 1983 年には 30 頭にまで激減しました。その後、種の保存への機運が高まり、関係者が交配を重ねることで、現在では JA 沖縄グループ所有のものだけでも 96 頭にまで増加しました。



写真右：あぐ〜豚

■自然豊かな沖縄の食材で育てた柿安オリジナル『プレミアムあぐ〜』

柿安は 2004 年から取り扱う『あぐ〜』に加え、琉球在来種「アグー」の希少な血統を受け継いだ、柿安オリジナルブランド豚『プレミアムあぐ〜』を「柿安 精肉」で 2009 年から販売しています。肉質のきめ細かいメス豚に限定し、飼育期間を通常より 10 日以上延長。泡盛のもろみ粕入り飼料や、ビタミン C 豊富なシークワサーの絞り汁といった自然豊かな沖縄の食材を飼育の最終過程で与え、健康に育てています。



株式会社柿安本店について

明治 4 年（1871 年）に牛鍋屋「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋屋を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「柿安 口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、初のフードコート業態「グリルカキヤス」を東京スカイツリータウン・ソラマチにオープンするなど、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2004 年にジャスダック上場。



JA おきなわ銘柄豚推進協議会について

平成 19 年（2007 年）10 月に、JA おきなわ、株式会社沖縄県食肉センター、株式会社那覇ミート、農業生産法人有限会社我那覇畜産の 4 者で設立。現在は、この 4 者に追加で 5 社が加入し、現在は 9 者が会員。協議会会長は 崎原 勲（JA おきなわ畜産担当常務）。沖縄ブランド銘柄豚「あぐ〜」について、計画的な生産から販売までを管理する組織とし、その活動を通して、県内養豚事業の発展並びに食肉文化の向上に寄与する事を目的としています。

※『あぐ〜』は沖縄県農業協同組合の登録商標です。※商品や企画の内容、価格、期間や取扱店舗などは予告なく変更する場合があります。

【メディア問合せ先】株式会社 柿安本店 広報室 e-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3 階 電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767
JA おきなわ銘柄豚推進協議会事務局 Web サイト <http://agu-pr.jp/>
〒900-0023 沖縄県那覇市楚辺 2 丁目 33 番地 18 号 JA おきなわ 畜産部内 電話:098-831-5170
【お客様問合せ先】株式会社 柿安本店 フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9 時～17 時）
Web サイト <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>