

KUMAMOTO
KUMAMOTO
KUMAMOTO

大水田
地の香り
の
まじり
みと
やうら



日本 Japan



— 水の恵みと大地の香り —
JA熊本経済連



富士山

優雅 Elegance

- 47都道府県
Composed of : 47 Prefectures
- 首都 東京
Capital : city Tokyo
- 人口 約1億2000万人
Population : About 120 million
- 山岳の最高峰 富士山
Symbol : Mt.Fuji



- 食文化 和食
Food culture Washoku, Japanese cuisine
- 主食 米
Staple food Rice
- 箸
Chopsticks




四季 Seasons

- 桜
Spring : Cherry blossom
- ひまわり
Summer : Sunflower
- 紅葉
Autumn : Maple leaves
- 雪
Winter : Snow

- 盆栽
Bonsai
- 庭園
Japanese garden
- 日本アニメ
Anime
- お寺
Temple and Shrine

侘寂 Wabi Sabi

 JAグループ熊本
 くまもと農畜産物ブランドマーク



コンセプトは、「水の恵みと大地の香り」

農夫・婦（緑）が丹精込めた、バリエーションに富んだ「くまもと農畜産物」を抽象的デザインで表現しています。くまもとの農畜産物をもっと多くの皆さまに。そんな思いから、くまもとの農畜産物がひと目でわかるブランドマークを策定しました。

このマークは、熊本の「安全・安心・おいしい」正直・信頼の目印として皆様のもとへお届けします。

水の恵みと大地の香り

- 熊本県は九州本島の中央部に位置し、福岡、大分、宮崎、鹿児島
の各県と境を接し、東京から飛行機で1時間半程度のところにあり、
面積は約7,405平方キロメートルです。
- 世界最大級のカルデラを有する阿蘇や、美しい島々からなる天草に
代表される素晴らしい自然にあふれています。また、阿蘇山、九州
山地に源を発する菊池川、白川、緑川、球磨川などの一級河川が菊
池平野、熊本平野、八代平野を潤しています。
- 全国有数の名水に恵まれ、中心都市である熊本市の水道水は全て地
下水でまかなわれており、「水の都」くまもとのおいしい水が豊かな
大地の恵みを育て、多くの実りとともに、この地で育つ人や生き物
にも大きな恵みをもたらしています。

- 熊本には清らかな「水」があります。
- 熊本には豊かな「大地」があります。
- 熊本には情熱の「人」がいます。



菊池渓谷



- ・日本名水百選のひとつ
- ・熊本の憩いの森

阿蘇



- ・日本で2番目に大きいカルデラ
- ・熊本のシンボル

熊本城

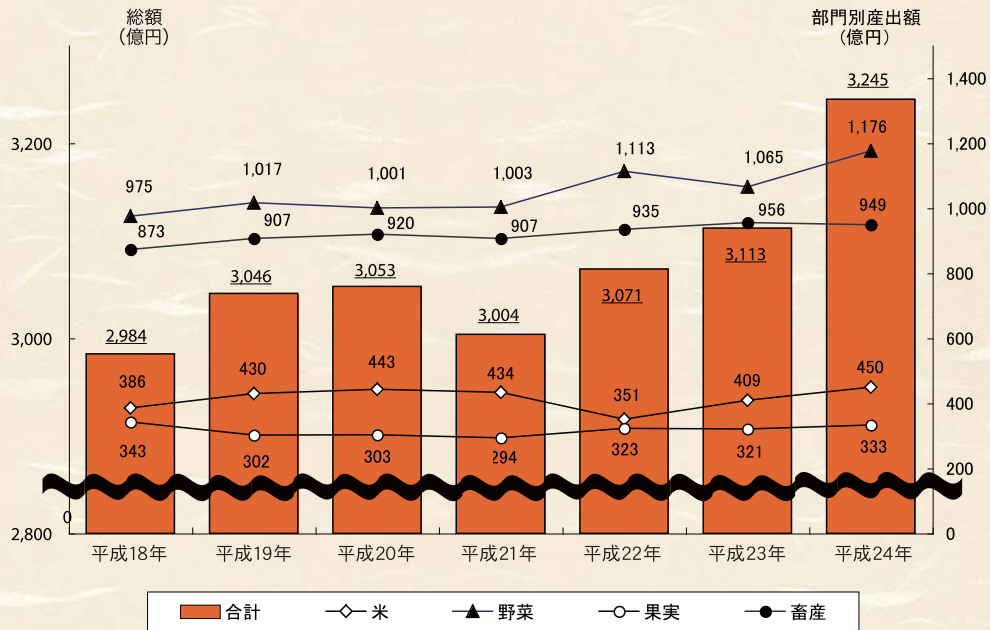


- ・日本三名城のひとつ
- ・築城400年以上

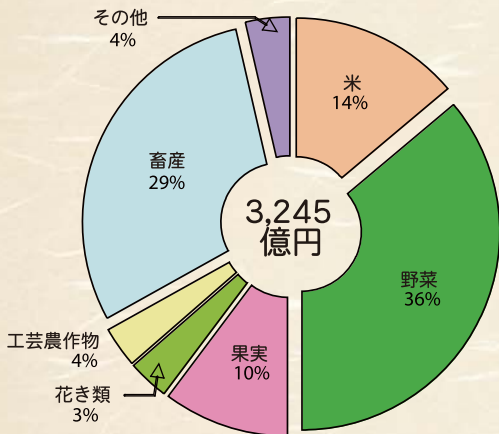
熊本にとっての農業の位置づけ...

- 農業算出額は 3,245 億円 (平成 24 年) と全国 5 位になっており、全国の 4 % を担っています。
- 野菜 1,176 億円、畜産 949 億円、米 450 億円で、バランス良く多彩な営農が特徴です。
- 米 450 億円、トマト 432 億円、肉用牛 309 億円が品目別上位となっています。

〈農業産出額の推移〉



〈部門別内訳〉



〈品目別産出額〉

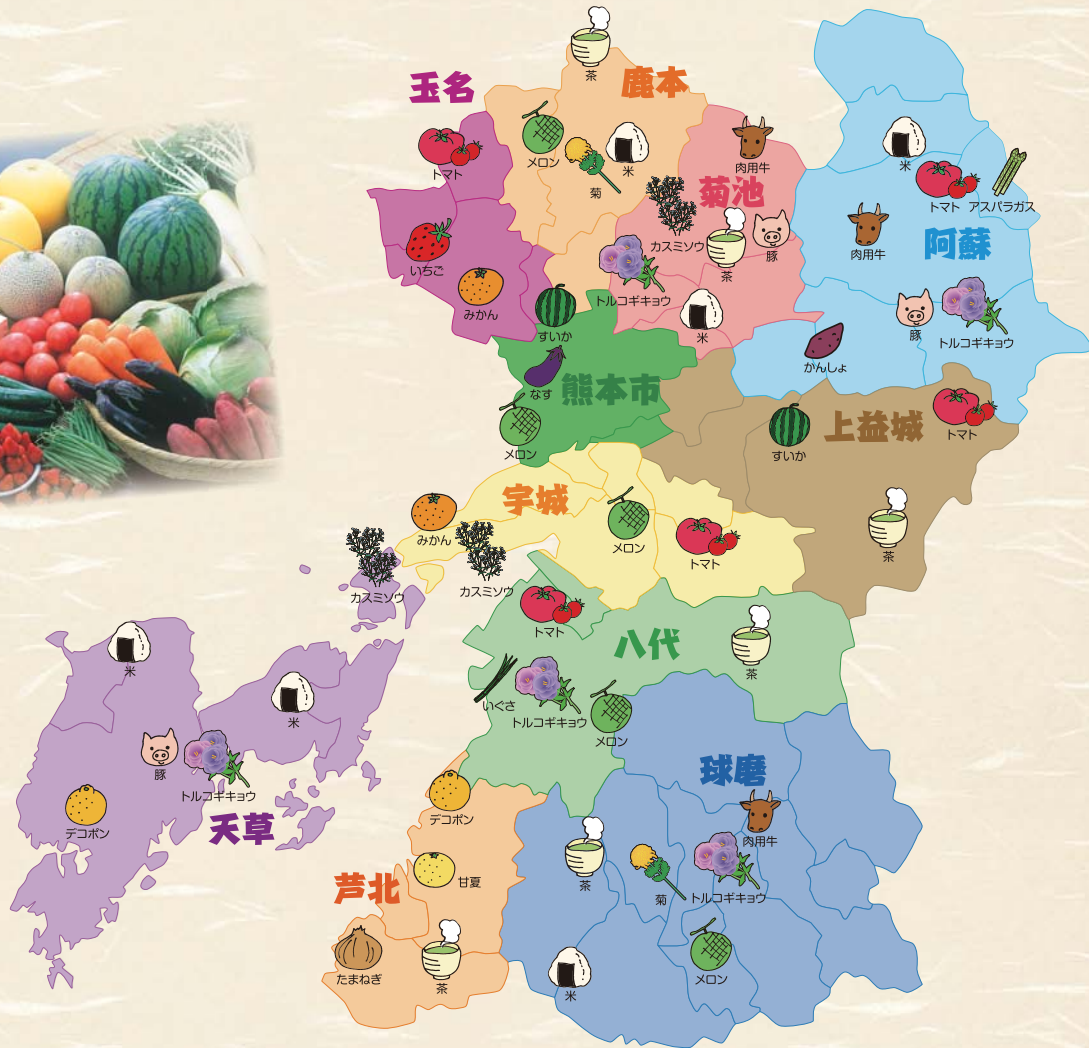
順位	品目	億円	構成比
1位	米	450	14%
2位	トマト	432	13%
3位	肉用牛	309	10%
4位	生乳	246	8%
5位	豚	166	5%
6位	みかん	162	5%
7位	すいか	110	3%
8位	いちご	108	3%
9位	メロン	104	3%
10位	なす	84	3%
	その他	1,074	33%
合計		3,245	—

〈農業産出額の順位〉

順位	都道府県	農業産出額 (億円)	全国シェア
1	北海道	10,536	12%
2	茨城	4,281	5%
3	千葉	4,153	5%
4	鹿児島	4,054	5%
5	熊本	3,245	4%
6	愛知	3,075	4%
7	宮崎	3,036	4%
8	栃木	2,786	3%
9	新潟	2,775	3%
10	青森	2,759	3%
合計	全国	86,104	—

※出典：熊本県「くまもとの農業 2014」

熊本県の特産品マップ ～自然の恵みと深い愛情の産物～



熊本で生産される農産物の 全国に占める地位(生産量)



生産量 **日本一**
熊本県産トマト
104.3千t



生産量 **日本一**
熊本県産すいか
55.5千t



全国 **第1位**
23,700千本
宿根カスミノウ



全国 **第2位**
10,600千本
トルコギキョウ



全国 **第2位**
30.6千t
なす



全国 **第2位**
6.9千t
しょうが



全国 **第3位**
26.5千t
メロン



全国 **第3位**
12.1千t
いちご



全国 **第4位**
134.9千頭
肉用牛



全国 **第5位**
1.9千t
アスパラ

※熊本県「くまもとの農業 2014」全国に占める熊本農業の地位より JA熊本経済連取扱品目掲載。

熊 本 県 産 品 出 荷 時 期 一 覧 表

種類	品 名	主な生産地域	 主な出荷時期 出荷最盛期											
			1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
米	コシヒカリ	阿蘇・天草他	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ヒノヒカリ	県下全域	[Main: 9-11月, Peak: 10-11月]											
	森のくまさん	県下全域	[Main: 9-11月, Peak: 10-11月]											
	熊水そだち (くまさんの力)	県下全域	[Main: 9-11月, Peak: 10-11月]											
※お米の最盛期は、収穫期となります														
野菜 的果実類	大玉すいか	鹿本・熊本・上益城・菊池・玉名	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	小玉すいか	鹿本・熊本・菊池・上益城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	アールスメロン	鹿本・宇城・八代・熊本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	アンデスメロン	宇城・熊本・球磨・菊池	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ホームランスターメロン	八代・球磨	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	クインシーメロン	宇城・八代・熊本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	肥後グリーンメロン	八代・宇城・玉名	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	いちご	県下全域	[Main: 11-12月, Peak: 12月]											
野菜類	トマト	(冬春)八代・玉名・熊本・宇城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	//	(夏秋)阿蘇・上益城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ミニトマト	(冬春)玉名・八代・宇城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	//	(夏秋)上益城・阿蘇	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ナス (長ナス)	熊本・玉名・宇城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	アスパラガス	阿蘇・鹿本・八代・宇城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	だいこん	阿蘇・菊池	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	にんじん	菊池	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ごぼう	菊池	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	たけのこ	玉名・鹿本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	れんこん	熊本・宇城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	キャベツ	八代・上益城・阿蘇	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	レタス	天草・八代	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	きゅうり	球磨・宇城・阿蘇・天草	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ピーマン	上益城・熊本・阿蘇	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	オクラ	天草・玉名・八代	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	レイシ	熊本・宇城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	いんげん	天草・球磨	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
かんしょ	菊池・阿蘇	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]												
馬鈴薯	八代	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]												
タマネギ	芦北・天草・熊本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]												
しょうが	宇城・八代	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]												
花き類	宿根カスミソウ	宇城・菊池・天草	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	トルコギキョウ (平坦地)	天草・球磨・熊本・菊池・八代	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	// (高冷地)	阿蘇	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	キク	鹿本・球磨	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	カラー	八代・熊本・阿蘇	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
アリウム	熊本・八代・上益城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]												
畜産	牛肉(くまもと黒毛和牛(和牛)・味彩牛など)	県下全域	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	豚肉(りんどうポーク・SPF豚など)	県下全域	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
特産	いくさ (豊表)	八代・宇城・球磨	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	茶(森のくまさん・湧雅のこちなど)	球磨・菊池・上益城・八代・鹿本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
【参考】※参考資料提供: JA熊本果実連														
果実類	かんきつ類		[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	温州みかん	玉名・熊本・宇城・鹿本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	不知火類 (デコボン)	宇城・芦北・天草	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	甘夏	芦北・宇城・天草	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	晩白柚	八代	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ハウスみかん	鹿本・玉名・熊本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	梨 (幸水・豊水・新高など)	球磨・八代・玉名・熊本・鹿本	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	栗 (筑波・銀寄など)	球磨・上益城・鹿本・菊池・玉名	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	ぶどう (巨峰など)	宇城・鹿本・菊池	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	桃	球磨・玉名・熊本・鹿本・宇城	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
	柿 (太秋など)	宇城・上益城・菊池・鹿本・芦北	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]											
ブルーベリー	上益城・阿蘇	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]												
マンゴー	芦北・宇城・天草	[Main: 7-10月, Peak: 8-9月]												

注) 表中は基本出荷時期であり、産物によって生産時期と一致しないことがあります。

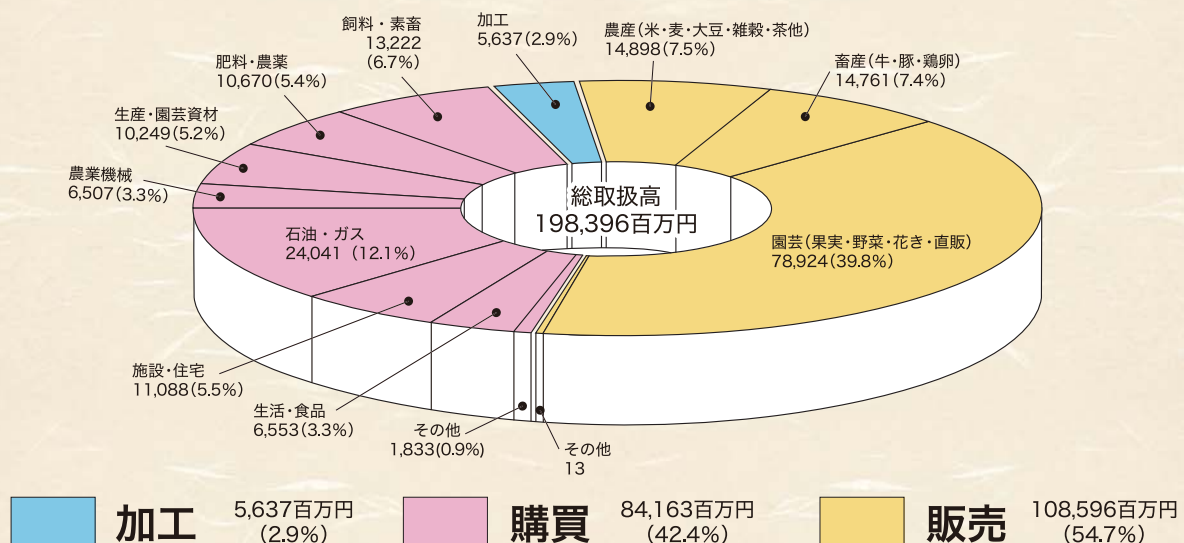
～ ”3Cの実践” 確かな未来の創造 ～

変革 挑戦 創造

Change Challenge Create

- 名称 / 熊本県経済農業協同組合連合会 (JA熊本経済連)
- 所在地 / 熊本市中央区南千反畑町 3-1
- 事業内容 / 農業関係販売、購買、加工事業
- 総取扱高 / 198,396 百万円 ※平成 25 年度
- 設立 / 昭和 26 年 4 月 1 日
- 会員数 / 18 団体 (県下 14 JA、連合会・専門農協 4)
- 出資金 / 40 億 1,669 万円
- 役員数 / 理事 12 名
 監事 4 名
- 職員数 / 293 名 ※平成 26 年度期首
- 事業所 / 東京事務所、大阪事務所、名古屋出張所、
 福岡出張所 ほか 7 事業所
- 子会社等 / 9 社
- ホームページ / <http://www.jakk.or.jp/>

平成 25 年度総取扱高 品目別内訳 (単位：百万円)



熊本のお米①

●平成25年産 県内米情勢 ※出典：九州農政局

水稲作付面積・・・4万4,300ha
内主食用米・・・3万7,500ha

県内で最も作付されているのはヒノヒカリで、次いでコシヒカリ、森のくまさんとなっています。

旨い米が、
ここに
ある。



幅広い気候条件を活かした、
新米の「リレー出荷体制」

熊本県は西日本屈指の米処です。気候や風土に合わせて3つのエリアに分類し、各地域に適した品種を作付けしています。

7月下旬には温暖な天草地域から早期作の「コシヒカリ」を収穫。9月上旬には高冷地の阿蘇地域から普通期作の「コシヒカリ」を収穫。10月には「森のくまさん」「ヒノヒカリ」を収穫。右記のように新米を継続的に出荷できる体制を採っております。

7月	8月	9月	10月	11月
	コシヒカリ(天草)	コシヒカリ(阿蘇)		
		あきげしき(山麓高冷地域)		
			「熊本全域」	
			ヒノヒカリ	
			森のくまさん	
			くまさんの力	
			あきまさり	
			にこまる	

お米の販促活動



特A

平成24年産米
日本一獲得!!



品種名 森のくまさん
商品名 森のくまさん

祝 3品種特A受賞!!

全国のお米「食味ランキング」で、「森のくまさん・城北ヒノヒカリ・くまさんの力」が特A受賞!

※食味ランキングとは、(財)日本穀物検定協会が全国のお米を対象に格付けを行い、ランキングとして発表しているものです。食味評価エキスパートパネル20名が実際に米を食べ比べ、見た目や香り、味、粘りなど6項目を対象に評価し、特に良好なものが「特A」とランク付けされます。

“森のくまさん”を、さらに厳選!
プレミアム

PREMIUM 森のくまさん

■県推奨うまい米 基準イメージ

特別栽培米などの「生産基準」と米のタンパク質含有量などの「品質基準」の両面による本県独自の基準をクリアしたものがプレミアム米となります。

良食味・高品質

多様なニーズに対応した様々なお米

特A



品種名 ヒノヒカリ
商品名 三度のときめき

特A



品種名 くまさんの力
商品名 熊水そだち

～その他のおいしいお米～

熊本県産コシヒカリ



安全・安心を合言葉に、農林水産省のガイドラインに基づく『特別栽培米』で生産。ふっくら・つややか、香り高い品種です。

熊本県産にこまる



「ヒノヒカリ」と同レベルの食味と、高温でも安定した玄米品質、それに多収性を兼ね備えた品種です。

※写真は、「JAグループ熊本の統一米袋」を使用しています。

～子会社紹介～

パールライス



社名	熊本パールライス株式会社 熊本県菊池郡菊陽町曲手668 TEL.096-213-5100 http://kumamoto-pearlrice.jp
業務内容	①普通精米、無洗化处理精米の製造 ②玄米、普通精米、無洗化处理精米の仕入れ及び販売
主な取引先	米穀小売店、農協(JA)、生協、量販店、外食産業など
取得認証	ISO9001(JASQ1846号) 審査登録(平成15年11月28日)

栽培面積 全国5位! 熊本県全体がお茶の生産地

くまもと茶は、中山間地を中心に熊本県下全域で生産されており、茶栽培面積は全国5位(平成25年産1,570ha)です。

恵まれた熊本の大自然を活かし、玉緑茶(蒸し製)、煎茶、釜炒り茶の3茶種が主に生産されており、特に玉緑茶は、全国生産量の1/4を誇っています。

大
自
然
を
か
し
た
く
ま
も
と
茶
作
り

鹿本・菊池地域

鹿本は細川公の御前茶を発祥とし、主に玉緑茶が生産されています。菊池は清流に恵まれた土地柄を活かし、玉緑茶・煎茶が主に生産されており、深蒸し茶も生産されています。

芦北・天草地域

温暖な気候を活かしたお茶の生産がされており、芦北は早出し茶産地の銘柄確立を目指しています。また、無農薬栽培にも積極的に取り組んでいます。天草は近年、釜炒り茶の評価が高まっています。

阿蘇・上益城地域

阿蘇は高冷地の特徴を活かした無農薬・低農薬のお茶が生産されています。上益城は古くは釜炒り茶の産地として知られていましたが、最近では玉緑茶の産地としてよく知られています。

宇城・八代地域

平坦部から中山間地まで多様な条件を活かし、玉緑茶・煎茶・釜炒り茶など様々なお茶が生産されています。

球磨地域

県内最大の茶産地であり、大規模な集団茶園を形成しています。早生から晩生まで良質なお茶の産地です。



玉緑茶 (蒸し製)



煎茶の工程から、茶葉をまっすぐ整える工程を行わず、ドラムの中で乾燥させたお茶。勾玉のように、ぐりっとした形から「グリ茶」とも呼ばれている、熊本の“特産茶”です。新鮮で爽快な香りが特長で、中山間地を中心に県下全域で生産されています。

煎茶



茶葉を摘んで、すぐに蒸し、揉んで作られるお茶。日本で生産されるお茶の75%を占めており、産地によっていろいろな特色があります。主産地：菊池地域、球磨地域など

釜炒り茶



茶葉を蒸さずに釜で炒って作られるお茶。独特の香ばしい香り(釜香)があります。主産地：上益城地域、天草地域など

お茶の販促活動



献茶祭(八十八夜)



新茶まつり



販促イベント(台湾)

熊本のお茶②



くもと
格付認証茶
★★★★★

くもと
格付認証茶
★★★

早生品種である「さえみどり」に品種を限定し、その中からさらに厳選されたプレミアム新茶。

新茶期に摘み取られた茶葉を低温でゆっくりと初秋まで寝かせた熟成茶。



八十八夜
発売
(5月2日)
数量限定

10月1日より
発売
数量限定

「緑茶旨味成分」全窒素 6.3%
全遊離アミノ酸 4.4%
テアニン 2.3%以上
繊維 16.5% 未満
くもと格付認証茶★★★★★(五つ星)
プレミアム
湧雅のこころ Premium
玉緑茶 80g

「緑茶旨味成分」全窒素 6.0%
全遊離アミノ酸 3.5%
テアニン 2.0%以上
繊維 17.0% 未満
くもと格付認証茶★★★(三つ星)
くもと格付認証茶
湧雅のこころ ~熟成蔵出し~
玉緑茶 80g

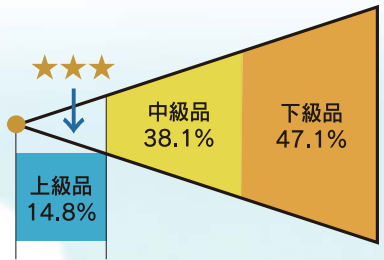
熊本の茶匠が
力を合わせ、
優れた茶葉を
さらに厳選し
作り上げた逸品です。

湧雅のこころ



湧雅のこころ

この風格、この極み、
まさにプレミアム
★★★★★ 0.2%



[基礎DATA]JA熊本経済連 茶入札場
「玉緑茶 荒茶価格帯別 取扱数量」
(2010年)

くもと茶 - 商品案内 -

※詳しいお問合せは下記の JA 熊本経済連 茶業センターへ



JA 熊本経済連 茶業センター

~事業所紹介~



事業所名	JA 熊本経済連 茶業センター 熊本県宇城市松橋町蒲川内 802-1 TEL.0964-33-5715 http://kumamotocha.jp
業務内容	茶販売①荒茶、②配合茶、③仕上げ茶 加工茶①荒茶配合、②仕上げ加工、③小袋詰め加工
主な取引先	県内外茶商、ドリンクメーカー、農協(JA)、 量販店、茶専門店など

熊本の牛肉①



2007年誕生！
選り抜かれたものだけに、
与えられる称号

くまもと黒毛和牛 **プレミアム**



細かくサシの入ったとろけるような肉質、
柔らかで芳醇な味わいのお肉を作る

こだわりの**3本柱**

定義
(品質)

「和牛」称号の条件
和牛用飼料「とくせん」シリーズを給与して、28ヶ月令以上になるまでじっくり育てた黒毛和牛の中で(公社)日本食肉格付協会「牛枝肉取引規格」で**上位等級**(5等級、4等級)に格付けされること。さらに12段階に分けられている**脂肪交雑基準(霜降り)の度合い**が**6以上**のものだけが、「和牛」という称号を受けることができます。

飼料のこだわり
安全で極上の肉を作るために、くまもと黒毛和牛の飼育には、和牛用飼料「とくせん」シリーズは厳選が使われています。「とくせん」シリーズは**厳選した植物性原料(とうもろこし、大麦、ふすま等)**を絶妙なバランスで配合した安全・安心な飼料です。この厳選した飼料が、くまもと黒毛和牛の肉質を、旨みのあるまろやかな霜降り肉に育てています。



黒毛和牛へのこだわり
肥育農家は、**優れた血統**を持つ子牛を、1頭1頭愛情込めて育てています。JA熊本経済連はこだわりの牛肉を農家から消費者の皆様まで責任をもってお届けしています。



生産者



牛肉の機能性

アミノ酸	運動時のエネルギー源となり、肝機能の向上や免疫機能を改善する働きがあるとされています。
カルニチン	脂肪の燃焼を促進する作用があるとされています。
ヘム鉄	貧血の予防に効果があるとされています。
共役リノール酸	抗がんや体脂肪の減少に効果があるとされています。
オレイン酸	動脈硬化の予防や悪玉コレステロールの減少に効果があるとされています。
カルノシン	抗酸化作用や運動能力を向上させる作用があるとされています。

和牛の選定条件 早見表

肉質等級	5					4			3	2	1	
脂肪交雑BMS値	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ブランド区分	← KUMAMOTO 和牛 →											

PROMOTION SCHEDULE 誕生から徹底した肥育技術向上とメディアを活用した認知度向上!

■くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」誕生発表会



熊本県は全国4位の肉用牛の生産県。そこで、さらなる販売戦略として2007年2月、県産牛肉のブランド確立を図るため、優れた血統をもつ「くまもと黒毛和牛」の中でも最上級の肉質をもつ新ブランド「和牛」を立ち上げました。



■経済連肉牛枝肉共励会・販売促進会・勉強会

熊本県内農家の経営安定、肥育技術の向上、熊本県産牛の銘柄確立のために毎年開催しています。



2007年 (平成19年) 2008年 (平成20年) 2009年 (平成21年) 2010年 (平成22年) 2011年 (平成23年) 2012年 (平成24年) 2013年 (平成25年) 2014年 (平成26年)

経済連肉牛枝肉共励会・販売促進会・勉強会

和牛TV-CM 放映



2009年製作

夏期、冬期繁忙期 関西エリア放映

武田鉄矢 TV-CM 放映



2012年製作



2013年製作

ホームページ開設



HP

牛肉の機能性を訴求しながら、消費者キャンペーンを毎年開催。飲食店キャンペーン/年2回 販売店キャンペーン/年2回

「和牛」プレミアムキャンペーン



販売促進活動 (関西エリア & 熊本エリア)

輸出開始 (香港) **熊本 黒毛和牛**

輸出開始 (アメリカ)

■関西の百貨店での販促活動

毎年、関西エリアの百貨店でくまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」の販売促進活動を行なっています。JA熊本経済連とJAくまもと肉牛銘柄推進協議会と一緒に店頭でPR。産地から生産者が直接出向く事で、消費者とのコミュニケーションを図り、ブランド確立の強化に取り組むと共に、熊本県産牛の認知度アップを目指しています。



■2013年熊本のTV局と商品開発 コラボ「和牛」ハンバーグ



2日間1,000食を、約4時間で完売! その後、農家れすとらん「しのじの」の定番メニューに。

～他の熊本県産ブランド牛～



恵まれた自然環境で育てられた「くまもと黒毛和牛」は、まるやかな舌触りと程よい甘みのある肉質で牛肉の最高峰といわれています。



和牛ならではの風味豊かでお手頃価格の牛肉。適度な霜降り、風味のやわらかい牛肉。



霜降りでお求めやすい価格の黒毛和種と乳用種を交配させ良いと取りの牛肉。



リーズナブルで価格でお求めいただけるのが魅力で、ジューシーで黒毛和種にひけをとらない深い味わいです。



九州酪農大の熊本で食肉用として丹精込めて育てた酪農大肉ゆえの乳牛肥育牛。



2005年誕生！
 口に広がる甘味・旨味が
 忘れられない！



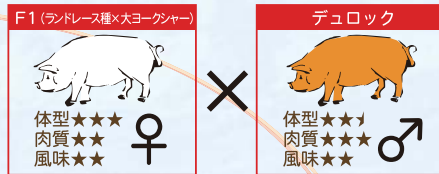
新鮮で安心・安全さらに
 新しいおいしさの追求

こだわりの3本柱

定義 (品質)

熊本生まれの究極の三元豚

高い繁殖能力を持つランドレース種(L)と泌乳能力に優れている大ヨークシャー種(W)を掛け合わせた子育で能力の高い全農ハイコープSPF F1雌種豚(LW・WL)と産肉性の優れたデュロック種(D)の全農ハイコープ SPF 雄種豚(D)から生まれる三元豚です。肉汁の保持が良く、あっさりとした臭みのないおいしい豚肉です。



三元豚

体型★★★★
肉質★★★★
風味★★★★

肉汁の保持が良く、日持ち・風味が良いお肉に！

飼料のこだわり

小麦などの良質なデンプン質と天然ビタミン、ミネラル分を豊富に含んだ海藻粉末を与え、きめ細やかな甘みのあるおいしい豚肉に仕上げます。

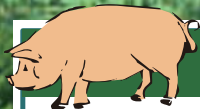
飼料



りんどうポーク認定農場

JAグループ生産体制の統一化を行い、種豚、配合飼料、飼養管理基準など協議会の事業実施に賛同した農家を、「くまもとりんどうポーク銘柄推進協議会」が審査。条件に適合していると認められた農家で、すくすくと健康に育てられています。

生産者



豚肉の機能性

タウリン	肝臓機能を活発にし、総コレステロールや血圧を正常値に近づける働きがあるとされています。
リノール酸	体脂肪を分解・燃焼しやすくし、血中コレステロールを下げる効果があるとされています。
ビタミン	疲労回復、老化防止などに効果があるとされています。

～他の熊本県産ブランド豚～



日本SPF豚協会の認定評価基準に合格した認定農場で「安心・安全・美味しさ」を追求したヘルシーな豚肉です。

PROMOTION SCHEDULE

さらなる肉質向上を求めて、生産者が熱意を込めて育てています。



■くまもとのりんどうポーク誕生
熊本県花「りんどう」からその名をとったブランド豚です。その豊かな大自然と天然ビタミン・ミネラルを含んだ海藻や小麦などで健康やかに育てられ、りんどうの花のように優しく、美しく、上品なおいしさのお肉になってほしいとの願いを込めています。

すべては生産者自身の自己研鑽から。

■くまもとりんどうポーク銘柄推進協議会 枝肉共励会

2011年より毎年、菊池市七城町の(株)熊本畜産流通センターで、「くまもとりんどうポーク銘柄推進協議会枝肉共励会」が行われ、認定農家における肉畜の肉質向上と経営安定を図り、肥育技術の研鑽と銘柄確立、販売体制の強化を目指しています。共励会には県内の協議会認定農家から、肉付き・脂質に優れた質の高い肉が毎回出品されています。いずれもモモ張り・締まりのバランスが良く、光沢があります。



2005年 (平成17年) 2006年 (平成18年) 2007年 (平成19年) 2008年 (平成20年) 2009年 (平成21年) 2010年 (平成22年) 2011年 (平成23年) 2012年 (平成24年) 2013年 (平成25年) 2014年 (平成26年)

くまもとりんどうポーク銘柄推進協議会						くまもとりんどうポーク銘柄推進協議会 枝肉共励会 発足					
くまもとのりんどうポーク TV-CM 放映						武田鉄矢 TV-CM 放映					
<p>2005年製作</p>						<p>2012年製作</p>		<p>2013年製作</p>			
販売促進活動						ホームページ開設					
<p>HP</p>						くまもとのりんどうポークキャンペーン					
						輸出開始(香港)					

■各地での販促・フェア
りんどうポーク生産者とともに、県下のAコープなどで「お客様感謝フェア」を毎年3~4回開催しています。また、毎年秋に県農業公園で開催される「くまもと農業フェア」では、串カツや手作りウィナーなど、できたての味を来場者に楽しんでもらっています。

■「食べておいしい、食べて健康キャンペーン」
お客様への感謝の気持ちを込めて、豪華賞品などが当たるキャンペーンを2009年より毎年1回実施し、りんどうポークの認知度向上と家庭(食卓)での豚肉の消費拡大に取り組んでいます。

■海外市場への参入
関連会社(株)熊本畜産流通センター)の香港向け処理施設の認定に伴い、2013年より香港市場への輸出を開始しました。現地バイヤーや消費者の評価も高く、大手量販店の定番商品をはじめ、日本食料店の定番メニューにも採用されています。

~関連会社紹介~



社名	株式会社 熊本畜産流通センター TEL.0968-26-4121 http://www.kumatiku.jp
業務内容	①肉畜のと畜処理 ②部分肉の製造・販売
主な取引先	農業団体、JA全農ミートフーズ(株)など
取得認証	国際的衛生管理基準 HACCP 食品安全マネジメントシステム ISO22000

“春夏秋冬” おいしい おもてなし

野菜王国くまもと

熊本県の青果物は、豊富で美しい水と、天草などの温暖な海岸地域から阿蘇などの標高の高い高冷地まで変化に富んだ地域と気候を活かし、それぞれの地域にあった様々な品目が栽培されています。



◎熊本県産品出荷時期一覧表 主な出荷時期 出荷最盛期

種類	品名	主な生産地域	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
野菜 的 果 実 類	大玉すいか	鹿本・熊本・上益城・菊池・玉名	[Main period]											
	小玉すいか	鹿本・熊本・菊池・上益城	[Main period]											
	アールスメロン	鹿本・宇城・八代・熊本	[Main period]											
	アンデスメロン	宇城・熊本・球磨・菊池	[Main period]											
	ホームランスターメロン	八代・球磨・阿蘇	[Main period]											
	クインシーメロン	宇城・八代・熊本	[Main period]											
	肥後グリーンメロン	八代・宇城・玉名	[Main period]											
	いちご	県下全域	[Main period]											
野菜 類	トマト	(冬春) 八代・玉名・熊本・宇城	[Main period]											
	"	(夏秋) 阿蘇・上益城	[Main period]											
	ミニトマト	(冬春) 玉名・八代・宇城	[Main period]											
	"	(夏秋) 上益城・阿蘇	[Main period]											
	ナス(長ナス)	熊本・玉名・宇城	[Main period]											
	アスパラガス	阿蘇・鹿本・八代・宇城	[Main period]											
	だいこん	阿蘇・菊池	[Main period]											
	にんじん	菊池	[Main period]											
	ごぼう	菊池	[Main period]											
	たけのこ	玉名・鹿本	[Main period]											
	れんこん	熊本・宇城	[Main period]											
	キャベツ	八代・上益城・阿蘇	[Main period]											
	レタス	天草・八代	[Main period]											
	きゅうり	球磨・宇城・阿蘇・天草	[Main period]											
	ピーマン	上益城・熊本・阿蘇	[Main period]											
	オクラ	天草・玉名・八代	[Main period]											
	レイシ	熊本・宇城	[Main period]											
	いんげん	天草・球磨	[Main period]											
	かんしょ	菊池・阿蘇	[Main period]											
	馬鈴薯	八代・天草	[Main period]											
タマネギ	芦北・天草・熊本	[Main period]												
しょうが	宇城・八代	[Main period]												



熊本のトマトは生産量日本一!!

- ・一年中トマト供給可能
- ・旨み成分であるグルタミン酸が豊富!

トマトの機能性

トマトの赤い色素成分リコピンは、高い抗酸化作用があり、老化予防や発がんを抑える効果があるといわれています。



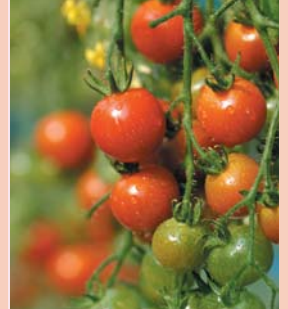
最新鋭のトマト園場



八代産の塩トマト



豊富な色のミニトマト



生産量全国2位!

肥後のでこなす

黒っぽくスラリとした形で、今までの長なすに比べてやや小ぶり。しかも艶があって保存が効くのが特長です。



長なす(でこなす)



ヒゴムラサキ

・熊本独自品種のヒゴムラサキ!

大ぶりで、果肉は柔らかめ、焼きなすに最適!

なすの機能性

なすの皮にはナスニンが豊富で、発がんや老化を抑制する働きがあるといわれています。



5本の指に入る生産量!
(全国5位)

アスパラガス

- ・春芽: 根元まで柔らかいので、調理に最適!
- ・夏芽: 歯ごたえがありバーベキュー等に最適!



調理に最適!
最高!



アスパラガスの機能性

穂先にはアスパラギン酸という栄養素が含まれ、疲労回復や体力維持に役立つといわれています。

すいかの名産地♪～日本一の生産量!! 熊本すいか



大玉すいか



黒小玉すいか



小玉すいか

・選ぶコツ：果皮にツヤ、左右対称

すいかの機能性

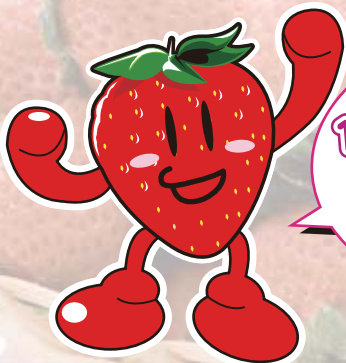
すいかにはビタミンAが豊富で、利尿作用がよく解熱、体内の水分補給に効果的だといわれています。

生産量全国3位! とってもジューシーな 熊本いちご

いちごの甘くてみずみずしい果肉は、なんともいえないおいしさ。おだやかな気候を利用して、甘さと日持ちが自慢の熊本いちごです。



- ・熊本育成品種「ひのしずく」
- ・コンスタントな出荷量の「さがほのか」
- ・その他「紅ほっぺ」「さちのか」「かおり野」など品種が豊富!



1日に必要な
ビタミンCを
いちご約5粒で!

豊富な品種で 生産量全国3位! 熊本メロン

アールスメロン
芳醇な香りと上品な甘さがまさにメロンの王様!

クインシーメロン
ジューシーで深みのある甘さに香り! 一味違う赤肉メロン。

アンデスメロン
高い糖度とリーズナブルなお値段が人気の秘密♪

肥後グリーンメロン
抜群の甘さとボリューム感 水分・果肉たっぷりの満足メロン。

ホームランメロン
果肉が厚く、くせない優しい味、乳白色の上品なメロン。

●バリエーション豊富な販売方法!



カットすいか&メロン



カットすいか



いちご串



くまモン袋(すいか)



くまモン袋(メロン)



くまモンフィルム

熊本の野菜・果実・花④

作付面積 出荷量 **全国1位!**

[花言葉] 清い心・切なる願い・感謝



いい夫婦の日は、
カスミソウ

出荷最盛期：11月～12月、5月

- ・全産地にて湿式容器を利用し日持ちするカスミソウを日本全国（北海道から鹿児島まで）にお届けしています。

出荷量 **全国2位!**

[花言葉] 希望・優美・よい語らい



バレンタインデーは、
トルコギキョウ

出荷最盛期：11月～12月、5月

- ・ボリュームがあり、日持ちする花をお届けするため、県域部会にて「圃場芽摘み」の普及を行なっています。

出荷量 **全国2位!**

[花言葉] 清純・情熱・熱血・歓喜



ホワイトデーは、
カラー

出荷最盛期：3月～4月

- ・阿蘇山の豊かな地下水や、球磨川の豊富な水資源を利用し、湿地性カラーを中心に栽培しております。ウェディングマーチを中心にグリーン系まで豊富な品揃えがあります。

その他花卉：キク(通年)、アリアム(12～6月)、洋ラン(11～5月)、スターチス(通年)、パラ(通年)、リンドウ(7～10月)、カーネーション(通年)

グリーンセンター
くまもと



野菜王国「熊本」の強固な生産基盤を築く、健全で均一な苗の安定供給を担っています。

ネクスト
くまもと



野菜王国「熊本」の未来の農業を築く、高度栽培技術を確認する実証モデル圃場です。

販 促 活 動



野菜(831)の日イベント



春のJA植木まつり



かんしょ販促会(シンガポール)

熊本の農畜産物加工品①



お茶・煮付け・生姜焼きなど
戻すことなく簡単に調理!



熊本県産の生姜を使い乾燥しました。生の生姜は最後まで使いきれず冷蔵庫の中で傷むことがあります。乾燥生姜はその心配がありません。

熊本県産 常温

四季彩物語 乾燥しょうが

規格：15g
 入数：24袋
 取扱い：ユーユーフーズ(株)総合販売課



煮る! 炊く! 茹でる!
シャキッと感がたまらない!



熊本県産の筍を細切りにして乾燥しました。水煮は保存が難しいですが乾燥たけのこは保存ができ、乾燥わかめと同じような感覚で簡単便利に使うことができます。

熊本県産 常温

四季彩物語 乾燥たけのこ

規格：20g
 入数：24袋
 取扱い：ユーユーフーズ(株)総合販売課



匠の技が冴える
究極の逸品!



原料で使用している、クイックスイートは、一般的な品種より20℃程度低い温度で糊化するでんぷんを含むため、電子レンジの加熱でも石焼き芋のような甘さを楽しむことができます。この贅沢な甘藷をさらに甘く「干しいも」として仕上げました。

熊本県産 常温

阿蘇産 干しいも

規格：200g
 入数：20袋
 取扱い：ユーユーフーズ(株)総合販売課

★★★★ Collaboration コラボレーション ★★★★★



ジューシーで
贅沢な味わい!



熊本県産の完熟トマトを使ったみずみずしくてジューシーなゼリーです。ぷるんとした食感に、一口頬張れば口にトマトの風味が広がる美味しさです。またトマトに含まれるリコピンは女性に嬉しい美肌効果があるといわれています。

国内産 常温

完熟とまとゼリー

規格：22g×6個
 入数：12袋



完熟とまとの
フルーティな香り!



熊本県産の完熟トマトを使った香り高いフルーティなグミに仕上げました。グミならではの食感に、噛めば噛むほど広がるトマトの香り。お子様のおやつに最適です。

国内産 常温

完熟とまとグミ

規格：40g
 入数：1ケース(10袋×8ボール)



香り・甘味・食感♪
素材本来が生きている!



原料はほっこりした食感が楽しめる、熊本県産の「ほりだしくん」。素材の「香り、甘味、食感」を感じてもらえる様に、あえて大学いもの蜜を「あとがけ」にしました。甘藷本来の味をご賞味ください。

熊本県産 冷凍

Mamma Sweets
ほっこり大学いも

規格：200g(大学いも160g、蜜ソース40g)
 取扱い：ユーユーフーズ(株)総合販売課

熊本の農畜産物加工品②



子どもに野菜を食べて欲しい、お母さんの声から誕生しました。



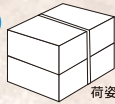
子どもに美味しく野菜を食べたいお母さんの声から誕生しました。素材は、熊本県産米、国産野菜、豚肉100%使用です。

国内産 冷凍

野菜たっぷり 焼豚炒飯

規格：450g×10袋×2合

取扱い：ユーユーフーズ(株)総合販売課



ピリッとスパイシー！大人なピラフ！



ごまの風味香る、ピリッとスパイシーな大人なピラフに仕上げました。素材は、熊本県産米、くまもと高菜100%使用です。

国内産 冷凍

くまもと高菜ピラフ

規格：450g×10袋×2合

取扱い：ユーユーフーズ(株)総合販売課



ふっくら美味しいで炊きたてご飯



平成24年産米で日本一を獲得した品種「森のくまさん」を使用したパックスです。レンジで簡単にお家で、オフィスで美味しくいただけます。

熊本県産 常温

熊本県産米パックス

規格：1パック(200g×3個)

入数：1cs(8パック)

取扱い：熊本パールライス(株)

※写真はイメージです。

～子会社紹介～



社名	ユーユーフーズ株式会社 熊本県菊池郡菊陽町曲手707 TEL.096-232-5200 http://www.yyf.jp
業務内容	①冷凍米飯の製造及び販売 ②加工食品の製造及び販売
主な取引先	農協(JA)、卸売業(生協、量販店)、外食産業など
取得認証	国際規格 ISO9001

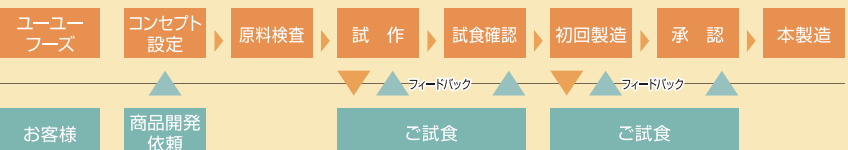
今の食卓に求められているおいしさをプロの料理人がご提案します。

お客様のニーズをもとにした共同開発にも取り組んでいます。店舗視察、市場調査をもとに、プロの料理人が商品開発をご提案します。



お客様とユーユーフーズの共同開発

お客様からのご要望を聞きながら、そこに私たち独自のアイデアをプラス。試作、提案を繰り返し、ご満足いただける商品に仕上げます。



開設



熊本県産農畜産物にこだわった、
6次産品(加工品)の情報発信拠点として、
お気軽にお越しください。



熊本県産農畜産物を使用した、

- 6次産品(加工品)の展示及び商談
- 6次産品(加工品)に関する情報収集・提供
- 6次産品(加工品)に向けた開発・販売の連携及び相互支援など

