

# KEIZAIREN

# 情報12

● 2020.12 ● NO.1275

安全・安心・新鮮でおいしい静岡県産の農畜産物をお届けします。

## 多様な事業を取りまとめ県産農畜産物を 消費者へ届ける「流通開発課」



「いい夫婦の日」県知事へ花束贈呈

### Main topics

多様な事業を取りまとめ県産農畜産物を  
消費者へ届ける「流通開発課」……………01

### topics&news

緑茶と農産物の体験型フードパークが誕生  
KADODE OOIGAWAオープン ……………03

新型コロナ終息を祈願し静コシを奉納  
疫病終息祈願祭を開催 ……………03

いい夫婦の日を前に県産花きをPR  
県知事と副知事へ花束贈呈 ……………04

産地と市場の連携による販売力強化を  
令和2年度  
系統経済事業研究委員会・流通懇談会 ……04

### お知らせ

建設部からのINFORMATION……………05  
あぐりんく静岡からのお知らせ ……………05

### 宮農支援だより

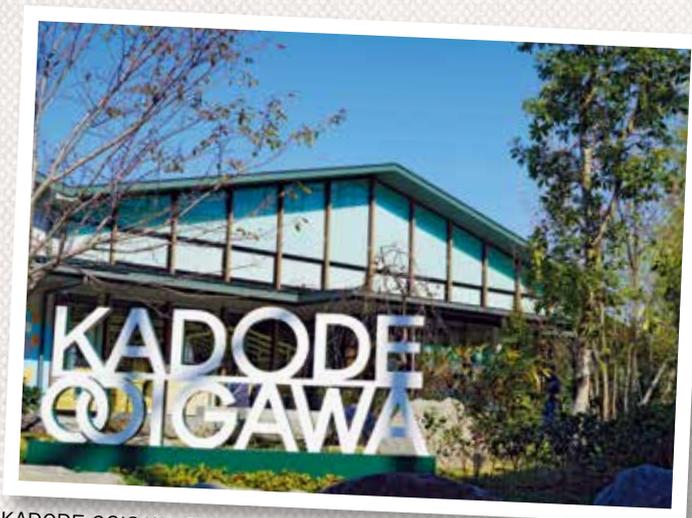
「トビイロウンカ」により  
大きな被害が出ています。……………06

### 最新研究紹介 農林技術研究所だより

商品化の進む「香り緑茶」……………07

### お知らせ

JAタウン しずおか「手しお屋」のオススメ商品 ……09  
テレビ番組「しずおかごはんが食べたい!」のご紹介 ……09  
JA-SS 笑顔満タン! あったか灯油キャンペーン ……10



KADODE OOIGAWA開業

# Main topics

## 多様な事業を取りまとめ 県産農畜産物を消費者へ 届ける「流通開発課」

### ―はじめに

本会は、令和2年度をスタートするにあたり、「新時代への挑戦、農業の飛躍・経営の革新」をめざして「JA静岡3か年計画」を策定しました。同時に、この計画を円滑に進めるため、機構改編を実施し、新設の部が2部、新設の課が6課誕生しました。その中から、今回は、「流通開発課」をご紹介します。

### Ⅱ 流通開発課の業務

新規に発足した流通開発課は、これまで3つのセクションが行なってきた多様な事業をとりまとめ、それを大きくとらえて「新たな商品・新ネットワーク・外販・海外への進出などを手懸けるプロ集団」となりました。これまでの各部門のスタッフによる経験と多彩な人脈を生かし、新たな事業展開を図ります。

表1 営業部流通開発課図

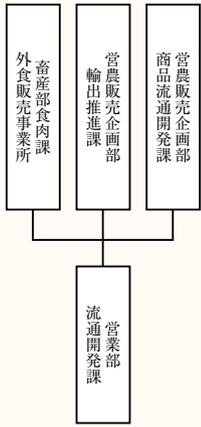


表2 輸出品目別実績 (千円)

| 品目   | 2019年   | 2018年   | 備考                    |
|------|---------|---------|-----------------------|
| 野菜   | 6,227   | 8,403   | パレイシヨ国内価格高騰→輸出減       |
| 果物①  | 10,108  | 25,828  | みかん→日園連→カナダ・ニュージーランド他 |
| 果物②  | 44,860  | 40,084  | ①以外のみかん・イチゴ・メロン・柿等    |
| 仕上茶  | 3,984   | 5,028   | 継続販売店の増加→売上増に届かない     |
| 肉類   | 1,972   | 8,133   | 牛肉→他県産競合豚→豚熟の影響       |
| 飲料   | 299     | 521     |                       |
| その他  | 10      | 2       |                       |
| 小計   | 67,460  | 87,999  | 2019/2018=77%         |
| 有機荒茶 | 42,256  | 53,993  | JA→本会→茶商→米国・アジア・EU    |
| 合計   | 109,716 | 141,992 | 2019/2018=77%         |

流通開発課の業務は、①農畜産物の輸出に関する業務②eコマース、ビジネスマッチング、ブランドアップに関する業務③外食販売事業所(直営店「駿府の肉処 静岡そだち」)に関する業務に取り組んでいます。

### 1 輸出事業

(1) 輸出の事情  
今年度は、新型コロナウイルスの影響により、主力のいちごを中心に取扱いが減少し、また、レストランなど供給先が休業となり、取扱いがストップするなど、輸出に影響が出ました。その中にもあっても、既存の輸

出先への事業拡大と、輸出先での需要調査や、出向駐在員との連携等を進めました。それらにより、お茶の輸出拡大に向け、海外常設店舗が69店舗(シンガポール54店舗、香港2店舗、アメリカは13店舗)を確保し、累計116店舗で販売しています。

### (2) 輸出品目別実績(表2参照)

輸出事業は、令和元年度総額1億970万円で、平成30年度総額1億420万円の比77%に落ち込みました。

品目別に見ると、イチゴ・メロン・柿等の果物類が4,400万円、有機荒茶が4,200万円、カナダ・ニュージーランド向けみかんが1,000万円等で総額1億970万円の実績をあげました。

### (3) 輸出の新たな取り組み

- ① キャラクターの活用  
イチゴやお茶のパッケージにアニメ「ちびまる子ちゃん」を活用し、香港と台湾へ輸出しました。
- ② 輸出専用園地  
丸浜柑橘連の輸出専用園地みかん



▲シンガポールでの茶販売

を植物防疫検査、出荷の立会を経て台湾へ輸出しました。

### ③ 周辺地域との協力

三遠南信地域(浜松市、田原市、豊橋市、飯田市)と連携しフェアなどに参加しました。

### 2 eコマース・ビジネスマッチング

#### に関する業務

#### (1) ネットショップ

JAタウン「しずおか手しお屋」事業 JAタウン「しずおか手しお屋」では、県下JAの商品を取り扱います。JA伊豆太陽のニューサマーオレンジ加工品、JA三島函南の箱根西麓牛、JA伊豆の国のワサビ、JAあいら伊豆のレインボーレッド、JA御殿場のお米、JA富士市のトウモロコシ、JA富士宮の野菜セット、JA静岡市のワサビ、JAハイナンのメロン、JA遠州夢咲のバラ、JA遠州中央のパクチー、丸浜柑橘連の冷凍ブルーベリーなどを今年新たに販売したほか、定番商品としてJAおおいがわの野菜セット

やJAみっかびの三ヶ日みかんなどを販売しています。また、コロナ禍における県の事業や全農の農家応援キャンペーン



▲JAタウン「しずおか手しお屋」

ペーンに取り組んでいます。  
令和2年度上半期実績は、注文数11,457件、金額は4,604万円となりました。  
○ネットショップ「JAタウンしずおか『手しお屋』」アドレス：  
<https://www.ja-town.com/shop/c/4301>



▲ギフトカタログ 食卓専科

**(2) ギフトカタログ「食卓専科」事業**  
食卓専科は、引き続き26アイテムを取扱っております。新規取引としては、JA三島函南より総代会の記念品など、新たな用途での推進を実施しております。  
上半期実績は、400万円となりました。

**(3) ビジネスマッチング事業**  
ビジネスマッチングを目的とした商談会や展示会に出展し、取引の拡大を図っております。  
今年度は、コロナ禍によりオンラインによる開催となる中、ふじのくに総合食品開発展やJAグループ国産農



▲商談会への出展



▲貨客混載

**(4) 貨客混載事業**

販に取り組んでいます。JR東海バスの空きトラックを活用することにより物流の効率化、少ロット多品目の地域産品、希少な産品の出荷を行っています。

**(5) ブランドアップ事業**  
静岡県産農畜産物の商品イメージを向上させる商品開発に取り組みました。

畜産物商談会についてもオンライン開催を予定しています。

JR東海バスを利用した貨客混載を活用し、東京都内、本県の産物の運搬に活用しています。

①静岡苺「きらび香」を使用した。パンをコンビニや量販店、ドラッグストアにて販売しました。  
②「揉一ひとえ」を使用した静岡茶がりんとうや県産果汁を使用したゼリーを県内ファーマーズ、マーケット向けに販売を行っています。



▲静岡茶かりんとう



▲県産果汁のゼリー飲料

**3 外食販売事業**

静岡県産農畜産物のアンテナショップとして、静岡駅前で焼肉店「駿府の肉処 静岡そだち」を運営しています。

**(1) 外食販売実績**

令和元年度の販売実績は、1億1千453万円、客数は2万4677人でした。

今年度は、新型コロナウイルスの影響で、営業自粛や、時短営業、客数の制限など、大変厳しい状況下ですが、感染症予防策を徹底して実践することで、お客様に安心してご利用いただけるよう努めてまいります。

**(2) 売り上げ拡大に向けて**

当店では、「特選和牛静岡そだち」、「金豚王」等の静岡県産ブランド食

肉はもちろん、お米や野菜、酒なども静岡県産の食材にこだわり、県内外のお客様に静岡県産のブランドをPRできるように、引き続き取り組んでまいります。また、他店ではできない、産地と連携した特色ある企画による消費宣伝をすすめていきます。ぜひ



▲駿府の肉処 静岡そだち

ご利用ください。

住所：静岡市葵区追手町2の15  
MRK追手町2F  
電話：054(251)4129

**III おわりに**

流通開発課は、静岡県産の農畜産物をもとにして、新商品の開発と流通網の整備等に取り組んでおります。御用の折は是非ご連絡ください。

○事務局

商品開発、流通研究会、農芸品力カタログ等の窓口も開設しています。  
JA静岡経済連営業部流通開発課  
〒422-8620

静岡市駿河区曲金3丁目8番1号  
TEL 054(284)9728  
FAX 054(283)0685

## 緑茶と農産物の体験型フードパークが誕生 KADODEOOIGAWAオープン

11月12日、J A大井川、島田市、大井川鐵道(株)、中日本高速道路(株)の4者は島田市に、お茶と農産物を中心とした体験型複合施設「KADODEOOIGAWA(かどで おおいがわ)」を開業し、記念式典を開催しました。式典では、川勝平太静岡県知事、染谷絹代島田市長、J A大井川の増田政光代表理事組合長らがテープカットを行い開業を祝いました。

本会は、建設部一級建築士事務所が(株)乃村工藝社、アザミプラン(株)と3者共同による「賑わい拠点整備アザミン・設計協同企業体」にて設計・監理を行いました。

KADODEOOIGAWAは、新東名高速道路の島田金谷インターチェンジの南側に位置し、大井川流域の緑茶・農業・観光の魅力を発信する体験型フードパークで、4者連携による賑わい交流拠点として整備されました。施設はマルシェ棟、カフェ棟、レストラン棟の3つで構成され、様々な視点から大井川流域の魅力を発信しています。

マルシェ棟には、大井川流域を中心とした野菜やお茶等を販売するマルシェや飲食店と体験型施設があります。

本会は、営業部特販課がマルシェに本県産農産物を供給しています。体験施設では、16種の茶葉の中から一つを選び、オリジナルボトルに淹れ手軽にお茶を味わえる「緑茶B.I.N.スタンド」や緑茶工場を疑似体験できる「緑茶ツアーズ」等が体験できます。カフェ棟には、お茶や富士山をモチーフにした遊具が特徴のキッズパークやカフェが設置されています。レストラン棟には、大井川流域の農産物等をふんだんに使用したレストランと大井川流域の観光コンテンツを発信する施設があります。また、大井川鐵道に35年ぶりに誕生した新駅「門出駅」があり大井川鐵道を走る蒸気機関車(SL)を間近で見ることが出来ます。



▲大井川流域の農産物が並ぶマルシェ



▲オリジナルボトルにお茶を淹れて楽しめる緑茶スタンド



▲テープカットで開業を祝う関係者

KADODEOOIGAWA  
〒428-0008 島田市竹下62  
電話0547(39)4073

## 新型コロナウイルスを祈願し静岡コシを奉納 疫病終息祈願祭を開催

11月7日、静岡市清水区の草薙神社で疫病終息祈願祭が開かれました。祈願祭は新型コロナウイルス感染症の終息を願い執り行われ、本会食糧部は静岡県産コシヒカリを奉納しました。ご祈禱された撤饌(てっせん)米は、本会直営店「駿府の肉処 静岡そだち」で提供されたほか、「2合パック袋」として販売しました。食糧部は「コロナ禍で新しい生活様式となり周りの人たちと社会的距離をとり、心にも距離が出来るようになった。祈禱米が少しでも皆さまの心に寄り添う一助となれば」と期待を寄せました。



## いい夫婦の日を前に県産花きをPR 県知事と副知事へ花束贈呈

11月16日、静岡県花卉園芸組合連合会（事務局：野菜花卉課）と花咲くしずおかフラワーネットワーク会議は、静岡市葵区の県庁を訪れ、静岡県産のバラやガーベラ、カーネーションなどの花束を川勝平太静岡県知事と難波喬司副知事に贈呈しました。11月22日の「いい夫婦の日」にちなみ、花き生産者組織と小売店組織が一体となって連携し、今回初めて合同で県産花きの消費拡大をPRしました。贈呈式では、日本ガーベラ生産者機構の「ガーベラ女神大使」を務める浜松市出身で元宝塚歌劇団の天玲美音さんが花束を贈りました。

川勝知事は「県では暮らしの様々な場面で花と緑があふれる『花の都しずおか』づくりを進めている。県産花きで生活に華を添えてほしい」と話しました。



## 産地と市場の連携による販売力強化を 令和2年度 系統経済事業研究委員会・流通懇談会

11月19日、本会（企画管理課・みかん園芸部）は、県農業会館で「令和2年度 系統経済事業研究委員会・流通懇談会」を開き、県やJA、パートナー市場役員ら35人が参加しました。新型コロナウイルス感染症対策として、来場者への検温や手指消毒を徹底し、市場関係者はWEB会議システム「ZOOM（ズーム）」を利用したリモートでの参加となりました。

本会加藤敦啓代表理事理事長が挨拶を行い、石川和弘常務理事が、青果・柑橘・花卉の販売取組みについて報告しました。また、事前に収録した各協議会の部長らからのビデオレターを上映し、圃場の現状や産地の様子などを紹介しました。市場からは、コロナ禍での消費動向や出荷最盛期を迎える本県農産物への期待の声が寄せられました。



▲生産者からのビデオレター収録

▲リモートで参加した市場関係者ら

## ジェイエイ静岡燃料サービス株式会社

### ジェイエイ静岡燃料サービス株式会社 車検整備施設(認証工場)建設工事 竣工式 JASS-CARS いたう (ジャスカーズ いたう) 竣工

ジェイエイ静岡燃料サービス株式会社は10月14日、「JASS-CARS いたう」の竣工式を行い、紅林弘俊代表取締役社長をはじめ14人が出席しました。

式典は新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、最小限の出席者

により行いました。

今回完成した施設はJASS-PORT いたう(セルフ給油所)の隣接地に車検整備施設を建設し、油外販売の強化に取り組むため計画されました。

今後は認証工場の申請手続きを経て稼働の予定となっています。



▲外観写真



▲紅林弘俊代表取締役社長挨拶



▲感謝状贈呈

【 営農ナビ 】

イントラ版として情報発信していきます!

## あぐりんく静岡 からのお知らせ

県内JA限定 生産・事業推進に役立つ情報が満載!!

### 農産物安全分析センター

分析メニュー、申込書、分析フロー(手順)を掲載しています。分析の際はコチラから!

### 経済連肥薬通信

更新

#### 経済連肥薬通信12月号

経済連コンサルタントによる技術情報

### 産地情勢

トマト、いちご、レタスの産地情勢を掲載しています。

### 販売情報

#### 市場概況

大田市場、名古屋市場、大阪市場の概況を随時更新しています。

●イントラから利用できます。

～他にも、農畜産物別の情報なども充実～

担当：生産資材部 生産振興開発課 (TEL 054-284-9729)

# 営農支援だより

作物・産地・営農・技術・  
資材などの情報をお届けします。

## 「トビイロウンカ」により 大きな被害が出ています。

本年、水稻の作況指数が「92」（10月15日現在）となり、平成元年以降最低の作況となりました。

その主な原因が「トビイロウンカ」による吸汁害（いわゆる「坪枯れ」）であります。

今回は、トビイロウンカの被害の実態及びその原因や今後の対策などについて記載します。

### 静岡県における被害の概況

・中部から西部にかけての中山間地域から平坦地域で被害が多く、ほとんどの水田でトビイロウンカの被害を受けています。

一方、昨年、大きな被害を受けた東部では、比較的、被害が少なくなっています。

・8月下旬から発生し、9月最月下旬から10月上旬が被害のピークとなっています。  
・品種別では、「コシヒカリ」から始まり、「ぎぬむすめ」、「にこまる」、「あいち



坪枯れが発生し始めた状態



放置して圃場全面が枯れた状態

のかおりSBLで被害が報告されており、特に、「あいちのかおりSBL」の被害が大きい。

・「坪枯れ症状」が各地で見られました。左上の写真は、坪枯れの写真です。ひどくなると水田全面が被害に遭うと、下の写真のように「反枯れ」（ほ場一枚全部枯れる事）となります。

### どうして大きな被害となったのか

・発生時期が早まったことが原因の一つと言われている。

「トビイロウンカ」は、日本国内では越冬できず、東南アジアから中国南部を経て、日本に飛来するといわれているが、その飛来が早まったことが大発生の原因の一つと言われています。

日本に飛来した数が増え、多くなったことが原因の一つと考えられている。飛来数が例年の十倍から、百倍多くなったとも言われています。

その原因として考えられているのは、薬剤抵抗性のウンカの発生や中国南部やベトナムの暖冬などがあげられています。

一方、使用薬剤がウンカに対して弱い剤を使っていたことがあげられます。

### 「トビイロウンカ」はどんな昆虫なのか

・トビイロウンカは、ベトナム北部で越冬し、春先には、中国南部に移動した後、下層のジェット気流に乗って日本に飛来します。

・最近、ベトナムの二期作の水稻の栽培面積が増加しており、越冬する虫の数が増加しているといわれています。

トビイロウンカの  
飛来予想図▶



▲クミアイ化学工業株式会社  
「ウンカの生態と被害」から引用

### 今後の対策は

トビイロウンカは、今後も日本に飛来することは、避けられないので、次の対策が必要と思われる。

日本に飛来してから、世代を経るごとにその増加率が高まるので、早めの防除が必要となる。

① 効果の高い箱施用剤を使用する。  
（ゼクサロン（成分名ピラキサルト）系殺虫剤等）

② 圃場での薬剤散布は、予防を重点の薬剤散布を心掛ける。（数が増加する前に叩く。）

③ 西日本の病害虫防除所が発表する予察情報に注意する。

④ 抵抗性品種を導入する。

連絡先 食糧部食糧課

054(284)9737

054(284)9738  
営農技術コンサルタント 古川信好

# 商品化の進む「香り緑茶」

## 一 はじめに

静岡の緑茶といえば、新鮮な若葉の香りと程よい渋味の「普通煎茶」、緑色が濃くまろやかな味の「深蒸し煎茶」が一般的ですが、現在、これら煎茶の需要が伸び悩んでいます。そこで当茶業研究センターでは、茶の新たな需要の喚起を目指し、香りに特徴のある「香り緑茶」を開発しました。「香り緑茶」は、ほんのりと甘い花のような香りを、添加物なしで発揚させたお茶で、今までの煎茶にはなかった新たな香りと味を楽しむことができます。ここでは、「香り緑茶」の大規模製造実証の成果と



図1 香り揺青機

商品化した香り緑茶について御紹介します。

## 二 「香り緑茶」の製造方法

通常、煎茶は、摘んだ茶葉を新鮮な状態で製造しますが、「香り緑茶」は生葉に「加温」「攪拌」「低温静置」の3つの処理を行い、茶葉をあえて少し萎れさせてから製造します。まず、摘んだ茶葉に温風を送り、葉温が25℃になるように「加温」します。次に、葉温が15℃程度になるような環境下で、約12時間「低温静置」します。この間に、当センターが開発した「香り揺青機（ようせいき）」（図1）で1回5分間の「攪拌」を2時間おきに3回行い、茶葉を萎凋させます（図2）。この一連の処理により、茶葉中で反応が起り、ジャスミンラクトンなどの甘い香りが生成・蓄積されます。萎凋後は、普通煎茶と同様の方法で製造を行います。



図2 香気発揚システム

## 三 大規模製造実証試験

香り緑茶の大量生産を目指し、牧之原市の製茶工場に大型（500K型）の「香り揺青機」などの実証機を導入し、令和元年から大規模製造実証試験に取り組んでいます（戦略的プロジェクト研究推進事業委託事業（H31-R3）。この実証機は、大型香り揺青機の他に、大型（4500K型・9.5ボックス）生葉コンテナ、スポットクーラー等からなります（表1）。当センターの少量機と運転条件が異なることが予想されたため、3つの処理のうち、攪拌と低温静置について、実証試験を行いました。

表1 少量機と実証機との比較

|        | 処理量              | 生産コンテナ | 加温     | 攪拌香り揺青機            | 低温静置                   |
|--------|------------------|--------|--------|--------------------|------------------------|
| 少量機    | 200kg/日          | 200K型  | 電気ヒーター | 300K型胴内径1m<br>長さ2m | 室内空調                   |
| 大規模実証機 | 1000kg/日<br>(目標) | 4500K型 | 電気ヒーター | 500K型胴内径1m<br>長さ3m | スポットクーラー<br>コンテナに冷風を送る |



図3 改良後の機

る胴内に茶葉が大量に滞留してしまい、攪拌の効果を得られなかつたため、茶葉が十分に攪拌され

(1) 大型香り揺青機による攪拌  
当センターの香り揺青機（200K型）は、攪拌時、茶葉が胴内を通過する時間が5分となるように胴回転数2rpm、胴傾斜4°の条件で運転しています。大型香り揺青機の胴内径は、当センターの香り揺青機と同じ1mですが、胴の長さは1.5倍の3mのため、当センターの香り揺青機と運転条件が異なります。そこで、大型香り揺青機に適した運転条件を検討しました。

た。

私が紹介します！



静岡県農林技術研究所  
茶業研究センター  
新商品開発科 研究員

山本幸佳

るように胴の内壁にある棧の高さを50mmから91.2mmに拡大する改良を加えました(図3)。その結果、胴回転数を5〜7rpm、胴傾斜を2〜4とすることで、生葉に十分な刺激を加えながら攪拌することができるようになりました。

## (2) 大型生葉コンテナと スポットクーラーによる低温静置

低温静置の試験は、外気温が高くなる二番茶以降に行いました。スポットクーラー1台(1ボックスあたり)による低温静置では、気温の影響を受け、葉温は平均気温よりも約2℃低くなりました(図4)。スポットクーラーを2台にすると、葉温は平均気温より約5℃低下しました。したがって、クーラーの台数を増やすことで

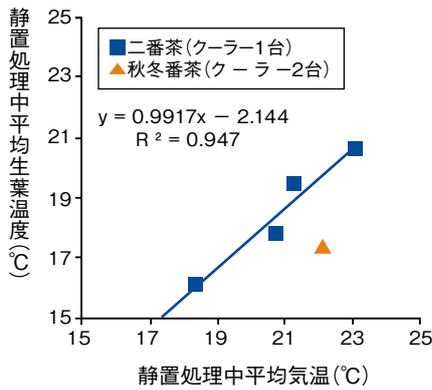


図4 低温静置中の平均葉温

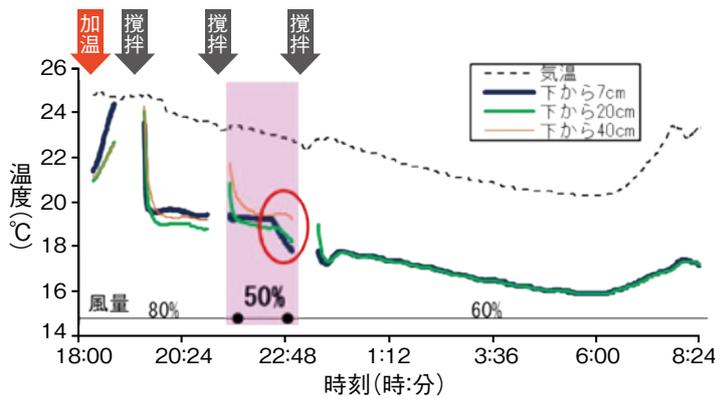


図5 低温静置中の葉温の変動

生葉の冷却効果が向上することが分かりました。また、低温静置中の風量を80%から50%に減らすと外気の混入が減り、葉温が低くなる傾向が見られました(図5)。以上のことから、低温静置中の葉温が目標値の15℃に達しない場合は、スポットクーラーの台数を増やしたり、生葉コンテナの風量を弱めたりすることで、冷却効果が向上することが明らかとなりました。



図6 商品化した香り緑茶

## 四 「香り緑茶」の商品化

香り緑茶の普及拡大を図るため、平成29年から当センターの香り揺青機を生産者や茶商の皆さんに利用してもらい、試作を行っていただいております。最近、試作に取り組む方々も増え、一昨年から7件の商品化が行われました(図6)。

## 五 おわりに

商品化された7件のうち「香り緑茶花こち」は、世界緑茶コンテストでフロンティア賞を受賞しました。また、「香り緑茶」の開発では、当センターがOICHAパイオニア賞(産業技術・商品開発大賞)を受賞するなど、香り緑茶に大きな期待が持たれています。今後、大規模製造技術を基に、多くの皆様に「香り緑茶」を楽しんでいただけるものと期待しています。是非、花のような甘い香りの「香り緑茶」をお試しください。

連絡先 菊川市倉沢1706-11  
静岡県農林技術研究所  
茶業研究センター 新商品開発科  
ES-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp

## しずおか「手しお屋」のオススメ商品

JAタウン手しお屋ショップから

この時期オススメの商品を

ご紹介します♪

## JAみっかび「三ヶ日青島みかん」

三ヶ日みかんの主力「青島みかん」を紹介します！

12月より順次収穫する三ヶ日の青島みかん。収穫後は木箱などで貯蔵し、みかんの果肉を熟成させ、まろやかな味に仕上げます。三ヶ日青島みかんは、甘味・酸味のバランスが良く、コクがあるみかんです！当ショップで扱う三ヶ日みかんは全てJAみっかびの選果場で光センサーにより糖度測定をしております。

当ショップでは、贈答にオススメの優品とご自宅にオススメの良品、サイズは2L・L・Mからお選びいただけ、各5kg(2Lは4.5kg)と10kgをご用意しております。今が旬の静岡みかんをぜひご利用ください！詳しい商品内容や価格、販売時期などはJAタウンサイトからご確認ください。

担当：営業部 流通開発課 (TEL:054-284-9728)



▲JAみっかび「三ヶ日青島みかん」

規格：優品 / 良品

2L / L / Mサイズ

5kg箱 / 10kg箱



しずおか手しお屋

🔍 検索



▲JAみっかび商品一覧はこちら

## テレビ番組「しずおかごはんが食べたい!」のご紹介

食糧部は、協賛するテレビ番組「しずおかごはんが食べたい!」(全11回放送・テレビ静岡)で、県下各地のお米のPRを行っています。

11月21日に放送された第7回目の放送では、お笑い芸人フォーリンラブ・バービーさんが富士市と富士宮市を訪問し、ごはんに合う地元グルメや飲食店を紹介しました。番組では、バービーさんが静岡県産きぬむすめを味わい、きぬむすめの特徴や美味しさを紹介しました。

次回放送は掛川市・袋井市から「掛川コシヒカリ」をオードリー・春日さんが紹介します。12月19日(土)夕方5時より放送予定! ぜひご覧ください!



▲第7回の放送では静岡県産「きぬむすめ」を紹介



▲静岡県産米をPRするバービーさん(富士市)

担当：食糧部 食糧課 (TEL:054-284-9737)



▲掛川コシヒカリと一緒に絶品レトルトカレーを味わう春日さん(掛川市・12/19放送予定)

県下JAグループ統一企画

地域・組合員の皆様へ



# JA-SS 笑顔満タン! あったか灯油キャンペーン

実施期間  
(レシート有効期間)

2020年11月1日(日) ▶ 2021年1月31日(日)

JA-SSで灯油をご購入のお客様に

毎回90名様 合計180名様

## おいしいものが合計180名様 毎回90名様×2回 に当たる!!

チャンスは  
2回!!

2020年11月1日(日)～2021年1月31日(日)に、静岡県下JA-SSで灯油36ℓ以上をご購入していただいたレシートを1口とし、ご応募いただくと、抽選で素敵な賞品が当たります。※一部実施していないJA-SSがあります。

牛  
コース



特選和牛  
**静岡そだち**  
肩ロースすきやき用400g  
合計60名様  
毎回30名様×2回

豚  
コース



**金豚王**  
肩ロースしゃぶしゃぶ用600g  
合計60名様  
毎回30名様×2回

野菜  
コース



静岡県産  
**野菜詰合せ**  
合計60名様  
毎回30名様×2回

キャンペーン期間(レシート有効期間)

2020年 11月1日(日) ▶ 2021年 1月31日(日)

応募締切日  
(事務局到着分)

第1回: 2021年 1月8日(金)  
第2回: 2021年 2月5日(金)



※写真はイメージです。 ※プレゼントは、景品表示法に基づき、実施致します。

担当: 暮らし支援部 総合エネルギー課 (TEL 054-284-9529)



# 静々動々

暖かな太陽と富士の名水のもとに育った  
県産素材の放つ 味、香り、潤いを  
時にダイナミックに、時に仕事を加えて繊細に。  
「静々動々」と御用意いたしました。  
食で感じる静岡をどうぞお楽しみください。



柔らかくきめ細かな肉質と上品な旨み。オリジナル飼料と統一した飼育管理のもと、じっくり愛情をもって育てられたブランド牛。

金華豚の柔らかい肉質・甘み・風味の良い脂肪と、フジロックの霜降り肉・優れた産肉性を併せ持ったブランド豚。

## JA静岡経済連直営焼肉店 駿府の肉処 静岡そだち

住所：静岡市葵区追手町2-15  
MRK追手町2階（1階セブンイレブン）

### ●営業時間

ランチ 11:30 ~ 14:00 (L.O. 13:30)  
ディナー 17:00 ~ 23:00 (L.O. 22:00)

### ●定休日

第3月曜日 ※祝日の場合は翌日

※営業時間・店休日は変更する場合がございます。ご来店の前にHPまたはお電話でご確認ください。

電話予約  
問い合わせ ☎054-251-4129



担当：営業部 流通開発課 (TEL 054-284-9728)

