

報道関係各位

JA あまみ天城事業本部・徳之島事業本部
天城町
伊仙町
徳之島町

DISCOVER TOKUNOSHIMA 2023

～さあ発見しよう、徳之島の魅力を。～

代官山 ASO チェルステ日本橋店、二子玉川店などで徳之島食材を使ったメニューを提供。
首都圏のイトーヨーカドーで徳之島食材の特設売場を設置。

JA あまみ天城事業本部・徳之島事業本部(代表理事組合長 窪田 博州)、天城町(町長:森田弘光)、伊仙町(町長:大久保明)、徳之島町(町長:高岡秀規)は、「さあ発見しよう、徳之島の魅力を」をキャッチフレーズに DISCOVER TOKUNOSHIMA2023を開始します。

8月1日より、全メニューを徳之島食材で構成した「徳之島フルコース」が代官山 ASO チェルステ日本橋店にて提供開始、その他の店舗でも徳之島の南国果樹を使ったメニューやスイーツが提供されます。また首都圏のイトーヨーカドーで徳之島食材の特設売場を設置します。



徳之島の魅力をレストラン、量販店で体感

「DISCOVER TOKUNOSHIMA」は、食を通じ、生産者の想い、徳之島の魅力を体感いただくイベントです。代官山 ASO チェルステ日本橋店の菊池恒毅シェフ、二子玉川店の才田 光延シェフ、フレンチ前菜食堂 ボン・グウ 神楽坂の野口尚人シェフ、Kite Patisserie Yurihama の村崎海人パティシエなどのトップシェフ、イトーヨーカドーにご協力いただき、徳之島食材をふんだんに使用した徳之島フルコース、アラカルトメニュー、スイーツの提供や徳之島食材の特設売場を設置します。

【開催概要】

名称 : DISCOVER TOKUNOSHIMA2023
HP : <https://www.webserver.ne.jp/discover-tokunoshima/>
コンセプト動画 : <https://www.youtube.com/watch?v=OwHqCwjgAM&t=7s>



～徳之島フルコースの提供～

開催期間 :2022年8月1日(月)から8月31日(水)
LUNCH- 11:00～(16:00 L.O.)、DINNER- 17:30～(20:30 L.O.)
開催場所 :代官山 ASO チェルステ 日本橋店(東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店新館10F)
価格 :LUNCH¥8,500(総額¥10,285)、DINNER(A) ¥12,500(総額¥15,125)
DINNER(B) ¥15,000(総額¥18,150)
TEL :03-3243-1820
店舗HP :<https://www.hiramatsurestaurant.jp/aso-celeste-nihonbashi/>

～徳之島の南国果樹を使ったアラカルトメニュー、スイーツの提供～

・代官山 ASO チェルステ二子玉川店(東京都世田谷区玉川3丁目17-1 高島屋 S・C 南館11F、TEL 03-5797-3380)
・フレンチ前菜食堂 ポン・グウ 神楽坂(東京都新宿区矢来町107 細谷ビル 2F、TEL 03-3268-0071)
・Kite Patisserie Yurihama(鳥取県東伯郡湯梨浜町久留 131-4、TEL 090-7134-2663)
※提供期間は～9月末。南国果樹の品種やメニューは時期・店舗により異なります。
※入荷状況によりご提供できない場合もございます。

～徳之島食材の特設売場の設置～

詳細が決まり次第 Web サイトに掲載します。

徳之島フルコースの提供

徳之島×菊池恒毅シェフ

日本を代表するトップシェフの一人である菊池恒毅シェフが、徳之島の生産者を訪問、意見交換を重ねました。

徳之島特有の風土・文化を感じ取り、徳之島食材を最も活かすフルコースを考案しました。選び抜かれた徳之島食材が芸術的な一皿に昇華します。

ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、マンゴーなどの果物、伊仙町生まれ鹿児島育ちの黒牛、徳之島近海の魚介類など、ほぼ全ての食材を徳之島食材で構成した「徳之島フルコース」をご堪能下さい。



DISCOVER TOKUNOSHIMA への思い

JA あまみ天城事業本部、徳之島事業本部では、「地域社会への貢献」「地域に愛され、信頼される JA」を目標にしています。

目標の実現には、これまで JA のスタイルである、食材供給だけでなく、もう1歩踏み込み、生産者の想いを消費者にダイレクトに伝えることが必要です。

JA あまみ天城事業本部、徳之島事業本部は、「さあ発見しよう、徳之島の魅力を」をコンセプトに天城町、伊仙町、徳之島町と連携した「DISCOVER TOKUNOSHIMA」をこれからも継続的に実施します。

【JA あまみ 代表理事組合長:窪田 博州】

東京から南へおよそ1,300km。常夏の島「徳之島」。

亜熱帯な気候を活かしたマンゴー、ドラゴンフルーツなどの南国果樹、ばれいしょ、サトウキビなどの農産物の生産が盛んです。本土では加温栽培が当たり前のマンゴーなども徳之島では、無加温で栽培します。

太陽と土の恵みだけで育った徳之島の南国果樹は純度100%。雑味の無い果樹本来の味わいが特徴です。

徳之島を感じながら、多くの方々に食べて頂きたいと思います。

【天城町 町長:森田弘光、伊仙町 町長:大久保明、徳之島町 町長:高岡秀規】

天城町、伊仙町、徳之島町の3町からなる徳之島は、鹿児島から南南西約490km、奄美群島のほぼ中心に位置しています。手付かずの大自然や透き通るコバルトブルーの海が広がる徳之島は、2021年に世界自然遺産に登録され、世界から注目を浴びています。3町ともに合計特殊出生率が全国トップクラスであり、長寿世界一も輩出しています。

地域特有の伝統芸能や闘牛などの歴史・文化が今なお色濃く残っており、都会の暮らしとは違ったスローライフが魅力の島です。

今回の徳之島フルコースで使用される食材は、美しく雄大な自然環境と温暖な気候、カルシウム豊富な水やミネラル豊富な赤土で育まれており、「長寿の秘訣」と言われ、島民にも愛されています。厳選された旬の食材が使用されるということもあり、フルコースの1品1品に生産者の熱き思いを感じることができるのではないのでしょうか。

ぜひ、徳之島の食材をご堪能いただき、徳之島を感じ喜んでいただけると幸いです。

【株式会社ひらまつ 代官山 ASO チェレステ日本橋店 シェフ:菊池恒毅】

本州から遙か離れたこの土地はまさに食材の宝庫。海の幸、山の幸の豊かさに驚きました。

また土地の方々、生産者の方々は皆さん温かく、それが食材にも表れていて、都心の方々にも徳之島の食材の豊かさを是非知っていただきたく昨年に引き続きフェアを企画致しました。徳之島で普段使われている食材を五感で楽しんでいただけるようアレンジ致しました。是非足を運んでいただき徳之島の食材の素晴らしさに舌鼓を打っていただければと思います。

JA あまみについて

【組織概要】

JAあまみは 2006 年に、島嶼間の 7JA(奄美、喜界町、徳之島、天城町、和泊町、知名町、与論町)が合併して誕生しました。鹿児島県の最南端に位置し、気候は亜熱帯海洋性で四季を通じて温暖多雨です。

年平均気温が20度を超え、10 度以下になる日はありません。夏日が 180 日間程あり、夏の期間が本土よりも1ヶ月長いのが特徴です。

外海離島、五つの島から成り、海を隔てた合併は全国的にもめずらしく、各離島地域に根ざした事業運営に取り組んでいます。灼熱の太陽の下、サトウキビ、バレイショ、亜熱帯果樹などミネラルたっぷりの「安心・安全」で消費者に信頼される農作物を作り、奄美の風土と良さを生かした事業の展開に努めたいと考えています。

名称: あまみ農業協同組合
所在地: 鹿児島県大島郡龍郷町浦111-1
代表者: 代表理事組合長 窪田 博州
事業内容: 生産資材・生活用品の供給と協同利用施設の設置。
農畜産物の販売。
金融・共済事業
農業技術・農業経営向上のための教育。
家畜市場・選果場の設置。
HP: <http://ja-amami.or.jp/>

