

## NEWS RELEASE

2013年4月30日  
株式会社ファミリーマート

## 【九州地方限定】

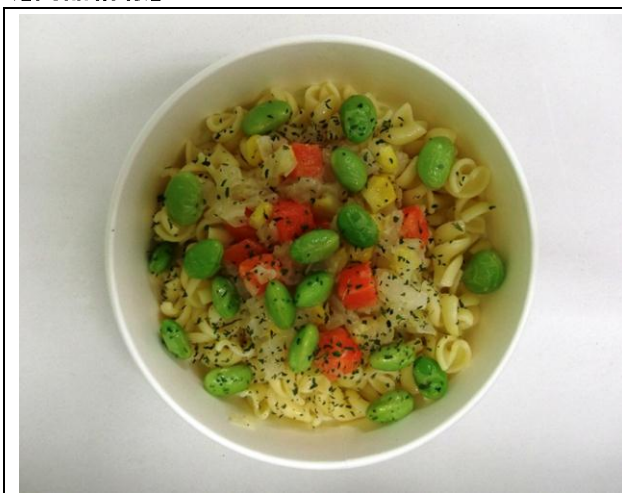
## 長崎県との地域活性化包括協定に基づく

## 「牛乳・乳製品利用料理コンクール入賞作品」の商品化及び販売について

株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/社長執行役員:中山勇)は、「平成24年度 牛乳・乳製品利用料理コンクール」(主催:長崎県酪農業協同組合連合会、※コンクール概要は参考資料参照)入賞作品を商品化した「枝豆と牛乳のクリームスープ」(税込価格:398円)を、2013年4月30日(火)から、九州地方のファミリーマート店舗約800店(長崎県、福岡県、佐賀県、熊本県、大分県、山口県の一部)にて発売いたします。

なおこの商品は、長崎県とファミリーマートが締結した「地域活性化包括連携協定」(2009年8月31日締結)の地産地消に対する取り組みの一環で、商品化及び販売されるものです。

## 【商品情報】



【商品名】枝豆と牛乳のクリームスープ

【税込価格】398円

【地産食材】長崎県産牛乳

【内容】枝豆とじゃがいものペーストに長崎県産の牛乳を加えたクリームスープに、バターで炒めた玉ねぎ、人参、コーン、枝豆、フジリ(らせん状の Pasta)を盛り込みました。

※コンクール概要:別紙参照

## ■ファミリーマートはリージョナルマーケティングを推進しています

ファミリーマートでは、商品戦略のひとつとして、地産食材の活用、地方自治体や地域生産者との取り組み、地域に根ざした企業とのタイアップなどをテーマにした「リージョナルマーケティング」を推進しております。

ファミリーマートは、お客さまひとり一人と強く、深くつながり、「気軽にこころの豊かさ」を感じていただけるコンビニを目指して「ファミリーマートらしさ」を追求してまいります。

以上

**【参考資料】**

牛乳・乳製品利用料理コンクールの概要及び商品化になった入賞作品・出品者の紹介

**牛乳・乳製品利用料理コンクールの概要**

- 1 名称 牛乳・乳製品利用料理コンクール  
(毎年開催され、平成24年度で26回目の開催となる。)
- 2 主催 長崎県酪農業協同組合連合会
- 3 目的 日常の食生活の中に牛乳及び乳製品をより活用してもらうために、当該コンクールを開催し、牛乳及び乳製品の知識の普及と消費拡大を図る。
- 4 後援 長崎県、公益社団法人長崎県栄養士会、長崎県乳業協会、長崎県食生活改善推進連絡協議会、一般社団法人長崎県畜産協会
- 5 その他 平成24年度のコンクールでは、2013年7月～9月までの期間中に、125名(129点)の応募があり、書類審査で選ばれた10名が実際に調理し、普及性・独創性などを競った。

**商品化になった作品・出品者の紹介**

- 1 作品名 とろけて soy beens  
(平成24年度コンクール「長崎県乳業協会 会長賞」受賞作品)
- 2 出品者 長崎県立島原商業高校  
平成24年度 家政科卒業生 石橋奈津子さん
- 3 工夫点 普通は食材をミキサーにかけたあと裏ごしをするが、あえて裏ごしをせず、おもしろい食感を出した。枝豆の他にもジャガイモやタマネギを用い、栄養面を考慮し作成した。  
※ 商品化に当たっては、ファミリーマートにおいて、フジリ(らせん状の Pasta)と人参などの野菜を加えるなど、一部レシピをアレンジして販売されます。
- 4 本人の感想 「まさか自分の作った料理が商品化されるとは思いもしませんでした。自分の進路先の福岡で販売されるのは大変嬉しいです。島原商業高校を卒業し、この4月から福岡の大学に進学しますが、大学では栄養士を目指して勉強を頑張りたいと思います。今後も、さまざまなコンテストにも積極的に応募していきたいと思っています。」
- 5 コンクール及び入賞作品・出品者に関するお問い合わせ先  
長崎県酪農業協同組合連合会 電話番号 0957—22-3356