

令和5年3月2日

報道機関各位

産業振興部 商工課 企業立地推進担当

タイトル 赤穂ふるさとづくり寄付金「赤穂のおむすびセット」返礼品登録します

下記のとおり報告いたしますのでよろしくお願いいたします。

行事・事業名	赤穂ふるさとづくり寄付金 『「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂 赤穂のおむすびセット』 返礼品登録について
日時	※令和5年4月1日 寄付受付ポータルサイト掲載開始予定
場所・住所	
趣旨・目的（PRしたいこと）	<p>この度、市内4事業者が連携して、それぞれの地場産品を組み合わせた返礼品を新規登録します。複数の事業者が連携してひとつの返礼品をセット登録するのは初めての試みです。これを機会に、日本遺産に認定されている塩や地場産品の認知度の向上を図ってまいります。</p> <p>【セット内容・連携事業者】 取りまとめ=桃井ミュージアム</p> <ul style="list-style-type: none">・「<u>塩の国の塩 真塩・差塩</u>」赤穂化成株式会社・「<u>味付のり</u>」赤穂市漁業協同組合・「<u>前川農産のお米ひのひかり</u>」前川農産・「<u>うんかの恵味</u>」桃井ミュージアム
	<p>【取材受付日】</p> <p>下記日程で4事業者が集まるので、取材方よろしくお願いいたします。</p> <ul style="list-style-type: none">●日時：令和5年3月8日（水）13時15分●場所：赤穂海浜公園 塩の国 塩づくり体験施設 ※報道関係の方の車両については、北側出入口インターホンで報道機関名をお伝えいただき、園内関係者駐車場に停めてください。●連絡先：桃井ミュージアム 長棟さん 090-3613-2894
問い合わせ先	部課係名：産業振興部 商工課 企業立地推進担当 担当者名：宍戸、高見 電話：0791-43-6838（直通）内線（2259） FAX：0791-46-3400

○添付資料（有・無） ○ホームページへの掲載（有・無） ○議会報告（有・無）

ばんしゅうあこう

「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂 特産品を詰め合わせた ふるさと納税 返礼品「赤穂のおむすびセット」出品開始

桃井ミュージアム(所在地:兵庫県赤穂市、代表:桃井香子)は、2023年4月1日(土)に赤穂の特産品を詰め合わせた、ふるさと納税 返礼品「赤穂のおむすびセット」を市内の4事業者と合同で出品開始します。

本品は日本遺産に認定された「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂で作られた「塩の国の塩」と、赤穂の海で育った初摘み赤穂海苔「味付のり」、清流 千種川ちくさかわが注ぎ込む水田で作られた「前川農産のお米 ひのひかり」、炊飯器に入れるだけで美味しいご飯が炊ける、雲火焼の不思議なお花「うんかの恵味」をセットにしたふるさと納税 返礼品です。

今回、桃井ミュージアムからの声かけで赤穂の4事業者が集まり、美味しいおむすびが楽しめるセットを提供いたします。



商品名
あこう 赤穂のおむすびセット
セット内容
ましお さしお 「塩の国の塩 真塩・差塩」、「味付のり」、 「前川農産のお米 ひのひかり」、「うんかの恵味」
寄付金
20,000円

「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂～日本遺産に認定～

播州赤穂は、兵庫県の西南端にあります。名水百選に選ばれた千種川(ちくさかわ)が穏やかな瀬戸内海に流れ込み、土地を豊かに潤しています。赤穂は江戸時代から産業としての塩作りを行い、現在も塩に関わる文化・産業が息づく町です。

2019年、赤穂市は「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂として日本遺産に認定されました。



【Press Release】

ましお さしお
「塩の国の塩 真塩・差塩」200g×2種 赤穂化成株式会社

江戸時代より塩の国として発展した播州赤穂。「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂として日本遺産に認定されています。「塩の国の塩」は塩田を再現した枝条架（しじょうか）で海水を濃縮し、平釜で時間をかけてゆっくり結晶させた、にがりを含むまろやかな塩です。

海水を煮詰めて得られた塩を長時間ねかせ、にがり成分を減らし、さっぱりとした味わいの真塩と、塩田で濃縮した濃い海水に、にがりを戻して煮詰めた、海の濃厚な味わいが特徴の差塩をセットにしました。



「味付のり」 10枚入×2袋 赤穂市漁業協同組合

名水百選の千種川が注ぎ込む、赤穂の海。漁師たちが丹精込めて育て上げた赤穂海苔です。その中でも貴重な初摘み海苔を使用した味付海苔です。



「前川農産のお米 ひのひかり」 3kg 前川農産

赤穂産ひのひかり。味・粘り・香りともにバランス良く、瑞々しくもちりとした食感が楽しめるお米です。ひょうご推奨ブランドに認定されています。



めぐみ
「うんかの恵味」1個 桃井ミュージアム

炊飯器に入れるだけで美味しいご飯が炊ける、雲火焼の不思議なお花「うんかの恵味」。洗ったお米にいつも通りにお水を張って、そこにうんかの恵味をのせるだけ。いつもと同じ様にご飯を炊いてみてください。いつもより、ふっくら美味しいご飯が炊きあがります。



〈桃井ミュージアムについて〉

施設名： 桃井ミュージアム
所在地： 兵庫県赤穂市御崎634
ホームページ： <http://momoi-museum.com/>

〈お客様からの商品に関するお問い合わせ〉

桃井ミュージアム 長棟 TEL.0791-56-9933 (定休日：火)

《本リリースに関するお問い合わせ》

桃井ミュージアム 担当 長棟

TEL : 090-3613-2894 Email : unkayaki@ybb.ne.jp