News Release

株式会社 ふくおかフィナンシャルグループ
〒810-8693 福岡市中央区大手門1-8-3　TEL 092-723-2500（代表）
http://www.fukuoka-fg.com/

平成29年10月16日

「地方創生ジ祭り（ソーセージ）」への協賛･協力について

株式会社ふくおかフィナンシャルグループ（代表取締役社長 柴戸 隆成）は、設立10周年記念事業の一環として、平成29年10月21日（土）・22日（日）の2日間に亘り、長崎県佐世保市（親和アートギャラリー 島瀬駐車場）にて開催される地域振興イベント「地方創生ジ祭り」に特別協賛・協力いたします。

今年で20周年を迎える「YOSAKOIさせぼ祭り」も同時に開催されており、地域の皆さまと一緒に、長崎県全体を盛り上げていきます。

イベント当日は、長崎県内のソーセージを一堂に集め、来場者の皆さまに美味しいソーセージの食べくらべを行っていただきます。より多くの方々のご来場をお待ちしております。

イベント概要

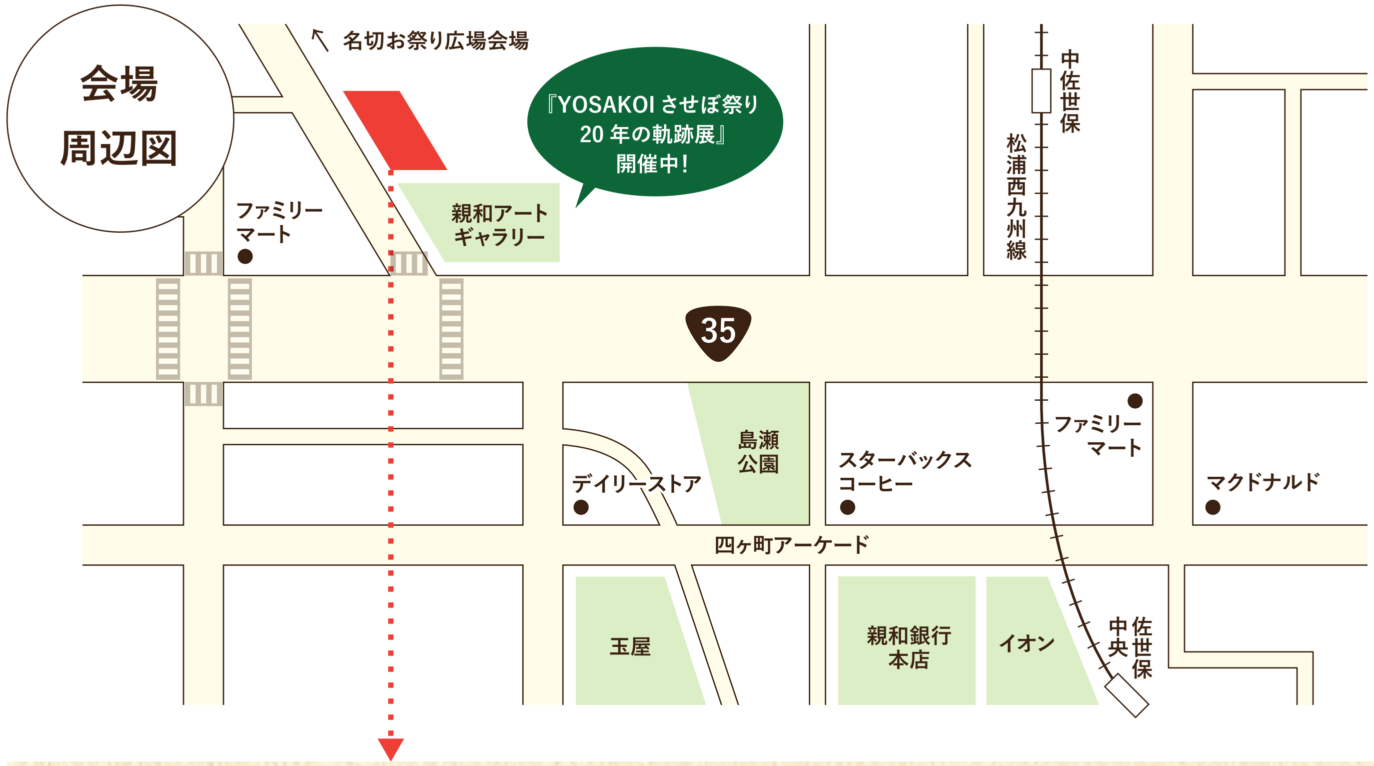
<table>
<tr><td>イベント名</td><td>■ 地方創生ジ祭り（「地方創生×ソーセージ」をテーマとした地域振興イベント）</td></tr>
<tr><td>開催期間</td><td>■ 平成29年10月21日（土）～平成29年10月22日（日）　11:00～18:00</td></tr>
<tr><td>会　場</td><td>■ 親和アートギャラリー島瀬駐車場（佐世保市島瀬町4-24）

• 親和アートギャラリーにて「YOSAKOIさせぼ祭り20年の軌跡展」も開催中！
• 10月3日（火）～10月28日（土）
 </td></tr>
<tr><td>運営組織</td><td>【主催】地方創生ジ祭り実行委員会
【特別協賛・協力】㈱ふくおかフィナンシャルグループ（親和銀行、福岡銀行、熊本銀行）</td></tr>
<tr><td>出展企業</td><td>■ グリースハウゼ　ナガセ　（長崎市）
■ 五島牧場　（五島市）
■ 大光食品　（島原市）
■ 土井ハム　（大村市）
■ 長崎明治屋ハム　（長崎市）
■ 芳寿牧場　（南島原市）
■ 雪の浦手造りハム　（西彼杵郡長与町）
＜FFGセット（佐世保市・熊本県・福岡県のご当地セット）＞
■ ソーセージワーフ　（佐世保市）
■ フジチク　（熊本県）
■ かねふく　（福岡県）
 </td></tr>
</table>

• 詳細につきましては別添リーフレットをご参照ください。

以　上

《本件に関する問い合わせ先》
㈱ふくおかフィナンシャルグループ 経営企画部 （担当：鶴田・久保） TEL：092-723-2622



地方創生ジ祭り

Local Sausage Festival

10/21 sat 22 sun 11:00-18:00

親和アートギャラリー 島瀬駐車場

【特別協賛・協力】ふくおかフィナンシャルグループ
（親和銀行、福岡銀行、熊本銀行）

※写真はイメージです

地方創生ジ祭り とは…

地方には、まだ見ぬ美味しいモノがたくさんあります。各工房で丹精込めて作られているご当地ソーセージもそのひとつです。その、ソーセージにスポットを当てて、美味しいソーセージで地域を盛り上げて行こうというイベントが『地方創生ジ祭り』です。

今回は長崎県内の7つの工房が佐世保に集結。さらに、佐世保・熊本・福岡の各ご当地ソーセージのセットもご用意しました。選りすぐりの全10工房のソーセージが食べくらべできる、ソーセージ好きにはたまらないイベントです。

歴史を紐解けば、食肉加工品の製法が日本に初めて伝来したのは長崎で、日本でのソーセージ・ハムの発祥地とも言われています。このような、ゆかりある長崎の地で第1回目の「地方創生ジ祭り」を開催させていただきます。ぜひご参加ください!

専用チケットについて

会場内のチケット販売所にて、6枚綴り(600円相当)のチケットを500円で販売しています。

各工房の「オススメ」の商品は、チケットとの引き換えのみとなりますので、あらかじめご了承ください。各工房のその他の商品は、チケットと現金のどちらでも購入できます。尚、ドリンクコーナーの商品は現金販売のみとなります。

あらびきスモークウィンナー

「市販のものとは全然違う!」という声多数。パリッとした歯ごたえと溢れる肉汁、豚肉本来の旨みを味わえます。

(1本)200円(税込)

❶ グリースハウゼ ナガセ 長崎市

『グリースハウゼ　ナガセ』では手づくりにこだわり、本場ドイツの香りを感じる本格派のハム・ソーセージの製造を行っています。長崎の厳選素材で作る、無添加・低添加商品は、豚肉の自然な旨みとスパイスの深みを存分にお楽しみいただけます。

フランクフルト

長崎県が認証している農産加工品「四季畑」の認定を受けた、添加剤不使用のフランクフルトです。

(1本)200円(税込)

❷ 五島牧場 五島市

創業以来40年間ずっと無添加で製品づくりをしてきました。これからも無添加の商品で安心安全をお届けします。

島原工房ソーセージ

国産の豚肉と新鮮な玉ねぎを使用した、旨み豊かなソーセージです。

(1本)100円(税込)

❸ 大光食品 島原市

『大光食品』は島原に本社を構える食肉を取り扱う会社です。飼料の提供から精肉の一次加工品・未加熱加工品・加熱加工品まで、幅広く製造しています。品質管理を徹底し、安心・安全な商品を日々皆様にお届けしています。

アラビキウィンナー

レンガの窯で薪を使って焼き上げた、ブラックペッパーの効いたアラビキウィンナーです。

(1本)100円(税込)

❹ 土井ハム 大村市

長崎県大村市の山の中で、昔ながらのドイツ製法で作り上げたドイツ伝統のハム・ソーセージをお楽しみください。

高島 トマト入りウィンナー

「高島トマト」をたっぷり練り込んだポークウィンナーは今年の新作。ソフトな風味でトマトが苦手な子どもさんにも好評です。

(1本)100円(税込)

❺ 長崎明治屋ハム 長崎市

長崎で食肉加工品の製造販売を始めてもうすぐ100年になる老舗です。主に長崎県産の原料肉を使用し、様々な商品が本場ドイツの国際コンテストでも入賞しています。

あらびき創生ジ+ チューリンガー創生ジ

地方創生ジ祭りに向けて、初めて創生した2種類の「創生ジ」をぜひご賞味ください。

(2本セット)100円(税込)

❻ 芳寿牧場 南島原市

長崎県島原半島にある『芳寿牧場』は、豚に愛情を込めて育て上げる養豚場です。健康な豚の証である日本SPF豚協会の認定を20年以上連続で取得しており、『お肉屋ほうじゅ』ではその豚肉や加工品を販売しています。

粗挽き スモークウィンナー

粗挽き肉のジューシーさとガーリックの風味、パリッとした皮の食感をぜひお試しください。ビールに合います!

(1本)100円(税込)

❼ 雪の浦手造りハム 西彼杵郡長与町

新鮮な地元産の豚肉をドイツの伝統的な製法でじっくり仕上げました。完全無添加の商品をはじめ、添加物を極力抑え、保存料・着色料などを使わない安全でおいしいハム・ソーセージを自身をもってお届けします。

(3本セット※各種1本ずつ)300円(税込)

黒豚ポークウィンナー

特級の豚肉を使用し、ジューシーな肉汁が特長。「旨み」を突き詰めた、ソーセージワーフ渾身の一品です。

❽ ソーセージワーフ 佐世保市
(ハウステンボス)

ハウステンボスの中にあるソーセージ専門店。ソーセージを使ったレストランメニューが豊富で、本格的なオリジナルソーセージの数々はハウステンボスのお土産物としても大人気です。

馬肉入りウィンナー

ヘルシーな馬肉をコクのある豚肉とミックスして、ジューシー感とヘルシーさを追求した一品。ソフトなサラミのような味わいです。

❽ フジチク 熊本

自社牧場で育てている黒毛和牛は約4000頭、馬は約1000頭。併設の工場で加工するため鮮度は折り紙付きです。飼育から加工、卸売・小売りまでを一貫して手掛けています。

明太子入りソーセージ

焼いてもボイルしてもクセになる美味しさの、ピリッと辛口ソーセージ! 刻んでサラダやチャーハンにもどうぞ。

❽ かねふく 福岡

『かねふく』は創業当時より、安全・安心で美味しい明太子を作りつづけて参りました。これからも明太子入りソーセージや生めんたいマヨネーズ等で明太子の可能性を追及して行きます。