

News Release

〒810-8693 福岡市中央区大手門1-8-3 https://www.fukuoka-fg.com/

2023年1月23日

西鉄グループ×FFG エンニチのリアル催事開催

~ FFGの地域総合商社機能を活用した販売促進プロモーション ~



株式会社ふくおかフィナンシャルグループ(取締役社長 五島 久、以下「FFG」)及び傘下のiBankマーケティング株式会社(代表取締役社長 明石俊彦、以下「iBank社」)は、西鉄グループと連携した地域産品の販売や地域事業者支援に取り組んでおり、その連携企画として2023年1月~2月にエンニチのリアル催事を開催いたします。

第1弾は1月23日(月)~2月24日(金)の約1カ月間、西鉄福岡(天神)駅のアンテナショップ「西鉄縁線駅みやげ」にて、福岡を中心とした北部九州のレトルトカレーを集めた「ご当地レトルトカレーフェア」を開催いたします。行列が絶えない名店の味や道の駅で大人気のレトルトカレーなど約30点を取り揃え、コロナ禍で増えた中食ニーズに応えるプチ贅沢グルメとして、また、観光土産としてお買い求めいただけるラインナップとなっております。また、同期間でエンニチサイト内でも一部商品をご注文いただけます。

第2弾は2月23日(木・祝)~26日(日)の4日間、西鉄グランドホテルにて有田焼の源右衛門窯による商品の展示・販売を行います。新作シリーズから定番の食器まで幅広い商品を揃えるとともに、 2月23日には株式会社源右衛門窯社長 金子昌司氏を招いたトークショー及び職人による絵付実演を開催いたします。

FFGでは、iBank社の地域総合商社機能を活用した地域産品の販路拡大・プロモーション(デジタル)、都市圏の催事等の企画(リアル)によるハイブリッド型の本業支援を行うことで、地方創生にも繋がる取組みを今後も積極的に進めてまいります。

第1弾企画について

■ プロジェクト名称 : 福岡・北部九州ご当地レトルトカレーフェア

■ 開催場所 : 西鉄福岡 (天神) 駅 ソラリアステージビル 2階

アンテナショップ「西鉄縁線駅みやげ」

■ 販売期間 : 2023年1月23日(月)~ 2月24日(金)

■ 取扱い商品数 : 約30点(出品事業者5社)

■ エンニチ内特集 : https://www.ennichi-japan.com/story/retortpouchcurry/

第2弾企画について

■ プロジェクト名称 : 有田焼 源右衛門窯 IN 西鉄グランドホテル

■ 開催場所 : 西鉄グランドホテル

■ 販売期間 : 2月23日(木・祝)~26日(日)

※2月23日は源右衛門窯トーク&絵付実演開催(詳細は次ページ参照)

■ 取扱い商品 : 2022年以降の新作や直営店限定品などを販売

※開催内容は予定です。一部内容が変更となる場合がございます。



エン二チ内特集ページはコチラ



福岡・北部九州ご当地レトルトカレーフェア! 西鉄緑線駅みやげでも同時開催 (1月

23日~2月24日)

以上

BOOS E

《本件に関するお問合せ先》

企画全般に関する事項: 福岡銀行 地域共創部 地方創生推進室 三船、吉岡 (TEL 092-723-2254) エンニチに関する事項: iBankマーケティング㈱ マーケティング事業部 (TEL: 092-791-7991)

第1弾企画:福岡・北部九州ご当地レトルトカレーフェア

販売商品(一部)、出店事業者

株キヨトク

- ・GARAM (ガラム) 監修職人仕込みのポークビンダル
- ・「ダメヤ」監修 職人仕込みのバターチキンカレー など







<u>㈱高橋商店</u>

- ・ゆずすこ<mark>グリーンカレー</mark>
- ・海苔黒カレー など







株分くや

- ・サンパレス 牛タンカレー
- ・ディナージュカレー など







㈱道の駅むなかた

- ・むなかた鶏カレー
- ・むなかた牛力レー など





宮島醤油㈱

- ・ブラックモンブランがカレーになりました
- ・佐賀県産和牛カレー など







第2弾企画:有田焼 源右衛門窯トーク&絵付実演

- ■古伊万里の伝統と魅力「源右衛門窯トーク&絵付実演」(先着30名)
 - 日 時 2023年2月23日 (木・祝) 15:00~16:30
 - 場 所 西鉄グランドホテル1F「グランカフェー
 - 内容 株式会社源右衛門窯社長 金子昌司氏 トークショー & 源右衛門窯絵付実演
 - 料 金 ¥3,000
 - ※お申込み、詳細は西鉄グランドホテルHPをご覧ください。 https://nnr-h.com/grandhotel/

有田焼 源右衛門窯について

磁器発祥の地・有田に窯を築いて260余年の源右衛門窯。

源右衛門窯では、往古のままの手技と古伊万里の心を受け継ぎながら、ろくろ、下絵付け、本窯、上絵付けに至る全ての工程において、熟達した各分野の専門陶工の手仕事により作陶されています。古伊万里様式に独自の現代的アレンジを施した作風で知られ、洗練された文様が幅広い層に人気の窯元です。

本イベントでは、新作はもちろん直営店限定品など、あまりご紹介できていない商品を中心に展示販売する 予定です。飯碗やマグカップなど普段使いのものから、花瓶や大皿などの工芸品まで源右衛門窯の手技の世 界を是非ご堪能ください。





