

おむすびで、あわら市を発信しよう！

# 進行中！



## あわらむすび project

問合せ 政策課 ☎ 73-8005  
FAX 73-1350  
✉ seisaku@city.awara.lg.jp

「あわらむすび」とは、「人と人を結ぶ」をテーマに、あわら市の魅力やあわら市への郷土愛、おもてなしの心、大切な人への感謝の思いをおむすびで表現し、それを県内外の人たちに提供・発信することで、あわら市地域ブランド「あぁ、あわら贅沢。」の振興を図るプロジェクトです。

### 「花あかり」とは

化学肥料の代わりにクリムソクローバーという緑肥を使用した特別栽培米です。クリムソクローバーの花言葉は「幸運を呼ぶ」といわれています。



▲クリムソクローバー

10月5日(木)から11月15日(水)までNPO法人TABLE FOR TWO FOR T.W.O.が実施したキャンペーン「おにぎりアクション2017」に、あわら市がオフィシャルパートナーとして参加しました。  
このキャンペーンは、おにぎりに関する写真の特設サイトに投稿すると、協賛企業から写真1枚につき100円が寄付されるものです。寄付金は、アジアやアフリカの子供たちに給食を届ける資金に充てられます。  
市では、写真1投稿につき給食5食分を寄付したほか、花咲ふくい農業協同組合の協力により、寄付付き商品として「花あかり」(コシヒカリ)を販売し、売り上げの一部を寄付することになっています。



キャンペーン期間は終わっていますが、市では「あわらむすび」を頼る市民や観光客の写真を、引き続き募集しています。市へ送っていただいた写真は、大切に保管して来年の「おにぎりアクション」へ投稿するほか、フォトブックを作る予定です。

「あわらむすび」とともにある、幸せな瞬間・風景を切り取った写真をお待ちしています。

送信先 ✉ onigiri@city.awara.lg.jp



▲アドレス



▲「おにぎりアクション2017」記者会見(東京)

## Project ① 「おにぎりアクション2017」への協力

自治体のオフィシャルパートナーはあわら市が初となり、10月5日(木)に東京で開かれた「おにぎりアクション2017」記者発表会では、参加の経緯や販売商品のほか、「あわらむすび」プロジェクトを紹介しました。

活動を通して、社会貢献だけでなく、コマの消費拡大を図るとともに、あわら市を全国に向けて発信することを目指しています。

## Project ② 「あわらむすび」開発・販促・PR

市では「あわらむすび」商品開発に協力していただける店舗や企業を募集しています。おむすびであわら市「らしさ」を表現し、PRしませんか。見た目にもこだわりを感じる「あわらむすび」をぜひご考察ください。

協力していただける店舗や企業は、申込書にご記入の上、ファックスまたはメールで、政策課または「FM福井 大人めがね内」あわらむすび「コーナー係」までお申し込みください。申込書は市のホームページからダウンロードできます。

### 「あわらむすび」商品ルール

- ・商品名称は、平仮名表記で「あわらむすび」とする
- ・福井県産米(あわら市産米だとなお良し)を使用する
- ・おむすびは2個で1セットとする
- ・上記セットに漬物、吸い物、フルーツなどを含めても良い
- ・おむすびの具材や形状、盛り付けに創意工夫を施し、各店舗ならではの「あわららしさ」を表現する
- ・料金は500円(税別)前後とする
- ・期間限定メニューでも可

「あわらむすび」は、FM福井でPRを行います。FM福井が新商品・店舗の取材と撮影を行い、番組内で約10分間のPRを1回実施します。放送された内容は、写真や店舗の基本情報とともに、番組ブログでも配信されますので、皆さんもぜひご視聴ください。  
また、「あわらむすび」を考案し、FM福井などで紹介された参加店・企業には、「あわらむすびロゴマーク」の入ったミニのぼりと店頭用つり下げ旗を提供します。



▲つり下げ旗(左) ミニのぼり(右)

### FM福井 大人めがね

放送 毎週金曜日 12時~12時55分

PR枠 毎月第3・4金曜日(8~10分)

パーソナリティ 堀謙

番組ブログ <http://blog.fmfukui.jp/megane>

申込み FM福井 大人めがね内「あわらむすび」コーナー係

FAX 21-2101

✉ [megane@fmfukui.co.jp](mailto:megane@fmfukui.co.jp)

※平成29年度は、10月から平成30年3月までの全12回を予定。放送枠に限りがあるため、ご紹介は申請順とさせていただきます。



▲取材の様子

### 1号店

らーめん福の神

炙りチャーシューおむすび



市内の契約農家から仕入れたあわら産のコシヒカリに福の神自慢の炙りチャーシューを混ぜ込んだおむすび。少し固めに握られたおむすびとサクサクの海苔が、炙りチャーシューの香ばしい香りとともに口の中に広がる一品。付け合わせの高菜と明太子、煮卵、メンマと一緒にどうぞ。

※10月31日までの期間限定販売

### 2号店

2nd house Cross P's

おむすび in New YOKU



升の中にみそ汁を入れ、あわら温泉の湯船をイメージ。そこに2人のカップルが入浴するのを、おむすび2つで表現した一品。あわら市産のみそや野菜、コメ、油揚げなどを使用。ごま油で香ばしく焼いたおむすびを、みそ汁に入れて、お茶漬け風にしてお召し上がりください。

※11月19日までの期間限定販売

## 「あわら贅沢リボン」をいませんか

ブランドスローガン「あぁ、あわら贅沢。」の浸透を図るために、リボンとシールを作りました。市内の店舗や企業、サービスで活用でき、贈る人、贈られる人全ての人「あぁ、あわら贅沢。」のブランドマークを共有できます。このリボンとシールは、市民の皆さんも利用することができますので、詳しくは、政策課にお問い合わせください。

### 「あわら贅沢リボン」

ブランドスローガン「あぁ、あわら贅沢。」をあしらったリボンとシール。どちらも市内の業者によって製作されたものです。



▲リボンとシール



▲使用例

