



令和 5年 4月 6日

県政記者クラブ 御中

[取材依頼]

組織名	JA宮崎経済連・宮崎県果樹振興協議会
-----	--------------------

取材項目	みやざき完熟マンゴー『太陽のタマゴ』販売解禁！！
取材内容 目 的 趣旨など	1. 内容 4月13日(木)に令和5年産みやざき完熟マンゴー『太陽のタマゴ』が販売解禁となります。 解禁日には、県内外の主要市場にて生産者・関係機関による市場解禁 PR を実施し、 宮崎空港での試食ふるまいも行います。 今年で『太陽のタマゴ』は25周年となり、試食を行い盛大に解禁 PR を実施させていただきます ので、メディアの皆様による取材を是非よろしくお願いいたします！ 2. 解禁日について ◆市場解禁 PR 日 時:令和5年4月13日(木) 6:45～7:45 場 所:宮崎中央卸売市場(宮崎市新別府町雀田1185) 出席者:宮崎県 河野俊嗣 知事 JA 宮崎経済連 平島善範 代表理事副会長 JA 宮崎経済連 押川和範 園芸部部长 宮崎県果樹振興協議会亜熱帯果樹部会 長友敏 副部会長 JA 宮崎中央マンゴー部会 横山洋一 会長 日 程 ○宮崎中央青果 6:45～PV動画放映、25周年リーフレット配布 7:00～ 解禁 PR・試食ふるまい (宮崎県 河野俊嗣知事、経済連 平島副会長、 マンゴー部会 横山会長、果振協 長友副部会長) 7:10～「太陽のタマゴ」セリ ○宮崎青果 7:25～ 解禁 PR・試食ふるまい (宮崎県 河野俊嗣知事、経済連 平島副会長、 果振協 長友副部会長) 7:35～「太陽のタマゴ」セリ ※セリ終了後にマンゴー生産者への取材が可能です。 ※現場での取材の際には、セリ台へ上がっての撮影等はご遠慮くださいますよう お願いします。

◆販売店のご紹介

○洋康青果(宮崎山形屋 新館地下1階) (販売開始:10:45~11:20)

※洋康青果様への取材の際には、宮崎山形屋の入店許可をとって頂きますようお願いいたします。

※当日は JA 宮崎経済連 門内(かどうち)が売り場にて取材対応いたします。

◆宮崎空港での試食ふるまい

○宮崎空港 特設ブース(試食ふるまい 14:00~15:00)

3. 解禁日の県外の動き

◆市場解禁 PR

○東京

日 時:令和5年4月13日(木) 6:40~7:30

場 所:東京青果(大田市場内)

内 容:PV動画放映、解禁PR(経済連 木村常務、
亜熱帯果樹部会 河野部会長、JA 綾町マンゴー部会 柿田部会長)、
セリ

○大阪

日 時:令和5年4月13日(木) 5:20~6:10

場 所:大果大阪青果(大阪中央青果と合同開催)

内 容:PV動画放映、解禁PR(経済連 坂下会長、
JAこばやしマンゴー部会 松田部会長、
JA 日向マンゴー部会 奈須部会長)、試食ふるまい、セリ

○福岡

日 時:令和5年4月13日(木) 6:30~7:30

場 所:福岡大同青果

内 容:PV動画放映、解禁 PR(経済連 内野宮参事、
JAこばやしマンゴー部会 早川副部会長)、試食ふるまい、セリ

4. 令和5年産作柄状況

- ・本年産のみやざき完熟マンゴーは県内11JA、生産者数220戸で栽培されており、栽培面積は約73.2ha、生産量は約1,078.5ト(前年実績比:約111%)の計画となっています。
- ・早期作型は順調に着果しており、天候もよかったことから昨年よりもやや前倒し傾向。後期作型については各JA、園地によって開花にバラつきが見られるものの、6月上旬からまとまった出荷量を見込んでおります。
- ・出荷最盛期は5月下旬~6月下旬の見通しです。

JAグループ宮崎 PRESS RELEASE

	5. 今後の太陽のタマゴ解禁 PR 取組について ①4月13日(木)～4月26日(水):山形屋での「太陽のタマゴ販売解禁」懸垂幕掲示 ②4月12日(水)～6月28日(水):宮崎空港での「太陽のタマゴ販売解禁」懸垂幕提示 ③4月26日(水):宮崎県知事への「太陽のタマゴ」贈呈 ※詳細は後日ご案内させていただきます。 ④5月25日(木)～5月28日(日):アミュプラザみやざきでの「太陽のタマゴ25周年誕生祭、スイーツマルシェ、太陽のタマゴ即売会」実施 6. 消費拡大取組企画について ①消費者プレゼントキャンペーン 「太陽のタマゴ」、「みやざき完熟マンゴー」のご購入者を対象としたキャンペーン。 「太陽のタマゴ」、「みやざき完熟マンゴー」を購入した際のレシートにて応募。 ※JA宮崎経済連 公式通販サイトからの購入分はキャンペーンへ自動エントリー。 【賞品・当選者数】 - A 賞:日本一の宮崎牛(1万円相当) 25名様 - B 賞:デジタル QUO カード(2,500円相当) 225名様 ※詳細は別途キャンペーン POP をご覧ください
取材内容 目 的 趣旨など	7. その他 「みやざき完熟マンゴー」について 「みやざき完熟マンゴー」は、収穫に一切はさみを用いず、一つひとつの果実をネットで包み、果実が熟してネットに自然落下するのを待って収穫します。樹上で最大限に完熟させる、それが「みやざき完熟マンゴー」の最大の特徴です。 「太陽のタマゴ」について 「みやざき完熟マンゴー」の中でも、糖度15度以上、重さ350g以上、外観の1/2以上が鮮紅色という厳しい基準をクリアしたもののみを「太陽のタマゴ」として出荷しています。(みやざきブランド認証品目)  完熟マンゴー 「太陽のタマゴ」
備 考	本リリースは計3ページです。
担当部署	販売流通課(担当:門内(かどうち)) TEL:0985-31-2162



