

2023 年 9 月 28 日

株式会社ゆう幸
全国農業協同組合連合会秋田県本部
農林中央金庫秋田支店

新たな食農バリューチェーン構築の取組みについて ～株式会社ゆう幸による北限の桃を使用した新商品の発売～

株式会社ゆう幸（以下：ゆう幸）、全国農業協同組合連合会秋田県本部（同：JA 全農あきた）および農林中央金庫（同：農林中金）秋田支店の 3 者は、生産者・産業界・消費者を繋ぐ、新たな食農バリューチェーンの構築による、秋田県農業の生産基盤維持・生産者所得の向上に取り組んでいます。

今般、本取組みの一環として、ゆう幸が、JA かづの産の北限の桃を使用した新商品「KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶（あきた北限の桃アソート）」と「あきた北限の桃ケーキ」（別紙）を開発し、県内外の百貨店にて販売を開始することとなりましたので、お知らせいたします。

1 新たな食農バリューチェーンの構築

ゆう幸は、秋田発の高級菓子ブランド「くら吉」を運営しており、首都圏など大量消費地の百貨店などに販路を有し、高価格帯の商品販売に強みを持ちます。こだわりの県産農作物を活かした高付加価値の創作菓子を製造・販売することで、地域生産者の持続可能性を高めることを目指しています。

JA 全農あきたは、「持続可能な農業と食の提供のために“なくてはならない全農”であり続ける」をめざす姿としており、集荷から販売までの一貫したバリューチェーンの構築と国産原料を使用した魅力ある商品開発により、食料自給率および生産者所得向上に取り組んでいます。

農林中金は、全国の農林水産業に携わる皆さまに対して「ささえる」「つなぐ」「ひろげる」サポートを行っており、融資や出資をはじめとした資金提供以外にも、販路開拓支援や輸出支援等、食農バリューチェーンの架け橋となる取組みを実施しています。

両者が共に、中長期的に強みを活かしていくことで、秋田県農業の生産基盤維持・拡大および生産者所得の向上に繋がるものと考え、農林中金秋田支店において、本取組みを主導し、コーディネート機能を発揮しています。

2 新商品について

これまで、ゆう幸で取扱いのなかった桃を使用した商品であり、本取組みを通じ JA 全農あきたと連携を図り、JA かづの産「北限の桃」の調達が実現しました。

「北限の桃」は、JA かづの（秋田県鹿角市）で栽培されており、桃栽培に取り組まれている生産者のこだわり・想いを込め、流通する時期が全国で最も遅い産地という意味合いで名づけられたブランド桃です。

首都圏百貨店にも展開している「くら吉」各店舗での販売を通じ、「北限の桃」を全国にPRすることで、さらなるブランド力、知名度の向上が期待されます。

秋田県鹿角地域の自然と、JA かづの北限の桃部会の生産者が育てた特別な味わいを、ぜひお楽しみください。

【ご参考】

株式会社ゆう幸について

住所	秋田県秋田市御所野下堤 3-2-3
代表者	代表取締役会長兼社長 佐々木 幸生
関連 URL	http://www.kurakichi.jp/

全国農業協同組合連合会秋田県本部について

住所	秋田県秋田市八橋南 2-10-16 秋田県 JA ビル 3 階
代表者	県本部長 小林 和久
関連 URL	https://www.zennoh.or.jp/ak/

農林中央金庫秋田支店について

住所	秋田県秋田市八橋南 2-10-16 秋田県 JA ビル 2 階
代表者	支店長 安田 雄幸
関連 URL	https://www.nochubank.or.jp/

以 上

＜本件にかかるお問い合わせ先＞

農林中央金庫 秋田支店 営業第一班 担当：芥川、宮腰 TEL：018-863-6951

芥川 TEL：050-3853-3892 E-mail：akutagawa@nochubank.or.jp

宮腰 TEL：050-3853-2925 E-mail：r-miyakoshi@nochubank.or.jp

1 KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶（あきた北限の桃アソート）

華やかなクッキーが散りばめられ、幅広い層を中心に支持を集めるゆう幸の人気商品のひとつです。今般、焼き菓子の素材としては珍しい「北限の桃」にフォーカスを当て、甘みと酸味のバランスが絶妙な「北限の桃」のみずみずしい味わいを、クッキーに詰め込みました。北限の桃ジャムクッキー、北限の桃ボールクッキー、北限の桃星型クッキーなどを、ラインナップに加えています。

豊かな甘さと風味を一口ごとに感じられる逸品です。



「KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶（あきた北限の桃アソート）」

2023 年 10 月 2 日発売 2,700 円（税込）/缶

2 あきた北限の桃ケーキ

独特の甘みとジューシーさが絶品の「北限の桃」。ゆう幸ではその魅力を最大限に引き出すため、北限の桃のコンポートとピューレを生地の中に練り込み、桃をしつとりと焼き上げ、ジュレを上掛けしてケーキに仕上げました。

しっとりとした生地が桃の甘さと調和し、一口ほおばるごとに桃の優しい香りが口中に広がります。



「あきた北限の桃ケーキ」

2023 年 10 月 2 日発売 270 円（税込）/個