「さぬき讃フルーツ」のブランド化の取組み

平成30年2月
香川県農業生産流通課

香川での農産物ブランド化推進

香川県において、有利販売を行うため、
恵まれた自然条件などを生かし、消費者ニーズに即した
新品種や高度な生産管理技術の導入・普及などにより、
農産物のブランド化を推進

香川の強みであるオリジナル品種を軸とし、
多彩な果実を組合せながら年間を通じて販売することにより、ブランド力を強化

さぬき讃フルーツ推奨制度

さぬき讃フルーツ
Sanuki San Fruit
香川県推奨

「さぬき讃フルーツ」の意味

サンサンとふりそそぐ太陽のもと、生産者が心を込めて
大切に育てた香川自慢の果物 が伝わるように、
・太陽の「SUN」、香川産の「産」、賛美の「賛」に
・讃岐の「讃」の漢字を当てて、
・消費者にわかりやすく、強く印象付けられるように命名

●県オリジナル品種を中心とした果物で、
●県で認定した生産者が栽培し、
●糖度など一定の品質基準を満たしたもの

H24年創設

さぬき讃フルーツ推奨制度 【対象品目・品種】

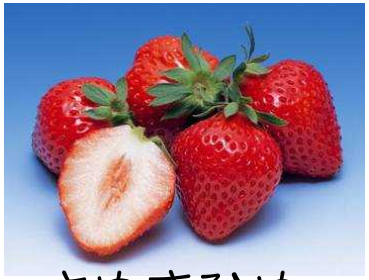
県オリジナル品種

小原紅早生

香緑

さぬきゴールド

香粋



さぬきひめ

さぬきエンジェルスイート

さぬきキウイっこ®

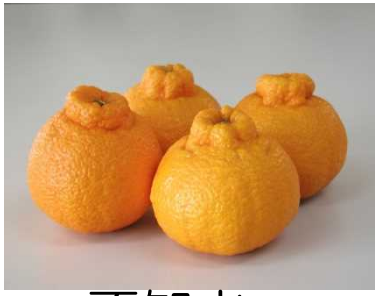
一般品種

シャインマスカット

ピオーネ

もも
（白鳳・白桃系品種）

なし
（幸水、豊水）



不知火
（施設栽培、長期貯蔵<5月以降出荷>）

さぬき讃フルーツ推奨制度 【生産･認定生産者】

３６団体4個人を認定（H30年1月現在）

さぬき讃フルーツ推奨制度【品質基準・認定基準】

さぬき讃フルーツ
Sanuki San Fruit
香川県推奨

「さぬき讃フルーツ」の対象品目・品種、品質基準

区分	品目	品種	品質ガイドライン	
オリジナル	温州みかん	小原紅早生	秀品・優品ランク	糖度11.5度以上
	キウイフルーツ	香緑		糖度14.5度以上
		さぬきゴールド		糖度13.5度以上
		香粋		糖度14.0度以上
		さぬきｴﾝｼﾞｪﾙｽｲｰﾄ		糖度15.0度以上
		さぬきキウイっこ®		糖度15.0度以上
	いちご	さぬきひめ		13g(L果)以上
一般	中晩柑類	不知火 (施設栽培) (長期貯蔵<5月以降出荷>)	秀品ランク	糖度13.0度以上 酸度1.0度以下
	ぶどう	シャインマスカット		糖度17.0度以上
		ピオーネ		
	もも	白鳳・白桃系品種		糖度12.0度以上
	なし	幸水、豊水		糖度12.0度以上

「さぬき讃フルーツ」認定基準

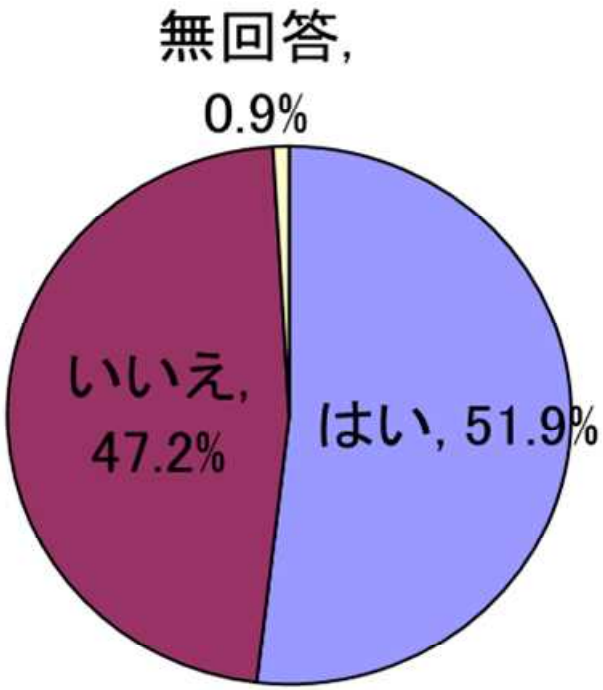
生産出荷体制	申請する品目の年間出荷量が、概ね温州みかん、中晩柑類20t、キウイフルーツ・いちご・もも・なし10t、ぶどう5t以上　であること
	団体の場合は、さぬき讃フルーツを共同出荷していること、又は確実に見込まれること
	生産振興計画(さぬき讃フルーツについて生産拡大又は品質向上の計画)があること
	さぬき讃フルーツの販売先(小売店等)を公表できること
安全・安心	栽培履歴を記録していること、又は確実に見込まれること
品質管理	出荷規格に基づく選果・選別が徹底されていること
その他	認定品にかかる事故や苦情等に対する適切な対応に努めること

さぬき讃フルーツの認知度の推移

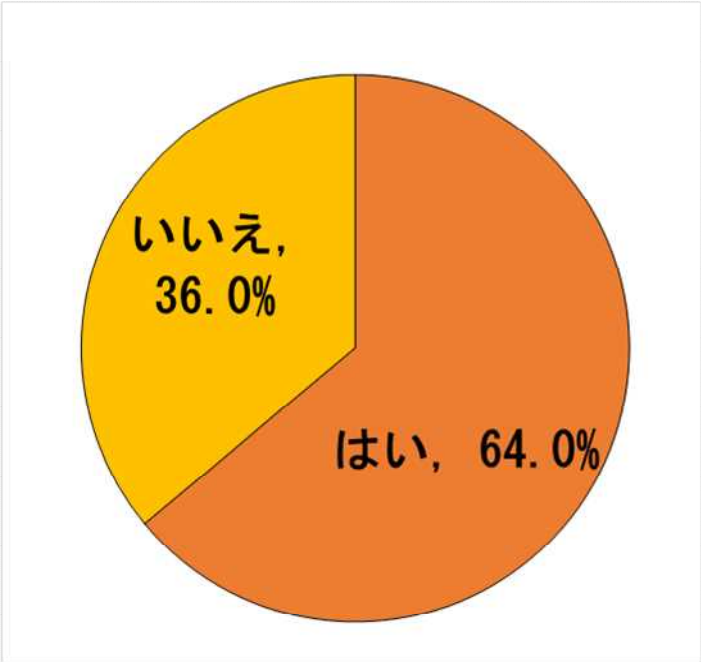
あなたは、「さぬき讃フルーツ」をご存知でしたか？

認知度64%（3カ年で12%向上）

県政モニター調査



【H24年度】



【H28年度】

「さぬき讃フルーツ」のブランド化の取り組み

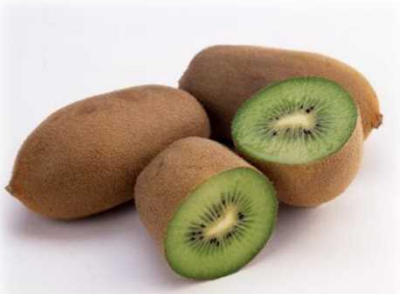
（1）制度の適正な運営と消費者から信頼されるブランド管理	○ 指定品種・品質基準・生産者認定等の検討 ・「さぬき讃フルーツ」認定審査会の開催 ○ ブランド管理の徹底 ・ 品質調査の実施 ○ 認知度・購買動向調査　など
（2）効果的なプロモーション① **一般層関心** **認知度の獲得**	○ さぬき讃フルーツ大使等によるPR活動 ○ 県内外における販売促進活動の実施 ○ トップセールス（東京、大阪） ○ 制度や果実に関する情報発信 ○ 各種PR資材の作成
（2）効果的なプロモーション② **ファン・顧客層** **付加価値の創造、獲得**	○ ワークショップ（参加型講座）による理解促進 ○ 産地と消費者との交流会の開催（産地体験） ○ ものがたり（産地ｽﾄｰﾘｰ）、付加価値などの情報発信 ○ 有名シェフと連携したｲﾒｰｼﾞｱｯﾌﾟ、新たなﾌｧﾝ層の獲得 ○ 付加価値の獲得、波及 ○ 知的財産の創出

「さぬき讃フルーツ」のブランド化の取り組み

香川はキウイパラダイス

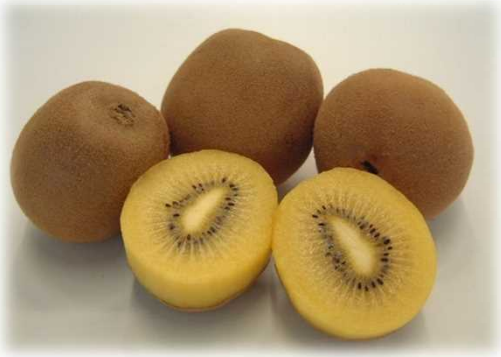
**◆府中果樹研究所では、全国に先駆け、昭和50年頃から
キウイフルーツの試験研究を開始し、新品種を次々と育成**

「香緑」：緑肉で高糖度



「讃緑」：食味良好

「香粋」：小型で無毛



「さぬきゴールド」：黄肉で大玉

「さぬきエンジェルスイート」小型で無毛、高糖度
赤みがあり食味良好

「さぬきキウイっこ®」

香川県オリジナル品種

さぬきゴールド

金色に輝く世界最大級の大きさに、
ビタミンCが豊富と、栄養機能も備える
甘～いキウイ

さぬきゴールド

◎セールスポイント

○世界最大級の大きさと黄金色の果肉

世界最大級の大きさ（１果あたりの重さが200ｇ前後）と
艶やかな黄金色の果肉が特徴です。

○大変、甘いゴールドキウイ

酸味が少なく、食べやすいことから、人気が高まっています。
糖度は、ヘイワードより３度程度高く、非常に甘いキウイです。
また、豊かな果汁とメロンのような食感を楽しめます。

さぬきゴールド

付加価値の獲得 【三次機能・栄養機能】

全国に先駆けた生鮮での栄養機能食品への対応

「さぬきゴールド」は、通常のキウイフルーツの約3倍ビタミンCが含まれるため

27年改正された食品表示制度を活用し、
贈答用の商品に栄養成分を表示した「栄養機能食品」として、
全国に先駆け、JA香川県がH27年10月から販売を開始し、
健康分野へのニーズ対応として新たな戦略が始動

【栄養・機能】
ビタミンC　200mg
ビタミンE　1.8mg　（果実100g中）

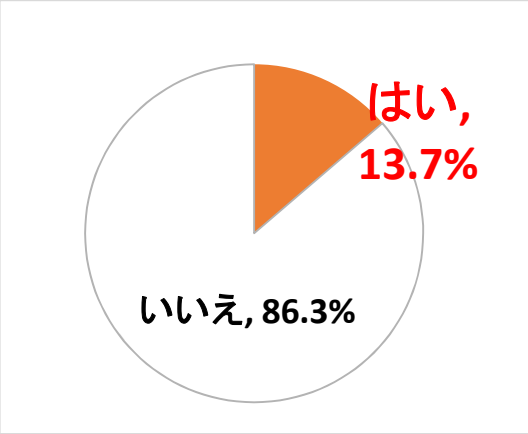
※ビタミンCは皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素。
ビタミンEは抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。

さぬきゴールド

マーケティング調査　さぬきｺﾞｰﾙﾄﾞ機能性

さぬきゴールドの栄養機能食品表示を知っていますか？

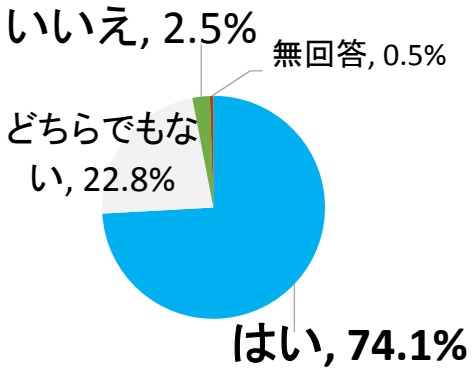
認知度　14%　（H28年県政ﾓﾆﾀｰ調査）



全体	男	女	10代	20代	30代	40代	50代	60代以上
14%	18%	12%	20%	14%	10%	5%	17%	18%

さぬきゴールドの栄養機能に魅力を感じますか？

魅力を感じる人 74%（H28年県政ﾓﾆﾀｰ調査）



全体	男	女	10代	20代	30代	40代	50代	60代以上
74%	65%	79%	80%	71%	77%	81%	69%	72%

香川県オリジナル品種

小原紅早生

奇跡の紅いみかん
さぬき紅、金時紅ブランドは濃厚な甘さ

小原紅早生

付加価値の波及 【二次機能・嗜好機能<色>】

◎セールスポイント

○日本一、紅いみかん

国内で栽培する「みかん」約100品種の中で、**果皮の色が最も紅い品種**で、別名**金時みかん**と呼ばれています。

小原紅早生

○魅力ある商品づくり

糖度12.5度以上は「さぬき紅」、
11.5度以上は「金時紅」のブランド名で
販売しています（JA香川県）

中華圏では春節前にみかんを贈り合う習慣があるため、海外からの引き合いも強い。

香川県産小原紅早生みかんの単価

平均単価　kg/円

	香川 小原紅早生みかん※	温州みかん類※※ (大阪市中央卸売市場本場)
平成27年	348	264
平成26年	275	228

小原紅早生

知的財産の創造 【地理的表示保護制度】

農林水産省 地理的表示(GI)に登録！

「香川小原紅早生みかん」

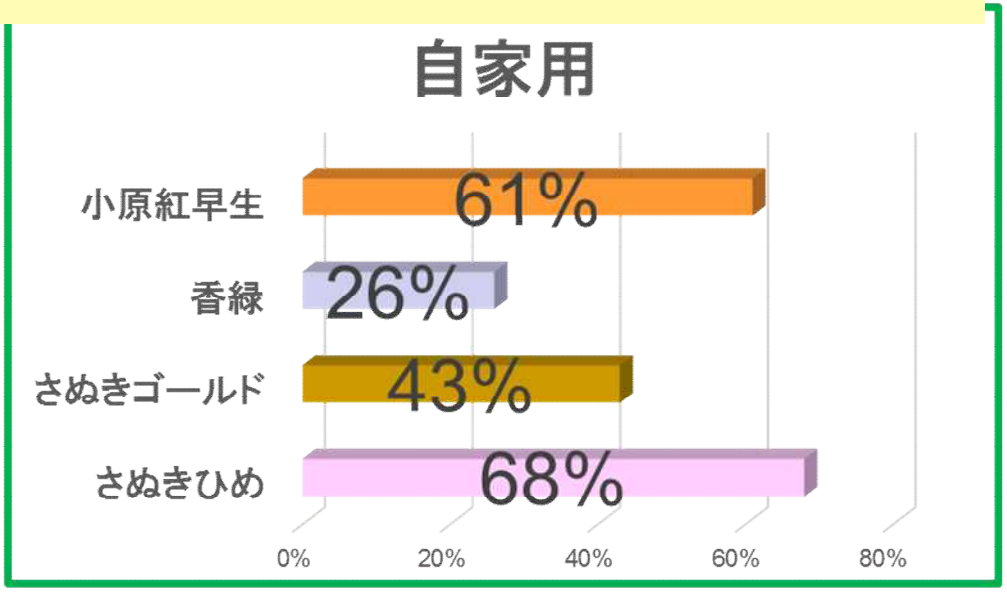
◆地理的表示保護制度（ＧＩ）登録産品

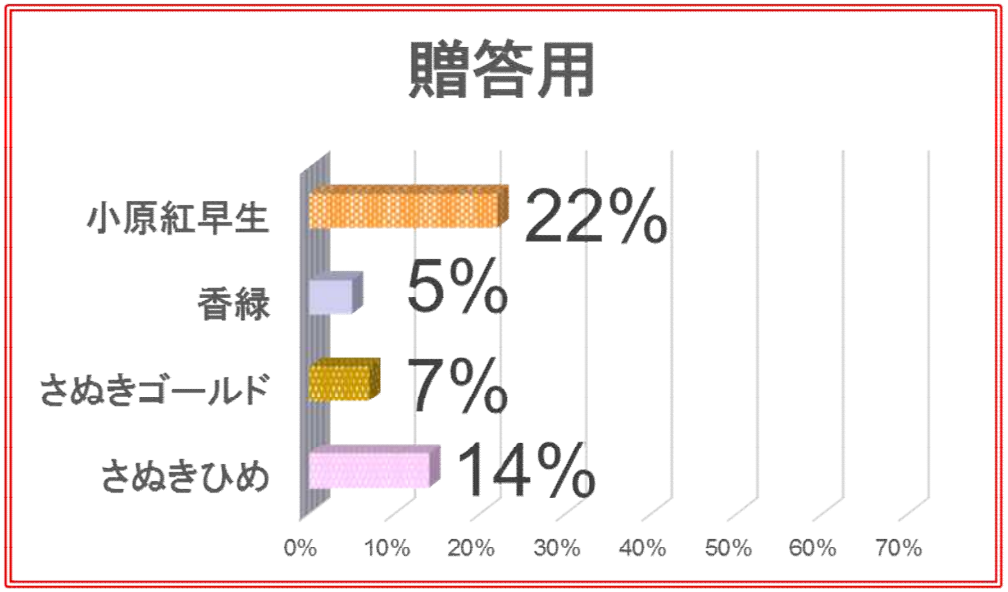
登録名称　：　香川小原紅早生みかん

登録団体　：　香川農業協同組合

さぬき讃フルーツの利用状況

買ったことはありますか？その用途は？





（H28年県政モニター調査）

その他さぬき讃フルーツの付加価値の波及①

さぬきエンジェルスイート

セールスポイント

色　果肉の種子の周辺部が
天使の輪のように
赤く色づく

さぬきキウイっこ®

セールスポイント

形　かわいい大きさ
普通のキウイの1/3程度

利便性　ナイフが必要ない食べ方

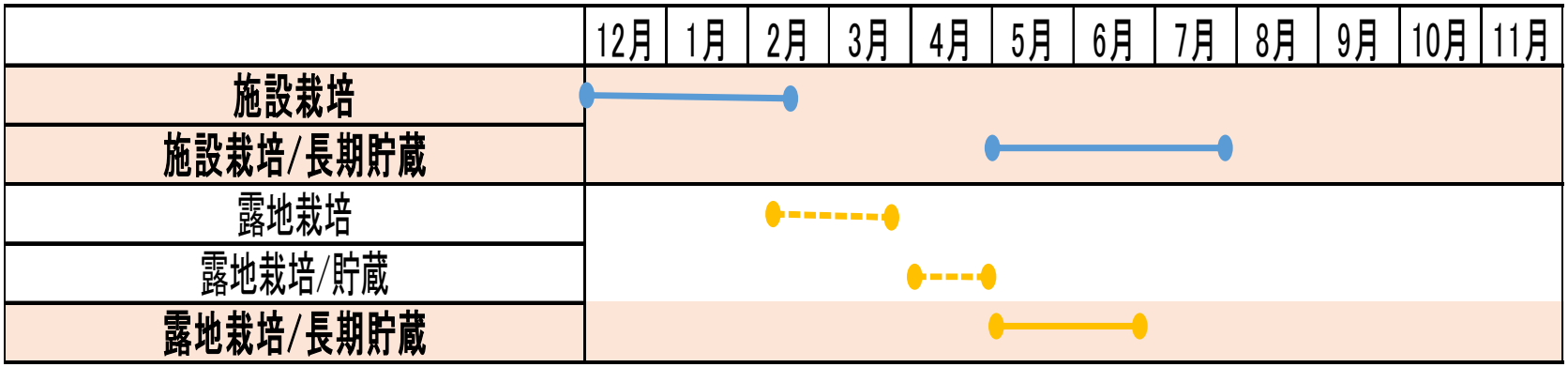
その他さぬき讃フルーツの付加価値の波及②

不知火（商品名：デコポン）
（施設栽培、長期貯蔵<５月以降出荷>）

セールスポイント

出荷時期　①12月～２月
　　②　5月～7月
　　出荷が少ない時期をターゲット

■不知火の作型



：さぬき讃フルーツ対象の作型