

伊勢崎市記者会見資料

「夏らしい『香りの極み』と爽やかな甘味の絶妙な融和」を品質基準に

上州伊勢崎夏牛蒡「京香」フェアについて

経済部農政課

伊勢崎市「農&食」戦略会議（渡部利明会長）では、伊勢崎産農畜産物の知名度アップと消費拡大に向けて、地場産品目のブランド化や各種イベント、PR活動に取り組んでいます。

今回紹介するのは、昨年誕生した、牛蒡本来の優しい香りを持ち、糖度16度以上を品質基準とするブランド夏牛蒡「京香」です。

今年も天候に恵まれ、とても品質の良い「京香」ができました。

この「京香」を多くの皆さんに味わっていただきたく、下記のとおり「京香」フェアを開催します。

また、京都銀閣寺前において、「上州うどん」を主力メニューとして「創業53年」の歴史を誇る「名代おめん銀閣寺本店」も参加し、京都・伊勢崎同時開催フェアとして開催します。

記

<『京香』料理提供店>

- 1 期 間 平成28年6月11日(土)～7月3日(日)
- 2 参加店 地産地消推進の店登録店 23店舗（「参加店一覧」参照）

<『京香』販売店>

- 1 期 間 平成27年6月11日(土)～7月3日(日)
- 2 場 所 地産地消推進の店登録店 4店舗（「参加店一覧」参照）
- 3 販売内容 京香パック 300円（税込）
贈答用箱入り「京香」 2,500円（税込）

