

【報道関係各位】

お世話になっております。下記のとおり情報提供いたします。
ぜひ取材にお越しいただきますとともに、記事掲載等について、
特段のご配慮をお願い申し上げます。

令和5年5月30日
八千代町産業建設部産業振興課
茨城県東京渉外局PR・誘致チーム

八千代町・JA常総ひかり共催

「IBARAKI sense」でタカミメロンのPR販売会（試食あり）を行います！



八千代町は、肥沃な土地と温暖な気候に恵まれ、おいしい農産物が、たくさん生産されており、**メロンでは生産量日本一の茨城県の有数の産地です。**

この度、茨城県のアンテナショップ「IBARAKI sense」で「八千代町産タカミメロン」の試食販売イベントを行います。

2玉以上購入した方、先着20名に八千代町産の地場産品をプレゼントします。

その他、イベント当日は、店舗併設のカフェ「BARA cafe」やレストラン「BARA dining」のメニューに「八千代町産タカミメロン」が使用されます。

1 日 程 令和5年6月6日(火) 10:30~17:00 【特設販売】

2 場 所 茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」
(東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階)



【産地の特徴・メッセージ】

JA常総ひかり八千代地区メロン部会は、部会員数が40名で「タカミメロン」「タカミレッドメロン」「プリンスメロン」「キンショーメロン」「クインシーメロン」「ホームランメロン」の6種類のメロンを栽培しております。

中でもタカミメロンの栽培が盛んで、5月下旬から7月上旬までで約12万ケースの出荷を予定しております。出荷間際になりますと、JA職員が圃場（畑）へ行き、糖度と食味の検査を実施し、合格した圃場（畑）のメロンのみが出荷されます。

一度食べたらずみつきになる「タカミメロン」をぜひこの機会にご賞味頂ければ幸いです。



【タカミメロンの特徴（収穫時期：5月下旬～7月上旬）】

果肉が緑肉のネット系メロン。形は円形からやや楕円形で、皮を覆う網目は盛り上がり浅くて細め。果肉はきれいな黄緑色で、果汁を豊富に含んでいてなめらかな口当たりです。甘味が強くて香りもよく、まろやかな甘さが楽しめます。また、他のメロンに比べ、しっかりと日持ちするので、贈り物としても喜ばれるメロンです。

問
い
合
わ
せ

○「タカミメロン」、産地に関すること
八千代町産業建設部産業振興課
担当：沢木
TEL：0296-49-3943 FAX：0296-48-3001
Email：sanshin2@town.ibaraki-yachiyo.lg.jp

○IBARAKI senseでのPR販売に関すること
茨城県東京渉外局PR・誘致チーム
担当：松村
TEL：03-5212-9191 FAX：03-5212-9089
Email：t.matsumura@pref.ibaraki.lg.jp