

令和4年3月31日

報道関係各位

一般社団法人全国道の駅連絡会
東京ソルト株式会社
株式会社電通テック

全国道の駅公式オリジナル商品「みんなでつくる『道のいいもの』」を提供

～第一弾として『道の塩』シリーズを販売開始～

一般社団法人全国道の駅連絡会（会長 石井 裕）は、全国の道の駅で販売する商品の流通を促進するため、賛助会員企業と共同で「みんなでつくる『道のいいもの』」をコンセプトとした道の駅公式オリジナル商品の提供を開始します。全国の道の駅（地域）の商品の販路拡大や賛助会員が開発する公共性の高い商品の提供を目指します。



第一弾は、東京ソルト株式会社（代表取締役 川口 恒彦）が全国の道の駅で販売する地元の高級塩を詰め合わせた「道のいいもの『道の塩』プレミアム～日本のご当地塩くらべ～」（道の駅オリジナル「鮮度ながもち袋」付）と道の駅で販売する新鮮野菜と親和性が高く、自家製漬物などに適し災害時には道の駅での炊き出し用として無料で提供される普及版の「同『道の塩』～自家製漬物等用～」を『道の塩』シリーズとして提供します。4月7日より、全国約150（4月7日時点：40）の道の駅にて順次販売を開始します。

また、公式オリジナル商品のブランドコンセプトの作成やパッケージデザイン開発は株式会社電通テック（代表取締役社長執行役員 松原 靖広）が担当しました。



全国道の駅連絡会は、道の駅「第3ステージ」（2020年～2025年）で計画している道の駅の進化に資する事業として「地域商品の流通促進」「道の駅ブランドの育成支援」等を推進しています。今回、道の駅が提供する商品の価値を「みんなで作る道のいいもの」と定義し、地域とのつながりを強みに、地域や企業が協力して「道の駅ブランド」商品として提供するものです。

今回事業に参画した東京ソルトは、道の駅「あふた」（北海道洞爺湖町）から同「たのうら」（熊本県芦北町）まで、各地で販売される地元の高級塩の選りすぐりセットの流通卸を担当するほか、道の駅で販売される地元野菜と親和性が高く安全性にも配慮した普及版（自家製漬物等用）のオリジナル商品を開発しました。本商品は、道の駅の防災機能に資するため、塩に関する調査研究事業等を手掛ける公益財団法人塩事業センターの協力を得て企画しました。全国道の駅連絡会の特定賛助会員として、「道のいいもの【道の塩】」を通じて道の駅のブランドの拡大や防災機能の強化など、道の駅の進化、魅力化に向けて支援します。

また電通テックは同特定賛助会員として、シリーズ化を目指す道の駅オリジナル商品のブランディングを担当し、コンセプト「みんなで作る道のいいもの」の立案からロゴ開発、パッケージデザインまでを行いました。今後も「道の駅ブランド」商品の開発を含め、ブランディングの観点で、オリジナル商品を通しての道の駅の魅力発信に貢献して参ります。

以上

【お問い合わせ先】

○道の駅公式オリジナル商品について：

一般社団法人全国道の駅連絡会 前原・竹前・高橋

電話：03-5621-3188 e-mail：info@michi-no-eki.jp

○商品（「道の塩」）について：

東京ソルト株式会社 稲元

電話：03-5542-3774 e-mail：t.inamoto@tokyosalt.co

○商品デザインについて：

株式会社電通テック 海老名

電話：03-6257-2357 ebina@dentsutec.co.jp

<参考>

● 「道のいいもの『道の塩』プレミアム～日本のご当地塩くらべ～」(税込 2,780 円)

本商品は道の駅での注文販売となります。以下の商品で構成されます。

○道の駅「あふた」(北海道洞爺湖町)「カムイ・ミンタルの塩」(90g)

北海道洞爺湖町の噴火湾(内浦湾)の沖合 100 メートル、水深 20 メートルの海水をくみ上げて濾過し、薪で焚いた柔らかく雑味のない釜焚きの塩です。自然の恩恵を授かって出来た海水 100%の塩です。

○道の駅「みのりの郷東金」(千葉県東金市)「山武の海の塩」(80g)

ブルーフラッグビーチに認定されている九十九里本須賀海岸の海水を煮詰めて手作りした塩。平釜でゆっくり結晶させるため、塩の粒が大きいのが特徴でザクザクとした食感を感じます。特におにぎり、漬け塩に最適です。

○道の駅「大山恵みの里」(鳥取県大山町)「藻塩(海藻仕立て)」(120g)

眼下に広がる日本海からくみ上げた海水とホンダワラ(海藻)を使い、大釜に入れ、薪で直火炊きする昔ながらの製法で塩の旨みが料理の味を引き立てます。

○道の駅「たのうら」(熊本県芦北町)「岬の御塩(みさきのおしお)」(100g)

御立岬公園内御立岬温泉センターの地下 1000mから汲み上げた温泉水を原材料とした温泉塩です。カルシウムが豊富に含まれておりマイルドな塩味が特徴の塩。

◎限定品 道の駅オリジナル「鮮度ながもち袋」

エチレンガス(成熟・老化物質)を分解排出する新技术を用いて野菜や果物のみずみずしさを守ることのできる鮮度保持袋。(株読売情報開発製、限定品)

● 「道のいいもの『道の塩』～自家製漬物用等～1kg」(税込 213 円)

内容		
商品概要	商品名	道の塩
	原材料名	海水(岡山県)
	内容量	1kg
	製造方法	原材料名:海水(岡山県)、工程:イオン膜、立釜、乾燥
	栄養成分(100g当)	熱量 0kcal, たんぱく質 0g, 脂質 0g, 炭水化物 0g, 食塩相当量 99.0g
	希望小売価格	198 円(税込 213 円)
	商品特徴	・瀬戸内(岡山県)の海水のみを原料としてつくった国産塩 ・新鮮野菜との相性よく自家製漬物も美味しく作れます ・一定量を道の駅にストックし災害時の炊き出し等に利用可能
	(参考)賞味期限	塩は長期間保存しても腐敗・品質の劣化の心配がなく品質上問題のない食品ですので賞味期限はありません。(食品表示法により規定)
販売	2022 年 4 月 7 日より開始	

道の塩～自家製漬物等用～ 販売駅リスト

令和4年4月7日時点

No.	道の駅名	都道府県	市町村
1	道の駅 ハウスヤルビ奈井江	北海道	奈井江町
2	道の駅 上ノ国もんじゅ	北海道	上ノ国町
3	道の駅 しりうち「知内物産館」	北海道	知内町
4	道の駅 たきかわ	北海道	滝川市
5	道の駅 さらべつ	北海道	更別村
6	道の駅 てしお	北海道	天塩町
7	道の駅 もち米の里☆なよろ	北海道	名寄市
8	道の駅 いかりがせき	青森県	平川市
9	道の駅 いなかだて	青森県	田舎館村
10	道の駅 やまだ	岩手県	山田町
11	道の駅 はなまき西南	岩手県	花巻市
12	道の駅 大谷海岸	宮城県	気仙沼市
13	道の駅 おおゆ	秋田県	鹿角市
14	道の駅 あいづ湯川・会津坂下	福島県	湯川村
15	道の駅 からむし織の里しょうわ	福島県	昭和村
16	道の駅 那須高原友愛の森	栃木県	那須町
17	道の駅 東山道伊王野	栃木県	那須町
18	道の駅 尾瀬かたしな	群馬県	片品村
19	道の駅 鴨川オーシャンパーク	千葉県	鴨川市
20	道の駅 山北	神奈川県	山北町
21	道の駅 若狭熊川宿	福井県	若狭町
22	道の駅 さかい	福井県	坂井市
23	道の駅 信州新町	長野県	長野市
24	道の駅 花の駅千曲川	長野県	飯山市
25	道の駅 南信州とよおかマルシェ	長野県	豊丘村
26	道の駅 パレットピアおおの	岐阜県	大野町
27	道の駅 熊野・板屋九郎兵衛の里	三重県	熊野市
28	道の駅 奥永源寺溪流の里	滋賀県	東近江市
29	道の駅 アグリパーク竜王	滋賀県	竜王町
30	道の駅 浅井三姉妹の郷	滋賀県	長浜市
31	道の駅 みなみ波賀	兵庫県	宍粟市
32	道の駅 宿場町ひらふく	兵庫県	佐用町
33	道の駅 北はりまエコミュージアム	兵庫県	西脇市
34	道の駅 但馬のまほろば	兵庫県	朝来市
35	道の駅 伊勢本街道 御杖	奈良県	御杖村
36	道の駅 萩・さんさん三見	山口県	萩市
37	道の駅 第九の里	徳島県	鳴門市
38	道の駅 みえ	大分県	豊後大野市
39	道の駅 黒之瀬戸だんだん市場	鹿児島県	長島町
40	道の駅 長島	鹿児島県	長島町

※ 今後150駅まで拡大予定