



報道関係者各位

**岡山県産豚肉の炭火串焼き 300 本が完売
初開催「宇野港フランスフェスティバル」出展、大盛況のうちに終了
～「県のブランド豚、知らなかった」「今後買う」の声多数、
県産豚肉の魅力発信に手応え～**

岡山県養豚振興協会（会長：梶田謙二）が、8月30日（土）、31日（日）に宇野港周辺で初開催された「2025 宇野港フランスフェスティバル」に出展し、多くの来場者で賑わう中、県産豚肉のPRに大きな成果を上げました。

特に、31日に限定販売した「岡山県産豚肉の炭火串焼き」は、用意した300本が販売終了時間前にすべて売り切れるなど、大変なご好評をいただきました。

【出展結果のご報告】

1. 岡山県産豚肉の炭火串焼き、好評につき300本完売

8月31日（日）限定で提供した炭火串焼きは、県内の生産者が育てたブランド豚「おかやまピーチポーク」を使用。炭火で丁寧に焼き上げた串焼きは、「とてもジューシーで美味しい」と評判を呼び、リピートして購入されるお客様も多く見られました。結果、用意した300本が完売となり、県産豚肉の品質の高さを直接お伝えすることができました。



炭火で焼き上げた「おかやまピーチポーク」の串焼き と 来場者の様子

2. アンケートと PR グッズ配布で、県産豚肉の認知度向上に手応え

両日にわたり実施した、県産豚肉に係るアンケートには多くの方にご回答いただき、併せてオリジナルグッズ（ラップ 200 本、岩塩 200 個）を配布しました。配布時には、お客様からは直接、「県内にこんなブランド豚があるとは知らなかった」「これからは岡山県産を意識して買ってみます」といった嬉しいお声が多数寄せられ、県産豚肉の認知度向上と消費喚起につながる、絶好の PR 機会となりました。



アンケートに答える来場者の様子

【関係者コメント】

養豚振興協会 会長 梶田謙二氏

この度は、当協会のブースへ大変多くの方にお立ち寄りいただき、ありがとうございました。特にピーチポークの串焼きが「美味しい」というお声と共に完売したことは、生産者として大きな喜びです。また、アンケートの実施やオリジナルグッズの提供を通じて、県産豚肉を知っていただけたことも、大きな成果と感じています。この手応えを励みに、今後も様々な活動を通じて、安全・安心で美味しい岡山県産豚肉の魅力を発信してまいります。

【岡山県養豚振興協会について】

岡山県内の養豚農場と、農協や共済、県などの関係機関で構成される任意団体。高品質な県産豚肉の安定生産に向けた技術交流や、県産豚肉の魅力を伝えるための消費拡大活動等に、互いに連携しながら取り組んでいる。

【お問い合わせ先】

岡山県養豚振興協会事務局 （一社）岡山県畜産協会内
〒700-0826 岡山県岡山市北区磨屋町 9-18 岡山県農業会館 5 階
TEL：086-232-8442 FAX：086-234-6031
Email：shoko_ishikawa@ps4.harenet.ne.jp（担当：石川）