

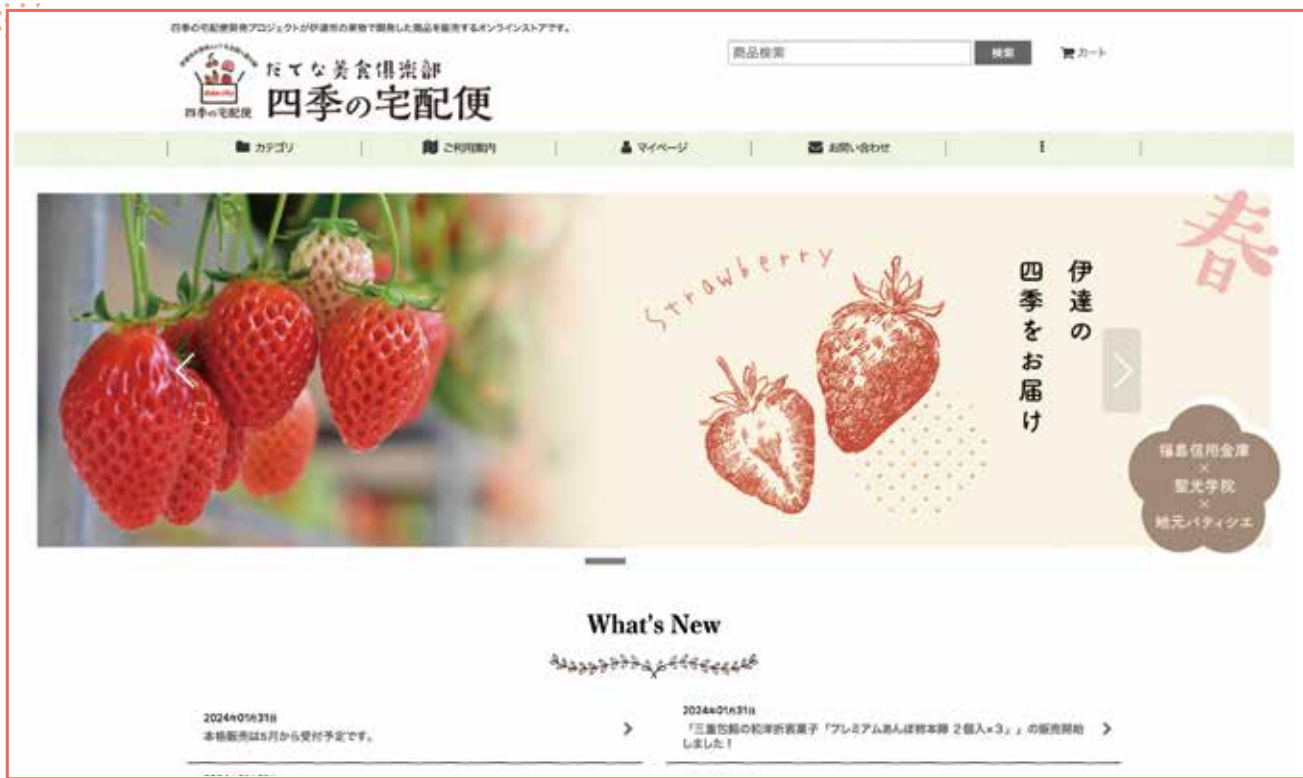


# なかよしこけし通信

2024.2  
February\*

ECサイトを担当しました!

## だてな美食倶楽部「四季の宅配便」



### 四季の宅配便とは

福島信用金庫様の営業拠点の一つである福島県伊達市の地域活性化を目的とした取り組みです。

日本財団の「わがまち基金」の助成を受け、「伊達市の美味しい!を全国へ届けたい」をテーマに、地元のパティシエと聖光学院高校の生徒が協力して開発した、伊達市産のフルーツを使用した4種類のスイーツセットのほか、地元農産物を使用した加工品など販売するため、2023年11月にECサイト「四季の宅配便」を立ち上げました。

※サイトの運営は、(一社)だてものやが行っています。

ギフトにも良いですね!

### ECサイトの製作は第一印刷が手がけました

第一印刷では、2010年より「地域興し」をテーマに活動し、2011年からECサイト『福島商店街』を運営しています。

今回は10年以上に及ぶ運営実績とサイト運営に必要なノウハウが高く評価され、新たなECサイトの立ち上げにも協力させていただくことになりました。

四季の宅配便開発プロジェクトが伊達市の果物で開発した商品を販売するオンラインストア

だてな美食倶楽部「四季の宅配便」

みす



<https://www.datena-bishoku.com/>



地域の活性化に!



まわ



スパイシー!!

### ありそうでなかった「福島の特産品」伊達鶏手羽先の新商品

第一印刷がパッケージのデザインを担当しました!



オリジナル茶漬けの素付き  
伊達鶏茶漬け 2人前 680円(税込)

鶏の部位の中でもコラーゲンが豊富でコクと旨味が強い手羽先を商品化。手軽に贅沢に「伊達鶏」を楽しんでいただきたい! そんな想いが込められています。

4つのこだわり

常温で長期保存可能

真空パックと加圧加熱殺菌で常温による長期保存を可能にしました。非常食やアウトドアにも適しています。

本格的な味を手軽に

丁寧な手作業で、伊達鶏手羽先のほどよい上質な肉質と旨み、形を損なわないように調理しました。

素早く! 美味しく! 簡単に!

食べづらいイメージの強い「手羽先」を、お箸だけでもほろほるとほどけるように食べやすく仕上げました。

特製の秘伝スパイス

伊達鶏の旨みを更に引き出すオリジナルスパイス(10種類の香辛料をブレンド)で仕込みました。

取り扱い店の詳細はこちらから

道の駅 伊達の郷 りょうぜん	〒960-0808 福島県伊達市霊山町下小国字桜町3-1 TEL 024-573-4880	
りょうぜん こどもの村	〒960-0807 福島県伊達市霊山町石田字宝司沢9-1 TEL 024-589-2211	
りょうぜん 紅彩館	〒960-0807 福島県伊達市霊山町石田字宝司沢9-1 TEL 024-589-2233	



特製スパイシー 伊達鶏手羽先 2本入 594円(税込)

福島県地域特産品創出事業



▲各分野の専門家が集まり、試行錯誤をかさね商品化に至りました!



箸でお肉と骨がスルッと取れて食べやすいですよ!

今回ご紹介している商品はオンラインショップ福鳥商店街では取り扱っておりません。

## 第14回 私の推しスポット



社員のお気に入りスポットを写真で紹介!  
第14回目は二階堂崇さんです!

【仙台パルコ 本館 7階】  
宮城県仙台市  
仙台駅西口から徒歩5分

ガンブラの専門施設が2022年秋にとうとう東北にも誕生しました!

ガンブラ好きにはたまらない夢が沢山詰まった施設です。ここでしか手に入らないプラモデルが沢山あり、どれを買うか迷いながら楽しんでいます!!  
ちなみにこのパルコの6階にはポケモン好きにもたまらない、ポケモンセンター東北が入っています!!

## なかよしこけし

「節分」…の巻 ~鬼は外!福は内! ふくの豆まき~



## なかよしこけし通信 2024.2

株式会社 第一印刷

〒960-8201 福島県福島市岡島字古屋館1-2  
Tel : 024-536-3232 Fax : 024-536-6100  
https://www.daiichiinsatsu.co.jp  
© Daiichiinsatsu Co.,Ltd.



なかよしこけし公式 Instagram @kokemin\_webmaster

© 2010 Daiichiinsatsu Co.,Ltd.



次回もおたのしみに!