

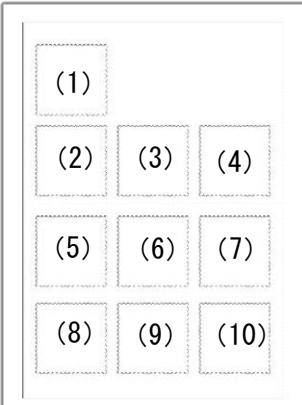
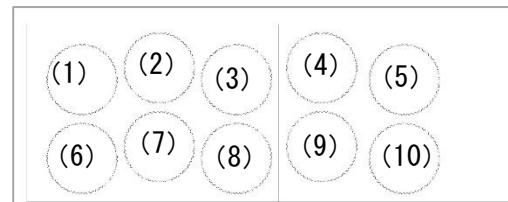
2019年11月18日
日本郵便株式会社

特殊切手「おいしいにっぽんシリーズ 第1集」の発行

日本郵便株式会社（東京都千代田区、代表取締役社長 横山 邦男）は、日本の食をテーマとした特殊切手「おいしいにっぽんシリーズ 第1集」を発行します。

第1集では福岡の食を取り上げています。

1 発行する郵便切手の内容

名 称	おいしいにっぽんシリーズ 第1集	
発 行 日	2020年1月15日（水）	
種 類	63円郵便切手（シール式）	84円郵便切手（シール式）
切 手 画 像	別紙のとおり	
シート構成・意匠	 	<p>(1) あごだし (2) 名菓ひよ子 (3) 天然醸造醤油 (4) 明太子ごはん (5) 棒ラーメン (6) 二〇加煎餅、チロリアンといちご (7) 鯛と鯖 (8) 野菜 (9) 柚子こしょう (10) かしわと高菜のおにぎり</p> <p>(1) お雑煮 (2) 博多ラーメン (3) もつ鍋 (4) ごまさば (5) うなぎせいろ蒸し (6) 梅ヶ枝餅、八女茶 (7) おきゅうと、とりかわ (8) 鉄鍋餃子 (9) 水炊き (10) ごぼ天うどん</p>
売 価	630円（シート単位で販売します。）	840円（シート単位で販売します。）
小切・印面寸法	縦25.5mm×横25.5mm	直径27.0mm
シート寸法	縦135.0mm×横93.5mm	縦67.5mm×横187.0mm
助言・監修	東四柳 祥子（梅花女子大学食文化学部 准教授） 株式会社マガジンハウス B R U T U S 編集部	
切手デザイン	吉川 亜有美（切手デザイナー）	
版式刷色	オフセット6色	
発行枚数	1,000万枚（100万シート）	2,500万枚（250万シート）

販 売 場 所	<ul style="list-style-type: none"> ・全国の郵便局など ・「郵便局のネットショップ」^(注) ・銀座郵便局での郵便振替による通信販売
---------	--

2 発行する郵便切手のデザインについて

日本各地には、その土地に根差した独自の食文化が息づいています。先人たちの知恵の集積である多種多様な郷土料理のみならず、地域の自然環境の中で育まれた食材や調理道具のバラエティーもまた日本の食文化を彩る魅力といえるでしょう。本シリーズでは、各集で一つの都道府県を取り上げ、各地域の食の定番に着目し、主に料理、菓子、食材、調味料、土産などをデザインします。

第1集では、福岡県をテーマとします。63円シートでは、家庭の台所をイメージし、福岡発祥の食材や食品、調味料を取り上げます。一方、84円シートでは、主に郷土料理に焦点を当て、その世界観を表現しました。また各シートの裏面には、令和の始まりにちなみ、梅をモチーフとしたイラストを描きました。

福岡の食の魅力は、もつ鍋、水炊き、鉄鍋餃子など、仲間同士で楽しく味わう食文化にあるいはいえるでしょう。また博多ラーメンの人気は既に全国区ですが、うどんやそばなど日本の麺類文化発祥の地も、福岡と伝えられます。

加えて品質の良い海産物や農産物に恵まれ、鯖や鯛、あごだし（トビウオ）、たけのこ、芥屋かぶ、いちごのあまおう、八女茶などの名産地でもあります。さらに江戸時代にすでに上方へ卵を献上していた経緯から鶏肉をたしなむ習慣が根づき、水炊き、かしわ飯、がめ煮（筑前煮）といったバラエティー豊かな鶏肉料理も発達しました。

もちろん、明太子、名菓ひよ子、二〇加煎餅、チロリアン、棒ラーメン、柚子こしょうといった個性豊かな名物の数々も忘れてはなりません。天神様の梅ヶ枝餅は、令和の時代に再注目されています。

3 その他

通信販売などの販売概要、郵趣のための記念押印サービスについては、弊社 Web サイトでお知らせします。

【注釈】

（注）「郵便局のネットショップ」への掲載は、2020年1月15日（水）の予定です。

<p>【お客様のお問い合わせ先】</p> <p>日本郵便株式会社</p> <p>お客様サービス相談センター</p> <p>0120-2328-86（フリーコール）</p> <p>携帯電話から 0570-046-666（有料）</p> <p>＜受付時間 平日 8:00～21:00 土・日・休日 9:00～21:00＞</p>
--