

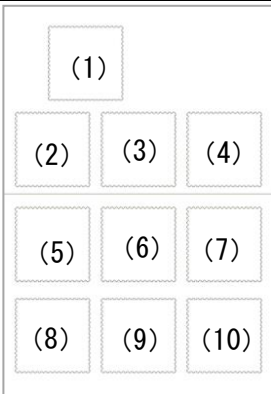
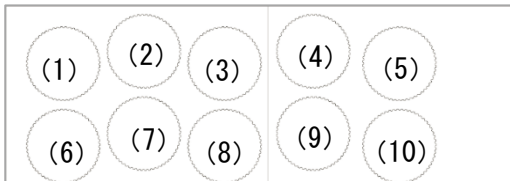
2020年9月14日
日本郵便株式会社

特殊切手「おいしいにっぽんシリーズ 第2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 衣川 和秀）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2集」を発行します。

第2集では札幌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2集	
発 行 日	2020年11月11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	 <ul style="list-style-type: none"> (1) コーヒーの道具 (2) タ張メロン、ハスカップ (3) 木彫りの熊、ソフトクリーム (4) ぎょうざカレー (5) チーズケーキ、コーヒー (6) マルセイバターサンド、ポテトチップスチョコレート、白い恋人 (7) 牛乳、ちくわパン、ようかんツイスト (8) チーズ、バター (9) 焼きとうもろこし、じゃがバター (10) ホンコンやきそば 	 <ul style="list-style-type: none"> (1) うにいくら丼 (2) 札幌ラーメン (3) ジンギスカン (4) ホッケの開き (5) ホタテの七輪焼き (6) スープカレー (7) 石狩鍋 (8) 三平汁 (9) ザンギ (10) イカ刺しの山わさび添え、ラーサラ
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 25.5 mm × 横 25.5 mm	直径 27.0 mm
シート寸法	縦 135.0 mm × 横 93.5 mm	縦 67.5 mm × 横 187.0 mm
助言・監修	東四柳 祥子（梅花女子大学食文化学部 教授） 株式会社マガジンハウス BRUTUS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	800万枚（80万シート）	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

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、各集で一つの地域を取り上げ、その地域の食の定番に着目し、主に料理、菓子、食材、土産などをデザインします。

第2集では、札幌をテーマとします。63円シートでは、札幌で出会える名産品やスイーツ、ソルフードを取り上げています。一方、84円シートでは、北海道でおなじみの名物料理に焦点を当て、温かな世界観を表現しました。また、各シートの裏面には、北海道らしい窓外の景色をモチーフとしたイラストを描きました。

札幌の食の魅力は、なんといっても、伝統と革新の絶妙なバランスが楽しめるところといえるでしょう。札幌の街中には、異国の食文化を柔軟に取りこみ、従来の食とアレンジされた名物たちであふれています。特に明治以降に近代酪農が盛んになる北海道では、牛乳、バター、チーズなどの乳製品のみならず、それらを使用した土産菓子も古くから注目されました。

加えて、恵まれた豊かな農畜産物や水産物の恩恵の下、素材本来の持ち味を生かした鮮度の良い料理を存分に楽しむことができるのも、北海道ならではの醍醐味です。楽しくテーブルを囲みながらいただく熱々のお料理たちが、身体も心もしっかり温めてくれます。

そして、昨今の札幌のカフェブームも忘れてはなりません。なかでも札幌発祥の夜パフェは、じわじわと全国に普及しつつあります。

歴史と風土に育まれた伝統料理から、少々ユニークな軽食まで、札幌の食はいつも鮮やかなシーンを見せてくれます。

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11月11日(水)の予定です。

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