

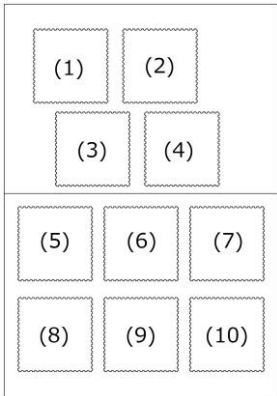
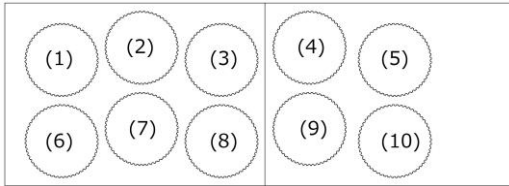
2021 年 9 月 13 日
日本郵便株式会社

特殊切手「おいしいにっぽんシリーズ 第 3 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 3 集」を発行します。

第 3 集では名古屋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 3 集	
発 行 日	2021 年 11 月 11 日（木）	
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	 (1) エビフライサンド、アイスコーヒー (2) 鉄板ナポリタン (3) シロノワール、生レモンスカッシュ (4) アントースト、プリン、コーヒー (5) お茶と銘菓 (6) 天むす、守口漬 (7) ラーメン、クリームぜんざい (8) 鬼まんじゅう、おこしもの (9) ういろう、ゆかり (10) しるこサンド、駄菓子	 (1) ひつまぶし (2) 台湾ラーメン (3) ころきしめん (4) 手羽先 (5) 味噌カツ (6) 菜飯田楽 (7) 味噌煮込みうどん (8) 名古屋コーチン ひきずり鍋 (9) どてやき (10) 味噌おでん
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）	2,000万枚（200万シート）
販売場所	・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、その土地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3集のテーマは、名古屋です。63円シートでは、軽食や伝統銘菓、駄菓子に至るまで、多彩な表情を見せてくれる名古屋名物を取り上げ、外面には市内を彩るモザイク画風に、アントーストとしゃちほこを描きました。また84円シートでは、愛知県のご当地グルメ「なごやめし」の食卓を表現し、外面は、「愛知県の魚」である「クルマエビ」のフライを、モチーフとしました。

今では全国区となった「なごやめし」。名古屋に限らず、東海地方のご当地グルメの総称として、広く浸透した言葉ではありますが、その意味には、飲食店の名物メニューや食卓の定番おかずだけでなく、伝統的な郷土料理や菓子なども含むといえます。そのバラエティもさまざま、和風、洋風、中華風と、多国籍の味わいが楽しめることも魅力といえるでしょう。また喫茶店文化の中心地でもある名古屋。昔ながらの名物店から、多店舗展開するチェーンストアまで、名古屋にはゆったりとした空間でコーヒーを楽しむことができる喫茶店が数多く軒を連ねます。

さらに東海地方といえば、豆味噌文化圏としても有名。大豆を主原料に、長期熟成させた豆味噌には、たっぷりのたんぱく質やグルタミン酸（うま味物質）が含まれているため、煮込めば煮込むほどおいしくなるという利点もあります。そのため、豆味噌のうま味とコクが堪能できる多くの名物料理も発達。豆味噌の深いコクが、歴史の奥深さを感じさせてくれます。

3 その他

通信販売などの販売概要および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、2021年11月11日（木）の予定です。

以上

【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

0120-23-28-86（フリーダイヤル）

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>



郵政創業150年