

佐賀の元気をピックアップ
地域HOT通信

約11年ぶりに競泳の
日本中学新記録を樹立！

今年2月、当時武雄青陵中学校3年生だった寺川 琉之介さんが、大学生や社会人もエントリーする競泳のジャパンオープン2020男子50m背泳ぎに出場し、日本中学記録を約11年ぶりに更新。競泳五輪金メダリストの萩野 公介選手が2009年に出した記録を塗り替えました。また、3月の大会では自らの記録をさらに更新するという快挙を成し遂げています。今春から武雄高等学校に進学し、次の目標はもちろん日本高校新記録、そして世界新記録！今後の活躍にぜひご注目ください。



競泳ジャパンオープン2020にて
26秒05の新記録をマーク

ビート伊万里スイミングクラブで
技術を磨いています！

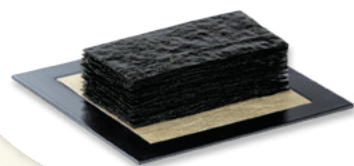


県の特産品が揃って記録更新しました

佐賀海苔®が18年連続日本一！

世界有数の干満差を誇る有明海で育まれた佐賀海苔®が、4月16日に行われた今季最後の入札会で、累計生産枚数約17億7000万枚・生産額約200億4400万円となり、18年連続日本一の座に輝きました。

パリッとした食感に口溶けがよく、香ばしさと甘みのある、日本一の佐賀海苔®をぜひお召し上がりください。



一番茶の入札額が県内過去最高！

令和3年産うれしの茶の初入札会が行われ、1kg 5万3千円で過去最高値がつきました。今年は気候に恵まれて新芽が順調に育ち、品質はここ数年で最高の状態。平均単価も昨年を上回り、「色・味・香り」の三拍子揃ったお茶となっています。おいしいのはもちろん、毎日飲めば緑茶に含まれるカテキン効果で免疫力アップも期待できますよ。



佐賀の魅力を発信する
YouTubeチャンネルを開設！

全国の方々に佐賀の魅力を知らってもらうため、YouTubeチャンネル「佐賀県情報発信所」を開設しました。3月29日より配信をスタートし、「益若つばさプロデュース！滞在時間10時間で満喫できちゃう佐賀県弾丸トラベル」前後編を公開中です。モデルとしても活躍し、トレンドに敏感な益若さんならではの目線で佐賀の魅力を紹介。武雄や嬉野、佐賀をめぐって、SNS映えのスポットや温泉、グルメ、ショッピングを楽しんでいます。皆さんぜひご覧ください。今後も佐賀の魅力を紹介する動画を投稿していきますので、チャンネル登録をお願いします！



佐賀県
情報発信所は
コチラ



さがラボチャレンジカップ2021

魅力あるビジネスプランを募集中！

- 対象
- アイデアや試作、開発段階のもの、ビジネスとして確立していない事業
 - 今後、画期的な新展開や飛躍的な成長を目指す事業

- 受賞特典
- 起業家向け補助事業(最大500万円)へのエントリー権
 - クラウドファンディング型のふるさと納税による資金調達支援



募集締切
7月27日
(火)

他にも、県からの各種アワードへの推薦や県内ベンチャーからのサポートもあります！



応募方法など詳しくは さがラボチャレンジ 検索

昨年の受賞企業
最優秀賞 株式会社AS
受賞特典の資金調達支援で
目標額(100万円)を達成

飲食店の料理を自宅や屋外から注文・決済・領収までできるモバイルオーダーシステムを開発。



株式会社AS 浅川 泰輝さん

活動を多くの人に知ってもらえることができ、今後の励みになりました！

県では、県内の起業家や中小企業が取り組む革新、あるいはユニークなビジネスプランを募集しています。将来性のあるプランには資金調達やプロモーションの支援などを行い、佐賀でビジネスチャンスがつかめるようサポートします。ぜひご応募ください。

世界を目指す起業家を支援！ 佐賀県産業イノベーションセンター

今年4月、佐賀から世界を目指す起業家を支援するために「スタートアップコンシェルジュ」を配置しました。豊富な知見を持った専門家が、あなたの事業を大きく成長させるためのアドバイスを行います。 ※要予約

相談
無料



詳しくは 佐賀県ベンチャー交流ネットワーク事務局（佐賀県産業イノベーションセンター内） ☎0952(34)4422

衛生管理を徹底しましょう

テイクアウトやデリバリーでの食中毒に注意！

消費者の皆さんへ

テイクアウトやデリバリー商品は、なるべく早く食べ、一度で食べきるようにする

食中毒菌は20～50℃で増殖します！
温度管理に注意
持ち帰りの際、長時間、車の中に置くのはNG

食中毒にならないために！

新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ

食中毒を出さないために！

調理した食品は、クーラーボックスや冷・温蔵庫などで、10℃以下または65℃以上で保管する

なるべく早く食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどしてお客さんに伝える

新型コロナウイルス感染症の影響を受け、飲食物のテイクアウトやデリバリーが増えています。これらは調理してから食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は特に食中毒のリスクが高まります。消費者の皆さんは、購入後の取り扱いに気をつけましょう。また、飲食店の皆さんは、普段から行っている衛生管理に加え、食中毒対策のポイントをしっかり守って調理・保管・配達しましょう。

詳しくは 生活衛生課 ☎0952(25)7077 ✉seikatsueisei@pref.saga.lg.jp

