

みかん生産量 15 年連続日本一、フルーツ大国和歌山の酒蔵から  
 温州みかん果汁 20%配合「富士白ミカンチュウハイの素」10/2 新発売  
**人工甘味料不使用！素材本来の甘さに安心と癒しを。**

和歌山県素材を活かした、酒類・アロマ・健康食品を製造販売する、酒造会社中野 BC（海南市）は、県産温州みかん果汁を使用した「富士白ミカンチュウハイの素」（600ml、税込 1650 円、1800ml、税込 4400 円 5 倍希釈タイプ）を癒しと安心を求めるアラサー女性をターゲットに、**2020 年 10 月 2 日（金）に、新発売・全国発売いたします。**※10 月～3 月までの冬季限定販売となります。



ご多忙かと存じますが、是非貴社様に御取材頂けますと幸いです



「富士白ミカンチュウハイの素」1.8L、600ml

**●商品コンセプト 『ほっと一息、富士白ミカンチュウハイ。』**

和歌山の広大な大地で育った、温州みかん。  
 田舎のおばあちゃんの家で、ゆったりとした時間に浸る空間に戻ったような懐かしさとこたつで他愛もない話をしながら、団欒する家族・仲間の温かさと安心感。

ありのままの自分をむき出して、今の自分をまるごと肯定する。  
 人々の心にそっと寄り添うようなお酒をコンセプトにしました。

**●ターゲット**

将来に不安やストレスを抱える、アラサー女性をメインターゲットとしております。  
 また、昨今のコロナ禍で不安やストレスを感じている方にもお届けしたいと考えております。

**●キーワード**

- ・和歌山県の特産品 温州みかん果汁を使用
- ・女性開発者(みかんの本場 有田郡出身)
- ・悩める女性の心に寄り添う商品を目指した香りと味わいとコンセプト

## ●富士白ミカンチュウハイの素 素材を生かした味わいを求めて…

みかんの皮をむく時のフレッシュな香りと口に入れた時のジューシー感の両方が味わえる、本場和歌山のもぎたてみかんを自分で皮をむいて食べているような感覚を味わって頂きたいという思いで作りました。

柑橘果汁は、和歌山県産の果汁のみ使用し、人工甘味料不使用にこだわった、自然な果実の甘味を感じていただける味わいです。

また、富士白ミカンチュウハイの素は、アイスで飲む場合とホットで飲む場合では、味わいが大きく変化致します。社内アンケート調査でも、アイスで飲むと果汁感が増し、後味のスッキリ感が増すという声が多い一方、ホットで飲むとまろやかさや甘味が増すといった結果が出ました。温度によって変わる味わいをお楽しみいただけるのも、富士白ミカンチュウハイの面白さの一つです。

## ●開発までの苦労話

試作時には、様々な素材を試しましたが、なかなか目指している味わいが再現できず、配合するものが増えると複雑味は増すものの、せっかくのメインの素材の味わいがぼやけてしまったり、甘味と酸味のバランスが崩れてしまったりと、気付けば試作したレシピは 200 以上にもなっていました。

味わいに悩んでいた時、原点に戻ってみようと地元和歌山のみかん(果実)を実際に口にしてみると、“こんな味がいいな!”や“もっとこうの方がいいかな?”など目指すべき味わいを実際に感じる事ができ、これが大きなヒントに繋がりました。最終的にはシンプルでありながら、自然なおいしさが活きる配合を見つけ出しました。

(開発担当 リサーチセンター食品科学研究所 水崎 愛)



## ■1本で“何杯も美味しい”!【チュウハイの素】ならではの楽しみ方

おすすめの飲み方は、『お湯割り』です。

定番の炭酸割りはもちろんですが、温度帯によって変化する味わいも楽しんでいただきたいと思います。

さらに、マーマレードジャムをお好みの量入れていただくと、より果実感が増します。

また、ホットの紅茶で割るとフレーバーティーのようで美味しいです。柑橘系のドライフルーツを浮かべると、見た目もより一層オシャレに楽しんでいただけます。自分好みや気分です割り方を変える事が出来るのも、チュウハイの素ならではの魅力です。

## ■冬はこたつでミカンチュウハイ! ? お家でも簡単にできる希釈タイプ。

### ポイント①

グラスにお好みの量を注いで、チュウハイの素(1):炭酸 or お湯(4)を入れるだけで完成。簡単・スピーディーに本格的なミカンチュウハイの味わいをお楽しみいただけます。

### ポイント②

希釈タイプなので、1本で(600ml 約 15 杯分、1.8L 約 45 杯分)をお楽しみ頂けます。お家のスペースも取らずに、自宅でミカンチュウハイを何杯も楽しんで頂けます。

濃縮タイプでこれだけ飲めます!



**<ご参考資料①>ネットで話題 和歌山県では6割の人が実践！ミカンの和歌山剥き（有田剥き）**

ミカンの果頂部(かちょうぶ)から外皮ごと半分に割り、さらに半分にして、4分の1に分けて食べる剥き方です。諸説ありますが、軍手で作業する農家が、軍手の着け外しに手間を取らずきれいなミカンが食べられるようにと農家の知恵から生まれたと言われております。

参考:<https://news.line.me/articles/oa-weathernews/2d1c21bda290>



**新商品概要**

商 品 名	「富士白ミカンチュウハイの素」	内 容 量	600ml	1.8L
発 売 日	2020年10月2日(金) 全国発売 10月～3月までの限定発売	税 込 価 格	税込 1650 円	税込 4400 円
アルコール度数	25 度	賞 味 期 限	12 カ月 ※おいしく召し上がりいただける目安期間	
発 売 場 所	全国の酒屋・量販店・当社一般商品取扱店・社内売店(長久庵) 当社オンラインショップ： <a href="https://shop.nakano-group.co.jp/c/sour/mikansour">https://shop.nakano-group.co.jp/c/sour/mikansour</a> 楽天市場： <a href="https://item.rakuten.co.jp/chokyuan/c/0000000294/">https://item.rakuten.co.jp/chokyuan/c/0000000294/</a> Yahoo!ショッピング： <a href="https://store.shopping.yahoo.co.jp/chokyuan/7de29b9ccbc.html">https://store.shopping.yahoo.co.jp/chokyuan/7de29b9ccbc.html</a> au PAY マーケット： <a href="https://wowma.jp/user/44854346/shopcategory/1500092858">https://wowma.jp/user/44854346/shopcategory/1500092858</a>			
原 材 料	温州みかん果汁、純果糖(国内製造)、醸造アルコール、夏みかん果汁／酸味料(クエン酸)、香料			
使用方法	炭酸水を加えて5倍にうすめてお飲み下さい。			
保存品質	・お酒は20歳になってから。 ・飲酒運転は法律で禁じられています。 ・妊娠中や授乳期の飲酒は気をつけましょう。 ・成分の一部が浮遊・沈殿することがありますが、品質に問題ありません。よく振ってからお飲み下さい。 ・開栓時に手を切ったりすることがありますので気をつけましょう。 ・開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお飲みください。			
お問い合わせ先	073-482-1234 ※新商品に関するお問い合わせ先			
商品サイト	<a href="https://shop.nakano-group.co.jp/c/sour/mikansour">https://shop.nakano-group.co.jp/c/sour/mikansour</a>			