
いただきます
日本のごちそう
全農
ZEN-NOH
湘南
ゴールド
サワー
さけ
お酒



「湘南ゴールドサワー」の発売について

全国農業協同組合連合会　　2021年09月27日

ＪＡ全農は、かながわ西湘農業協同組合（本店所在地：神奈川県小田原市、代表理事組合長：安藤俊之）と共同開発を行い、神奈川県産「湘南ゴールド」のストレート果汁を１０％使用した「湘南ゴールドサワー」を９月２９日（水）より発売します。アルコール度数を７％とし、「湘南ゴールド」の特徴である爽やかな香りと甘酸っぱい味わいに仕上げました。

「湘南ゴールド」について
神奈川県農業技術センターが１２年の歳月をかけた研究の末、２００３年に品種登録された柑橘です。県の西部で以前から栽培されていた「黄金柑（ゴールデンオレンジ）」と温州みかん「今村温州」を掛け合わせて誕生しました。爽やかな独特の香りと、甘さと酸味のバランスが非常にとれている優れた品種です。大きさは温州みかんよりやや小ぶりで、販売期間は主に３月～４月です。果皮の油胞に香りが閉じ込められており、そのまま食べるのはもちろん、芳醇な香りを生かして、和食、洋食、お菓子など多様な料理に応用できます。消費者目線で評価するためのグループインタビューの結果から、「湘南ゴールド」のキャッチフレーズを「幸せを呼ぶ、新感覚オレンジ」として、各種ＰＲに活用しています。

果皮表面の病害虫による障害やキズの度合いなどによって生果販売に適さない「湘南ゴールド」を加工用として使用することで、生産者の所得向上を目指しています。「湘南ゴールド」の良さを引き出し、今までにない高果汁のサワーとして商品化することについてかながわ西湘農業協同組合と協議を行い、果汁率にこだわることで、爽やかな香りと甘酸っぱい味わいを引き出した「湘南ゴールドサワー」を開発しました。
このような生果販売に適さない「湘南ゴールド」を商品化し有効利用する本取り組みは、国連の定める持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）の「９　産業と技術革新の基盤をつくろう」「１２　つくる責任つかう責任」「１５　陸の豊かさも守ろう」に資するものでもあります。

本商品は小田原市、相模原市、藤沢市、横須賀市等、神奈川県内のセブン‐イレブン約７００店での先行販売を予定しております。※店舗により、取り扱いのない場合があります。

今後も本取り組みを全国の産地・品目に拡大すべく、全農は、産地や他企業と連携した共同開発を続けていきます。



【商品概要】
商　品　名：湘南ゴールドサワー
発　売　日：令和３年９月２９日（水）
種類別名称：リキュール（発泡性）
価　　格：１９８円（税込２１７．８０円）
内　容　量：３４０ｍｌ
賞 味 期 間：１年間常温保存可能品
原料供給元：かながわ西湘農業協同組合
特　　長：神奈川県が１２年の歳月をかけ開発した湘南ゴールドの味と香りを活かすため、ストレート果汁を贅沢に使用し、果汁の比率について試作を重ねました。今までにない果汁率により、華やかな香りと甘酸っぱい味わいが引き立つサワーです。