
いただきます
日本のごちそう
全農
ZEN-NOH
福島県産
白桃&
黄金桃
サワー
さけ
お酒



「福島県産白桃＆黄金桃サワー」の発売について

全国農業協同組合連合会

2021年08月13日

ＪＡ全農は、ふくしま未来農業協同組合（所在地：福島県福島市、代表理事組合長：数又清市）と共同開発を行い、福島県産「白桃ピューレ」および「黄金桃果汁」を計１５％使用した「福島県産白桃＆黄金桃サワー」を令和３年８月１１日より発売します。アルコール度数を４％とし、「白桃」と「黄金桃」の特徴である甘味を活かし、濃厚な味わいに仕上げました。

２種の桃の良さを引き出し、高果汁のサワーとして商品化することについて、ＪＡふくしま未来と協議を行い、果汁率にこだわることで、濃厚な甘味を引き出した「福島県産白桃＆黄金桃サワー」を開発しました。一般流通には向かない規格外の「白桃」と「黄金桃」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。規格外、キズが少しある等の理由により出荷に適さない果実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、東北・北関東・新潟のセブン-イレブン約３,３００店での先行販売を予定しております。また、セブン＆アイグループのイトーヨーカドー（東北エリア）、ヨークベニマル、ヨークマート、シェルガーデン、ダイイチでの販売も予定しております。
※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。

■「白桃」「黄金桃」について

白桃とは果肉が白色系の桃のこと。本商品に使用している白桃の品種は「あかつき」です。「あかつき」は、福島県で生産される桃の代表で、肉厚で果汁も多く、果肉も比較的柔らかめです。品種名は、福島県福島市に古くから伝わる伝統の祭り「あかつき祭り」が由来となっています。「あかつき」は他の品種と比較して糖度が高く、甘酸適和の優良品種で、皇室に献上される桃としても知られています。

「黄金桃」は、川中島白桃から偶然生まれた品種で、黄桃のなかでも質が高く、ジューシーなのが特徴です。果皮も果肉も鮮やかな黄金色をしており、その果皮の色を出すために人の手で手間暇をかけて、一つずつ丁寧に袋掛けしています。芳醇な香りが楽しめ、甘みもしっかりとあり、ほどよい酸味があるのも特徴で、味のバランスがよい黄桃です。

■ 商品概要



・商 品 名　：福島県産白桃＆黄金桃サワー
・発 売 日　：令和３年８月１１日（水）
・種類別名称：リキュール（発泡性）
・価　格　　：１６８円（税込１８４.８０円）
・内 容 量　：３５０ｍｌ
・賞味期間　：１年間常温保存可能品
・原料供給元：ふくしま未来農業協同組合
・特　長　　：福島県産の白桃ピューレと黄金桃果汁をブレンドして使用し、果汁率にこだわることで濃厚な味わいとしたサワーです。



【SDGs目標】 本商品を通じ、SDGsにおいて共有されている以下の目標に対応してまいります。
・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