

「久米仙酒造×ニッポンエール ゆず&シークワーサーサワーの素」を 3月18日より発売

~高知県産ゆずと沖縄県産シークワーサーを使用~ 全国農業協同組合連合会

2022年03月17日

JA全農は、久米仙酒造株式会社(本社:沖縄県那覇市、代表取締役社長:比嘉洋一)と「久米仙酒造×ニッポンエール ゆず&シークワーサーサワーの素」を共同開発しました。

高知県産ゆずと沖縄県産シークワーサーのダブル果汁を使用したサワーの素です。久米仙酒造(株)が3月18日(金)より全国の量販店などで発売します。

<u>県産品にこだわったゆずとシークワーサーを使用</u>

「ゆず&シークワーサーサワーの素」の果汁は、ともに国内生産量1位の高知県産ゆずと、沖縄県産シークワーサーを使用しました。サワーの素で両者が県をまたいだ県産品同士を合わせて商品をつくるのは初めてです。

ゆずは、高知県の中でも有数の産地として古くから知られる北川村のゆずです。

特に、豊潤な香りと、コクのある酸味とほのかな甘みが出る11月後半のゆず果実を使いました。

シークワーサーも、古くから産地として知られる大宜見村の果実を使用。特に鮮烈な酸味とクセになる苦みが特徴の青切りシークワーサーを使いました。

2つの県の特産柑橘をかけ合わせることで、ゆずサワーでも、シークワーサーサワーでも味わえない、豊潤な香りとふくらみのあるぜいたくな味わいが生まれました。

炭酸で割ると、つきぬけるゆずが香り、後からコクとふくらみのあるシークワーサーの心地よい苦みが余韻として残ります。

高品質な国産果実にこだわったからこそできた、ジューシーなサワーを楽しめます。

好みの度数でサワーを作れて、割り方・楽しみ方も自由自在

「ゆず&シークワーサーサワーの素」は、普段あまりお酒を飲まない人にも、お酒好きな人にも、おいしく楽しんでいただける味わいが特徴で果汁感もしっかり楽しめる果汁10%です。

1:3 (=サワーの素:炭酸水)で割れば、華やかなゆずの香りが広がる、アルコール度数約5%のおいしいサワーができあがり。

1:2(=サワーの素:炭酸水)で割れば、しっかりとした果汁感を味わえる アルコール度数約7%の濃厚サワーが楽しめます。

お酒好きな人にもっとおすすめなのがビールに追いサワー。特に苦みのある濃厚なビールの苦みと柑橘フレーバーが相性抜群で、一度は味わっていただきたい一杯です。

商品概要



・商 品 名:ゆず&シークワーサーサワーの素

· 発 売 日: 令和4年3月18日(金)

・品 目:リキュール

·内容量:500ml

・アルコール度数:20%

· 製 造 者: 久米仙酒造株式会社

・販売価格:オープン価格

【ニッポンエールについて】

「ニッポンエール」は、"日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんに、ここからエールをおくろう"をコンセプトに誕生した、JA全農の商品ブランドです。

【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