

～ JR東日本 横浜支社 6次産業化商品 伊豆のチカラ ～

伊豆産の柑橘にこだわった贅沢な柑橘ゼリー 「伊豆柑橘ゼリー」にニューフェイス登場！！

JR東日本横浜支社は、地域の魅力を掘り起こす「のもの1-2-3プロジェクト」の一環として、ウエルエル株式会社、伊豆半島の観光地域づくりを進める美しい伊豆創造センターと開発した6次産業化商品「伊豆柑橘ゼリー」の新品を2月26日より順次販売します。

伊豆では多品種の柑橘が栽培されており、特にJA伊豆太陽が2012年度に栽培に乗り出した新しい柑橘「いずのはる」をはじめ、「ぽんかん」「いよかん」の3種類が新たにラインナップに加わります。今回も使用する柑橘は全て伊豆産にこだわっており、今後も伊豆の柑橘を使用したゼリーを季節ごとに販売します。柑橘との出会いをきっかけに、ぜひ伊豆にお出かけください。

「伊豆柑橘ゼリー」

1 商品概要

(1) 商品の特徴

伊豆産の柑橘にこだわり、「ぽんかん」は果汁60%、「いずのはる」、「いよかん」は果汁50%と、濃厚な柑橘の味わいがダイレクトに楽しめる贅沢なゼリーです。

着色料や香料は一切使用せず、原料の砂糖も自然の味わいが伝わる国産粗糖やビート糖を使用。また、ゼラチンではなく自然の国産寒天を使用した体に優しいゼリーで、自然の味わいを最大限に活かす製法にこだわりました。冷やして食べるのはもちろん、ヨーグルトに混ぜても美味しくお召し上がりいただけます。



(2) 新商品ラインナップ

ゼリーの種類	果実の特徴
いずのはる	甘みと酸味のバランスがとれた果実で、一般的に「はるひ」と呼ばれる。
ぽんかん	糖度が高く酸味が少ない、独特の風味を持つ果実。
いよかん	果汁が多く、柔らかい果肉が特徴。甘酸っぱく香りのよい果実。

<東伊豆の柑橘畑といずのはる>



<商品開発背景>

伊豆は多くの種類の柑橘がとれるエリアです。

伊豆に行くときかん狩りなどで、ニューサマーオレンジをはじめ多くの柑橘を楽しめます。伊豆の柑橘をもっと多くの方に身近に感じていただき、伊豆に足を運んでいただくきっかけとなって欲しいという考えのもと、商品開発を行いました。

2 販売概要

- (1)商品名 伊豆柑橘ゼリー
 (2)参考価格 360円(税込)
 (3)販売開始時期

ぼんかん	2月26日
いずのはる	3月中旬
いよかん	3月下旬



3 販売箇所

NewDays(下記「伊豆柑橘ゼリーキャンペーン」開催店舗)
 伊豆クレイル2号車 バーカウンター&ラウンジ(3月10日運行～)
 のもの(上野店・秋葉原店)、伊豆急行線内の駅構内売店、
 伊豆・村の駅 ほか

※ 販売箇所・時期が変更となる場合がございます



4 プロジェクトメンバー

1次:生産

伊豆太陽農業協同組合
 (伊豆半島南部の農業協同組合)
 冬でも温暖な気候を生かし、甘夏
 やニューサマーオレンジ、ぼんかん
 など多品種の柑橘を生産

2次:加工

ウエルエル株式会社
 (三島市の製造卸会社)
 四季折々の伊豆の果実を、こた
 わりの原料と製造方法でゼリーに
 加工し伊豆の魅力を発信

パッケージデザイン

K Design Office
 (伊豆の観光デザインディレクター)
 伊豆の観光素材を掘り起こし、観
 光企画の造成やパンフレット製作
 を通じ、伊豆の観光発展に尽力

《伊豆柑橘ゼリーキャンペーン開催》



- ・期間:2月26日(月)～3月31日(土)
- ・場所:京浜東北・根岸線(川崎駅～大船駅)、
南武線(川崎駅～稲田堤駅)、
横浜線(東神奈川駅～橋本駅)の NewDays 各店
- ・内容:期間中対象箇所にて「伊豆柑橘ゼリー」お買い上げの
お客さまに「とれたんず特製グッズ」をプレゼント!



とれたんず特製「ふせん」

伊豆のチカラとは…



JR 東日本横浜支社が伊豆の事業者と共同企画・開発し、伊豆の魅力を掘り起こす地域ブランディング事業です。2016年7月に西伊豆町のメーカー「有限会社三角屋水産」と「伊豆漁業協同組合南伊豆支所」との共同開発により伊豆産の伊勢海老を使用した「殻絞り海老ソース」を含め、「潮かつおガーリック」「田子節南蛮みそ」「しらすジェノベーゼ」の4商品を「伊豆のチカラシリーズ」として販売開始しました。



のもの1-2-3プロジェクトとは…

地域の魅力ある農産物等の素材と優れた加工技術を組み合わせ、JR 東日本グループがプロデュースすることで、6次産業化に向けたものづくりを推進するプロジェクトです。

※画像は全てイメージです