

～ JR東日本 横浜支社 6次産業化商品 伊豆のチカラ 第2弾 ～

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」7月8日(土)販売開始！！

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、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」を7月8日(土)より販売します。

伊豆では多品種の柑橘が栽培されており、今回、ニューサマーオレンジ、甘夏みかん、温州みかん、だいだいの4種類の柑橘をゼリーにしました。使用する柑橘は全て伊豆産にこだわり、その時期に旬の柑橘が食べ比べできるように、今後も伊豆の柑橘を使ったゼリーを季節ごとに販売します。伊豆の柑橘との出会いをきっかけに、ぜひ伊豆にお出かけ下さい。

「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、ニューサマーオレンジは果汁60%、甘夏みかんは果汁70%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。



※ 画像はイメージです

(2) 商品ラインナップ

ゼリーの種類	果実の特徴
ニューサマーオレンジ	清涼な酸味と控えめな甘さの伊豆を代表する初夏の味覚
甘夏みかん	すっきりした甘さとほろ苦さ
温州みかん※	糖度が高く濃厚な味わい
だいだい※	酸味が強く香りの良い静岡が全国シェア1位の縁起物

※ 既存商品をリパッケージして販売します

<東伊豆の柑橘畑>



※ 画像はイメージです

<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。

伊豆に行くとニューサマーオレンジをはじめとして、みかん狩りなどもできます。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)販売開始日 平成29年7月8日(土)



3 販売箇所

NewDays(横浜南口店・小田原中央店・湯河原店・熱海店・伊東店)

※ 画像はイメージです

伊豆クレイル2号車 バーカウンター&ラウンジ

サンクス熱海店(熱海駅改札内の土産店)

のもの(上野店・秋葉原店)

伊豆急行線内の駅構内の売店

伊豆・村の駅、伊豆・村の駅 ラスカ熱海店

ネオパーサ駿河湾沼津 SA 上り線ロコファーム

ネオパーサ駿河湾沼津 SA 下り線ロコマルシェ

美・伊豆(中華街の伊豆半島アンテナショップ) ほか

※ 販売箇所は変更となる場合がございます

NewDays



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)

×

2次:加工

ウエルエル株式会社
(三島市の製造卸会社)

×

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)

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、ポンカンなど多品種の柑橘を生産

四季折々の伊豆の果実を、こだ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

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。第1弾は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」として発売しました。

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。