

ストレート果汁使用 国産果実のおいしさ届ける贅沢チューハイASTERに新味！

和歌山県有田市の株式会社伊藤農園監修

## ASTER(アスター)有田みかんのチューハイ 3月25日 新発売



アシード株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長：久保一史）は2023年3月25日（土）より、株式会社伊藤農園（以下「伊藤農園」という）監修 ASTER(アスター)有田みかんのチューハイを新発売します。

### ■ASTER 有田みかんのチューハイの特徴

有田地域の温暖な気候の中、段々畑で太陽の光をたっぷり浴びて育った有田みかん。その有田みかんを2種類の方法で搾汁したストレート果汁を使用し、果実本来の味わいが楽しめるチューハイです。

カラフルで可愛いパッケージのASTERシリーズ。本商品は、みかんのオレンジ色が引き立つ色として“白”としています。飲む際はグラスに注ぐか、もしくは一度逆さにして飲んでいただくと、しっかりと濃い色と香りも楽しんでいただけます。



果汁10%  
アルコール度数5%  
350ml

### ■伊藤農園の監修で誕生

伊藤農園は、紀州の温暖な気候と黒潮から吹く潮風に恵まれた和歌山県有田市で120年を超える歴史をもち、柑橘類の生産・搾汁・加工・販売を手掛けています。また、「和歌山県産のおいしい温州みかん」を搾り、「100%ストレート」ジュースに加工しています。



その果実の搾り方はまるで手搾り。半分に切った果実を伏せたお碗型の機械にのせ、上から別のお碗で押します。手間がかかることながら、この製法によって皮のえぐみや苦みを抑え、雑味の少ない味わいになります。本商品は、この搾汁法で生まれた「果肉部分のみ」のストレート果汁と、お酒と相性のよい“皮ごと”搾汁のストレート果汁を半分ずつ使用しています。そうすることで、みかん本来の甘い

味わいの中に、コク味のあるピール感、厚みのある酸味を楽しめる贅沢ご当地チューハイに仕上がりました。



## ■有田みかん果汁との出会い

ASTERは、国産ストレート果汁の使用にこだわり、果実の美味しさをダイレクトに届けることをコンセプトとしています。こだわり果実の美味しさをチューハイを通して広めたいと探していたところ、400年以上の歴史を持つ有田みかんの果汁に出会いました。

伊藤農園の皆さまとの打ち合わせのなかで、温暖な気候や段々畑の日当たりや水はけの良さ等といった栽培環境により、みかんが甘くてジューシーな味わいに育つこと、段々畑の管理や生産者の高齢化など大変な課題を乗り越える努力があることを知りました。ぜひこの風景と有田みかんを生産されている方々の想いを感じてもらえたらと思います。

## ■監修頂いた伊藤農園専務取締役 伊藤彰浩様より



400年以上の歴史を持つ和歌山有田のみかん。江戸時代から先人たちが築き上げた石垣を積み上げて作った段々畑で、現在も補修しながらみかん作りを行っています。おいしいみかんを作り、伊藤農園ならではのお碗型の機械でやさしく搾ったストレートジュースを今回の商品にご使用いただいています。有田みかんならではの濃厚で甘いみかんの味がしっかりでていて、僕も美味しいと思いました。ぜひ皆さまも飲んでみてください！

## ■商品概要

希望小売価格	:195 円(税込)	内容量	:350ml
販売チャネル	:小売店、EC サイト	賞味期限	:製造から1年

## ■ASTER シリーズラインナップ



※2023 年春夏、既存商品もデザインがリニューアルになります。

### 【商品紹介 LP】

<https://aseed-aster.com/>

### 【Instagram】

[https://www.instagram.com/aster\\_jp/](https://www.instagram.com/aster_jp/)

### 【本件に関するお問い合わせ先】

アシードホールディングス株式会社 (担当: 田中)

広島県福山市船町 7-23 TEL (084)923-5552

メール: [kikaku@aseed-hd.co.jp](mailto:kikaku@aseed-hd.co.jp)

※本商品の提供、取材などお気軽にお問い合わせください。