

## 地方自治体と商品開発&店頭販売で初めてコラボ！

柑橘類「じゃばら」を使ったジュースや、名産の「白石れんこん」や「佐賀海苔®」を使ったスープが登場  
**佐賀県の農産物を使ったコールドプレスジュース、ビーガンスープを販売**

11月26日(木)～12月11日(金) <16日間>



<左：コールドプレスジュース、右：ビーガンスープ>

<商品開発に向けた素材選びの様子>

佐賀県は、情報発信による地方創生プロジェクト「サガプライズ！」の事業として、日本初のコールドプレスジュース専門店「サンシャインジュース」とコラボレーションし、佐賀県の自然が育んだ無農薬・減農薬の野菜や果物、海苔を中心に使ったコールドプレスジュース※<sup>1</sup>とビーガンスープ※<sup>2</sup>を、11月26日(木)よりサンシャインジュースの全5店舗にて販売開始します(恵比寿店ではジュースのみを販売)。サンシャインジュースが、地方自治体と共同で、素材選びから商品開発、店頭販売を手掛けることは今回が初めてです。

佐賀県は、本コラボにより、体に良いものを探している人たちが注目する、素材の持つ栄養素を生きたまま余すことなくジュースにしたコールドプレスジュースに県産品を提供することで、農産物の美味しさや栄養価の高さを東京エリアで発信していきます。これにより、佐賀県産品のブランドを向上させ、流通・販売の拡大を目指します。

今回販売する商品は2種類。コールドプレスジュースの『Jabara Citrus(ジャバラシトラス)』は、ユズよりも果汁が豊富で酸味が強い柑橘類「じゃばら」や、香りが強く、まろやかな味わいが特徴の「うれしの産べにふうき茶」など、3種類の農産物を使用。ビーガンスープの『SEAWEED TAHINI LOTUS(シーウィードタヒチロータス) 海苔ゴマレンコン -SAGA Special-』は、ビタミンCやミネラル、ペクチンなどの食物繊維を多く含む「白石れんこん」や、生産量・販売額ともに日本一を誇る「佐賀海苔®」、しっかりしたゴマの風味とほのかな甘みが特徴の「鍋島小紋ごま」、佐賀県加唐島の対馬暖流海水をくみ上げて低温で製造した「一の塩」の4種類を使用します。サンシャインジュース代表の剛嘉徳氏が佐賀県に自ら赴き、実際に農家と交流し、使用する県産品を決めました。剛氏は、「生産者の強いこだわりと熱意に心打たれました。質が高い佐賀県の農産物は、今まで食べてきたものより確実に美味しく、栄養も多く含まれているので、自信を持ってお客様におススメしていきたい」と語っています。

今回、ジュースやスープの材料となる県産品の一部は、本期間だけでなく、継続的な取引を予定しています。佐賀県では、農業従事者の高齢化や減少などの課題がありますが、今回の取組みにより、佐賀の農産物の魅力を首都圏で発信することで、更なる需要拡大を狙い、県の農業の発展の一助となることを期待しています。

※1 コールドプレスジュースとは、野菜や果物をゆっくりプレス(圧搾)して、素材が持つ水分のみを絞りだして作るジュース。製造過程で熱が加わらないため、熱に弱い酵素やビタミンなどの栄養素も生きたまま摂取できること、また繊維質を分離しているため消化にかかる負担を抑えながら、クイックにダイレクトに栄養を取り込めることが特徴。

※2 ビーガンスープとは、コールドプレスジュースを作る時に分離された皮や根などの大量の野菜カス(繊維質)をゆっくり煮だして作る野菜ダシ(ベジタブルブロス)をベースにし、100%野菜が原料(ビーガン)でグルテンフリーのスープ。ジュースだけでは摂取しきれないフィトケミカルや繊維質を補うことができるため、ジュースとスープで野菜の栄養を丸ごと摂取することができる。

### 本件に関する『報道関係の方』からのお問い合わせ先

佐賀県 サガプライズ！プロデュースオフィス(危機管理・広報課)

TEL：03-6418-8329 FAX：03-6418-8871 E-mail: sagaprise@pref.saga.lg.jp

## <コラボレーション概要>

日 程 : 2015年11月26日(木)~12月11日(金) <16日間>

販 売 商 品 :

### コールドプレスジュース『Jabara Citrus(ジャバラシトラス)』

酸味が強い柑橘「じゃばら(邪払)」と「有機みかん」を搾り、さらにまろやかな味わいが特徴の「うれしの産べにふうき茶」をブレンドした佐賀スペシャルジュース。柑橘類のさわやかさと、お茶のまろやかな味が新鮮です。

【内容量/価格】 レギュラーサイズ 400ml/1,080円、ミニサイズ 250ml/880円(税込)

【原材料(提供元)】じゃばら(有限会社かねひろ)、有機みかん(佐藤農場)、  
うれしの産べにふうき茶(太田重喜製茶工場)



<じゃばら>



<有機みかん>



<うれしの産べにふうき茶>



<コールドプレスジュース>

### ビーガンスープ『SEAWEED TAHINI LOTUS(シーウィードタヒニロータス) 海苔ゴマレンコン

-SAGA Special(サガスペシャル)-

豊かな食材が豊富な佐賀県の食材をふんだんに使ってできた佐賀スープ。干満の差が大きい有明海で作られるためミネラルが豊富な「佐賀海苔®」と「白石れんこん」に、希少な「鍋島小紋ごま」を使ってできたネリゴマ(タヒニ)、佐賀県加唐島の対馬暖流海水をくみ上げた海水塩「一の塩」を加えたスープです。

【内容量/価格】 約 280ml/1,180円(税込)

【原材料(提供元)】佐賀県産:白石れんこん(黒木農園)、佐賀海苔®(佐賀県有明海漁業協同組合)、  
鍋島小紋ごま(株式会社まんてん)、一の塩(一の塩株式会社)  
その他素材:ベジタブルブロス、玉ねぎ、人参、オリーブオイル



<ビーガンスープ>



<白石れんこん>



<佐賀海苔®>



<鍋島小紋ごま>



<一の塩>

販 売 店 舗 : サンシャインジュース全5店舗(恵比寿、渋谷、六本木、新橋、自由が丘)

※ 恵比寿店ではジュースのみの販売

店 舗 装 飾 : 六本木店では、生産者の写真やコラボレーションロゴなどを展示。

プレゼントキャンペーン: コラボジュース、スープ購入者の中から抽選で有田焼タンブラープレゼント。



<六本木店外観(イメージ)>



<有田焼タンブラー>

## <生産者のコメント>



農業法人 有限会社かねひろ

代表取締役 川崎豊洋氏(じゃばら生産者)

生産者は質の高いものを作り、それを一番おいしい状態で消費者の皆さんへ届けたいと思っています。また、異業種の若い、パワーのある人たちと一緒に新しいことを始めることはとても面白いと感じており、今回のコラボレーションに参加しました。今回ジュースに使用されているじゃばらは、「邪気を払う」とされている縁起のよい果実ですので、このジュースを飲んでたくさんの方に元気になっていただきたいです。



黒木農園

代表 黒木啓喜氏(レンコン生産者)

白石れんこんのおいしさをたくさんの人に知ってほしいと様々な取り組みを実施していますが、れんこんをスープにするという発想がなかったため、れんこんの新しい食べ方を提案していただき驚きました。サンシャインジュースという若い方に人気のお店で、自分が作ったれんこんを楽しんでいただくことで、東京で今まで白石れんこんを知らなかった方にも知るきっかけにいただければと思います。

## <主催者のコメント>

佐賀県 サガプライズ！プロデュースオフィス

佐賀県は、県面積の3割を占める佐賀平野と、脊振山地や多良岳山系の1,000m級の山地、そして北に玄界灘、南に日本最大の干潟、有明海という自然に囲まれ、毎年、たくさんの豊かな食材(ごちそう)が生み出される土地です。今回のコラボにより、佐賀の農家や、漁業に携わる方が、丹精込めて作った食材を、健康志向の方に注目されている「ゴールドプレスジュース」や、「ビーガンスープ」として味わって頂くことで、佐賀県産品の魅力を知って頂きたいと思っています。

サンシャインジュース株式会社 代表取締役 剛嘉徳氏

実際に佐賀県に足を運び、生産者の方と共に過ごしながら、豊かな自然と様々な食材に触れ、語らいました。気候が良く、海にも囲まれた恵まれたロケーションだからこそできる質の高い素材の数々はとても印象的でした。ミネラルが豊富で干満差が激しい海だからこそできる「佐賀海苔®」、水質がキレイだからこそできる海水塩「一の塩」、同じく干潟を利用して作られる「白石れんこん」などは、今まで食べてきたものよりも確実に美味しく栄養も豊富に含まれるので、すぐにジュースとスープに使用したいと思い、今回のコラボ商品の素材として決めました。

また、生産者の方たちも強いこだわりを持ち続けて生産しておられ、作っているものに自信とプライドを持って取り組み、自分たちが作るものをもっと広く多くの人に知ってもらいたいという熱意を強く感じ、心を打たれました。こんな素材を使って作るジュースとスープなので、サンシャインジュースとしても自信を持ってお客様にオススメしていきたいと思っています。



## <日本初のコールドプレスジュース専門店「サンシャインジュース」>

サンシャインジュースは、日本初のコールドプレスジュース専門店として 2014 年 1 月にスタートしました。野菜や果物に熱を加えず、素材が持つ水分を絞り出して作るコールドプレスジュースは、素材が持つ栄養素を壊さず丸ごと摂取できるのが人気の秘密です。ジュースに使う素材は、できるだけ日本各地の生産者のもとに足を運び、仲介業者を通すことなく、直接契約で仕入れています。「どんなところで」「どのように作られた野菜なのか」を実際に目で見て、話を聞いて、味わって、時には学びながら、素材を見極めて、新鮮で旬な、無農薬・減農薬の素材を中心に使うことを心がけています。特に、「質は良いのに、傷がついた・形が悪いなどの理由で売れにくくなってしまいう素材」を積極的にジュースにしています。

### 「サンシャインジュース」概要

- ・名称：株式会社サンシャインジュース
- ・設立：2015 年 3 月
- ・代表者：剛 嘉徳こう よしのり
- ・所在地：〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-9-7
- ・事業内容：ジュースの製造販売
- ・店舗：恵比寿、新橋、渋谷、六本木、自由が丘
- ・サンシャインジュース WEB サイト：<http://sunshinejuice.jp/>



### 情報発信プロジェクト「サガプライズ！」とは

佐賀県では、平成 25 年度から首都圏において、様々な企業やメディア等とのコラボレーションにより、県の魅力を発信する情報発信プロジェクト「FACTORY SAGA」に取り組んできました。このコラボレーションにより生まれた情報や商品を通して、県の魅力を、首都圏を中心に多くの人に届けてきました。

今年の 7 月 15 日(水)にスタートした、情報発信による地方創生プロジェクト「サガプライズ！」は、県の魅力発信に留まらず、企業・ブランドとのコラボレーションや首都圏での情報発信で得た知見や成功事例等を県内にフィードバックすることで、地域資源のさらなる磨き上げや地域活性に繋げていくことを目的としています。

【事業スキーム】

