



むちゃちゃえん
無茶々園

www.muchachaen.jp

2016.5
Press Release

無茶々園 (むちゃちゃえん)
〒797-0113 愛媛県西予市明浜町狩浜 3-134
TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

心豊かな生活を送ることができる里づくりを目指す、愛媛の農業団体 無茶々園より
**柑橘と、さとうきびからつくった風味豊かなマーマレード、
柑橘類の香りや酸味を100%詰め込んだんストレート果汁が登場!**



愛媛県で約40年にわたって有機農法と町づくりに取り組む無茶々園より、無茶々園の柑橘柑橘と、さとうきびからつくられた、風味豊かなマーマレードと、柑橘類の香りや酸味を100%詰め込んだんストレート果汁が登場いたします。

愛媛明浜、段畑育ち、柑橘の風味豊かなマーマレードは、無茶々園の甘夏と伊予柑を主原料に、精製度を抑えてさとうきび本来の風味を生かしミネラル分を多く含む洗双糖（種子島産の粗糖）を加えて作りました。果実の持ち味と、ミネラル分の多い洗双糖の自然の甘みを生かした、低糖度のマーマレードです。

そして、ストレート果汁シリーズは、同じく無茶々園の採れた柑橘類の中でも香りや酸味を楽しむ種類（香酸柑橘）として、ドレッシングやお菓子作りなど、さまざまな使用方法で柑橘の豊かな香が楽しめる香酸果汁100%ストレート果汁です。

どれも果実の旬を楽しめる無茶々園のジュースならではの。お子さまにも親しみやすい味のものから、大人向けの酸味・苦味の効いたものまで、品種ごとの個性をお楽しみいただけます。発売は、5月より無茶々園のオンラインショップや、全国の生協・宅配業者・オーガニックショップを中心に販売を開始いたします。

《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋 E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。 >> <http://a-ms2.com/press/>



2016.5
Press Release

無茶々園 (むちゃちゃえん)
〒797-0113 愛媛県西予市明浜町狩浜 3-134
TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

◎製品紹介



愛媛明浜、段畑育ち。
柑橘の風味豊かなマーマレード。

無茶々園の甘夏と伊予柑を主原料に、精製度を抑えてさとうきび本来の風味を生かしミネラル分を多く含む洗双糖(種子島産の粗糖)を加えて作りました。果実の持ち味と、ミネラル分の多い洗双糖の自然の甘みを生かした、低糖度のマーマレードです。



甘夏と伊予柑の
マーマレード300g

5月発売予定 ¥700+税

果実と粗糖のみで作っているためサラサラしていますが、果皮がたっぷり入り、甘すぎずほろ苦い大人の味に仕上がっています。

【原材料】甘夏(愛媛県)、砂糖(鹿児島県)、伊予柑(愛媛県)
【内容量】300g 【賞味期限】300日
【商品サイズ】70×70×105mm



伊予柑マーマレード300g

5月発売予定 ¥700+税

果汁にも果皮にも他の柑橘にはない香りの良さがある伊予柑。苦みは少なめで、伊予柑の香り豊かな風味を楽しめます。

【原材料】伊予柑(愛媛県)、砂糖(鹿児島県)
【内容量】300g 【賞味期限】300日
【商品サイズ】70×70×105mm



柑橘類の中でも香りや酸味を楽しむ種類を香酸柑橘と呼びます。香酸柑橘の100%ストレート果汁を瓶詰めしています。



青みかんストレート果汁150ml

5月発売予定 ¥450+税

夏の終わりにまだ若く青みのある温州みかんの果汁を絞りました。酸味もありますが甘みや温州みかんならではの香りも加わって、非常に柔らかな風味の香酸果汁です。

【原材料】温州みかん(愛媛県産)
【内容量】150ml
【賞味期限】180日
【商品サイズ】50×50×145mm



れもんストレート果汁150ml

5月発売予定 ¥550+税

香酸柑橘の代名詞的な存在がこのレモン。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。

【原材料】レモン(愛媛県産)
【内容量】150ml
【賞味期限】180日
【商品サイズ】50×50×145mm



ゆずストレート果汁150ml

5月発売予定 ¥550+税

香りの良さならば何と言ってもゆず。少し甘みも加わって、風味豊かなゆずのストレート果汁です。お醤油でわって手作りポン酢にどうぞ。

【原材料】柚子(愛媛県産)
【内容量】150ml
【賞味期限】180日
【商品サイズ】50×50×145mm

《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋 E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。 >> <http://a-ms2.com/press/>

《無茶々園について》



大地とともに心を耕せ！ 無茶々園は環境破壊を伴わず

健康で安全な食べ物の生産を通して エコロジカルな町づくりを目指す運動体です。

無茶々園とは、安心安全な食べ物の生産を通して気持ちよく暮らせる町づくりを目指す生産者の団体です。天まで届きそうな石垣の段々畑とその眼前に広がる宇和海、そしてそこで営まれる人々の笑顔あふれる生活。これらを後世に伝えるため、できるだけ環境に負荷をかけない農業・漁業を実践しています。

◆無茶々園の考え

明浜の百姓は、耕して天に至ると言われるような急峻な段々畑を代々受け継いできました。

この地が半農半漁の自給的生活からみかんの経済栽培へと移ったのが六十年前、私達のみかんの有機栽培に舵を切ったのは四十年前、明浜を飛び出して新規就農者とともに甘夏の出作りをはじめたのが十年前。農業や田舎も変わり続けています。私達は、生まれ育ったこの故郷にしっかり根ざしながらも、未来に向かって営々と生きていきたいと思っています。経済や農業のかたちがいかに変化しようとも、「兎追いし小鮎釣りし」田舎は永遠でありたいと考えています。

◆無茶々園の活動

無茶々園は、除草剤や化学肥料を使用せず、農業をできるだけ使わない柑橘類の生産・販売を中心に活動しています。今では明浜で80軒以上のみかん農家が、無茶々園の旗印の下、環境への負荷が少ないみかん栽培に取り組んでいます。山や畑、海は生き物の宝庫。地域の宝である自然豊かな環境を守ることもつながります。無茶々園は三十年以上に渡り、地域での有機農業の広がりにつながってきました。農業を主軸として、集落や町全体で気持ちよく暮らせる田舎を作りたい。環境にやさしいみかん作りを志すのは、自分たちの住む地域の自然環境を向上させたいというのが大きな動機になっています。



《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋 E-mail : igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

住所 : 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>