

2017.5
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 - 1 3 4
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

無茶々園からひんやりスイーツが誕生 旬の柑橘を丸ごとしぼった、さわやかで素朴な風味 寒天みかんゼリーと飲むゼリーが登場！



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は、除草剤・化学肥料を使用せず栽培した柑橘の果汁をベースに作った寒天ゼリーと、パウチタイプの飲むゼリーを発売いたします。

除草剤・化学肥料を使用せず栽培した柑橘の果汁をベースに、ミネラルたっぷりの粗糖、天然糸寒天、こんにゃく粉を加えて作った寒天ゼリー。自然本来の風味を生かした甘さ控えめの風味が特徴です。

飲むゼリーは、寒天みかんゼリーの固さを少しゆるめに仕上げ、パウチタイプの容器に詰めました。朝食やおやつに、ホームパーティーや遠足に。気軽に楽しめる飲むタイプのゼリーです。

寒天ゼリー、飲むゼリーともに、温州みかん、伊予柑、甘夏、ジューシーフルーツの4種類。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。果実の旬を楽しめるの無茶々園の柑橘ならではの。贈り物用に、詰め合わせのギフトセットもご用意しています。

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@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/>

2017.5
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

◎商品紹介

デザートやお子様のおやつに。さわやかで素朴な風味が魅力の寒天みかんゼリー



寒天みかんゼリー（温州みかん）
 熟れた温州みかんのやさしい甘味が持ち味です。
 原材料：温州みかん、砂糖、寒天、こんにゃく粉
 内容量：95 g
 賞味期限：180 日
 商品サイズ：72×72×46mm
 価格：250 円（税抜）



寒天みかんゼリー（伊予柑）
 香り・酸味・甘みの調和が持ち味。
 香り高い伊予柑の風味を味わえます。
 原材料：伊予柑、砂糖、寒天、こんにゃく粉
 内容量：95 g
 賞味期限：180 日
 商品サイズ：72×72×46mm
 価格：250 円（税抜）



寒天みかんゼリー（甘夏）
 しつかりとした酸味を感じる甘夏。
 糖度もあって味が濃いのも特徴。
 原材料：甘夏、砂糖、寒天、こんにゃく粉
 内容量：95 g
 賞味期限：180 日
 商品サイズ：72×72×46mm
 価格：250 円（税抜）



寒天みかんゼリー（ジューシーフルーツ）
 和製グレープフルーツと言われる
 さわやかな酸味と苦味が持ち味。
 原材料：河内晩柑、砂糖、寒天、こんにゃく粉
 内容量：95 g
 賞味期限：180 日
 商品サイズ：72×72×46mm
 価格：250 円（税抜）



除草剤・化学肥料を使用せず栽培した柑橘の果汁をベースに、ミネラルたっぷりの粗糖、天然糸寒天、こんにゃく粉を加えて作った寒天ゼリー。
 自然本来の風味を生かした甘さ控えめの風味が特徴です。
 温州みかん、伊予柑、甘夏、ジューシーフルーツの4種類。
 詰め合わせのギフトセット（4種×3個入）もございます。

《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/>

2017.5
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

◎商品紹介

外出時でも、手軽にそのまま食べられる。さわやかで素朴な風味が魅力の飲むゼリー



飲むゼリー（温州みかん）
熟れた温州みかんにレモンの果汁を加えたバランスのよい甘味と酸味。

原材料：みかん果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉
内容量：160g
賞味期限：180日
商品サイズ：50×95×145mm
価格：400円（税抜）



飲むゼリー（伊予柑）
香り・酸味・甘みの調和が持ち味。香り高い伊予柑の風味を味わえます。

原材料：伊予柑果汁、砂糖、寒天、こんにゃく粉
内容量：160g
賞味期限：180日
商品サイズ：50×95×145mm
価格：400円（税抜）



飲むゼリー（甘夏）
しっかりとした酸味を感じる甘夏。糖度もあって味が濃いのも特徴。

原材料：甘夏果汁、砂糖、寒天、こんにゃく粉
内容量：160g
賞味期限：180日
商品サイズ：50×95×145mm
価格：400円（税抜）



飲むゼリー（ジュースフルーツ）
和製グレープフルーツと言われるさわやかな酸味と苦味が持ち味。

原材料：河内晩柑果汁、砂糖、寒天、こんにゃく粉
内容量：160g
賞味期限：180日
商品サイズ：50×95×145mm
価格：400円（税抜）



無茶々園の寒天みかんゼリーの固さを少しゆるめに仕上げ、パウチタイプの容器に詰めました。朝食やおやつに、ホームパーティーや遠足に。気軽に楽しめる飲むゼリーです。温州みかん、伊予柑、甘夏、ジュースフルーツの4種類。詰め合わせのギフトセット（4種×2個入）もございます。

《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@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/>

2017.5
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

《無茶々園の柑橘》



無茶々園の恵み

**無茶々園のある愛媛県明浜町は、柑橘栽培の盛んな町。
無茶々園の主役です。**

◆出来るだけ自然のままに

農薬や化学肥料に頼らないでみかん作りをしていくこと。これが無茶々園のスタートであり、今でも基本としている考えです。

化学肥料は使わず有機物で育てる。除草剤もいっさい使わず雑草対策はもっぱら人の手で。農薬にはできるだけ頼らずに、使用する場合にも環境を考えて有機栽培で認められているものを優先する。この栽培方針のもと、80軒以上の農家が無茶々園のみかん作りを行っています。

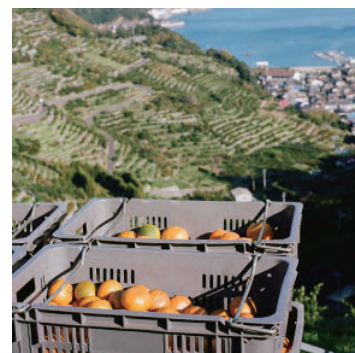
◆無茶々園かんきつの、おいしさの秘密とは

無茶々の里のある愛媛県西予市明浜町は、宇和海を南に臨み暖かな気候に恵まれたかんきつの名産地です。「耕して天に至る」と表現されるような石垣の段々畑や急な斜面が広がっています。町全体が南向きなので太陽の光がよく当たり、「海からの照り返し」と「段々畑の石垣からの反射」によって上からも下からも光を浴びます。

また、畑が急斜面にあるため水はけがよく、海に面した園地には、潮風によって木が育つのに大切なミネラルがたっぷりと運ばれてくるのです。

そうしたみかんが美味しくできる自然条件に恵まれているだけでなく、農家が「どんな肥料をあげ、どんな土作りをし、どんな世話をすれば、さらに美味しいみかんができるのか？」を日々考えています。どれだけ農家が汗をかいたのか。

それこそが一番の美味しさの秘密かもしれません。



無茶々園かんきつ

◆平成28年度 農林水産祭 むらづくり部門にて、 「地域協同組合無茶々園」は天皇杯を受賞！

このたび平成28年度 農林水産祭 むらづくり部門にて、「地域協同組合無茶々園」は天皇杯を受賞いたしました。有機農業の先駆けとして、試行錯誤を繰り返しながら、栽培体系を確立し、産直販売や6次産業化、パソコンを活用した生産管理など完成度の高いビジネスモデルを確立したこと。急傾斜の段々畑で、40年以上にわたり、「食の安全・安心」の取組みを実践していること。農業生産に加え、漁業者と連携した環境維持活動や、女性が活躍する介護事業や配食サービス、段々畑を活用した観光事業、廃校となった小学校校舎の活用など、むらづくり活動に積極的に取り組んでいることなどを評価いただいたの受賞です。



《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@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/>