

日本の四国の愛媛の明浜育ち、家族みんなで使えるみかんと真珠のコスメ yaetoco より
**外出先でシュッとひと吹き。「アロマミスト mini（伊予柑）」と
ボトルはそのまま「アロマミスト（伊予柑）詰替え」が登場**



愛媛県で有機農業に取り組む無茶々園が展開するコスメブランド「yaetoco」は、
新商品「アロマミスト mini（伊予柑）30ml」と「アロマミスト（伊予柑）200ml 詰替え」の発売
を開始しました。

伊予柑蒸留水と精油からできた天然成分たっぷりのアロマミスト。お出かけの際に便利なミニサイ
ズ。旅行の際や外食で洋服などのにおいが気になる時にシュッとひと吹き。マスクなどにひと吹き
してもお使いいただけます。ポーチに忍ばせておくくと便利なアイテムです。

また、伊予柑蒸留水と精油からできた天然成分たっぷりのアロマミストの詰替え用も登場。

これまでのボトルはそのままご使用いただけ、エコロジーです。

発売は6月より、オンラインショップ、全国のインテリア、雑貨ショップで発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 住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail：igarashi@a-ms2.com TEL：03-5436-7636 携 帯：090-1761-1417 FAX：03-5436-7637

2017.06
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
TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

New

◎ 商品名「アロマミスト mini（伊予柑）30ml」

伊予柑蒸留水と精油からできた天然成分たっぷりのアロマミスト。

お出かけの際に便利なミニサイズ。旅行の際や外食で洋服などのにおいが気になる時にシュッとひと吹き。マスクなどにひと吹きしてもお使いいただけます。ポーチに忍ばせておくと便利なアイテムです。



全成分：伊予柑ウォーター、茶乾留液、伊予柑オイル、エタノール、グレープフルーツ種子エキス、植物性界面、活性剤※（※パーム、ヤシ由来）
価格：800 円（税抜）
使用方法：対象物から 20 cm 程度離して数回スプレーしてください。



New

◎ 商品名「アロマミスト（伊予柑）200ml 詰替え」

伊予柑蒸留水と精油からできた天然成分たっぷりのアロマミストの詰替え用です。



全成分：伊予柑ウォーター、茶乾留液、伊予柑オイル、エタノール、グレープフルーツ種子エキス、植物性界面、活性剤※（※パーム、ヤシ由来）
価格：1,000 円（税抜）
使用方法：対象物から 20 cm 程度離して数回スプレーしてください。



《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 住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川 1 丁目 6 番 4 号

E-mail：igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携 帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

2017.06
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
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。

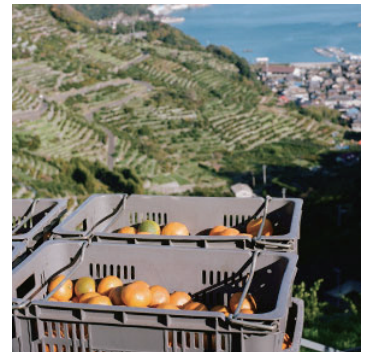
◆無茶々園かんきつの、おいしさの秘密とは

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 住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携 帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637