

2017.8
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
**新商品登場！瀬戸内海の潮風と明るい日差しをいっぱいに浴びた
「小梅の梅干し」と、柑橘のジュースに新しい品種が仲間入り**



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、熟れた小梅を漬け込み、天日干しした後に梅酢に戻して赤シソを加えて柔らかく仕上げた梅干し「小梅の梅干し」と、柑橘果汁を丸ごと搾ったストレートジュース「はっさくジュース」、「ひょう柑ジュース」を発売いたします。

「小梅の梅干し」は、熟れた小梅を漬け込み、天日干しした後に梅酢に戻して赤シソを加えて柔らかく仕上げました。梅一升に塩二合、昔ながらしっかり酸っぱい小梅干しです。普通の梅よりもふたまわりほど小さいので、お弁当やお料理の具材としてお使いください。

「はっさくジュース」は、八朔を丸ごと搾ったストレートジュースです。上品な甘さとほろ苦さが持ち味。すっきりとした大人の味わいです。「ひょう柑ジュース」は、ひょう柑ならではのさわやかな香りが際立つジュース。ほろ苦さと甘味のバランスがとれた飲みやすさです。

すべて除草剤・化学肥料を使用せずに栽培された、安心・安全な食品としてお子様からお年寄りまでお楽しみいただけます。お取り扱いは、6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中です。

《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。

PR担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋・篠原 礼子 E-mail: igarashi@a-ms2.com / shinohara@a-ms2.com

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号 TEL: 03-5436-7636 FAX: 03-5436-7637

※ 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/>

2017.8
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

●小梅の梅干し

熟れた小梅を漬け込み、天日干しした後に梅酢に戻して赤シソを加えて柔らかく仕上げました。梅一升に塩二合、昔ながらしっかり酸っぱい小梅干しです。普通の梅よりもふたまわりほど小さいので、お弁当やお料理の具材としてお使いください。



小梅の梅干し 150g ※昔ながらの酸っぱい梅干し、やわらか赤梅干しは、既存商品です。

【原材料】梅（愛媛県産）、塩、赤しそ
【内容量】150g
【賞味期限】1825日
【商品サイズ】113×113×12mm
【価格】650円（税抜）

●ストレートジュース：はっさくジュース／ひょう柑ジュース

無茶々園の柑橘を丸搾りした果汁100%のストレートジュース。無茶々園の農家が栽培した果実のみを用いていることはもちろん、濃縮還元による調整や香料・保存料などの添加を行わず、柑橘の果汁をそのまま瓶詰めしています。



八朔を丸ごと搾ったストレートジュースは、上品な甘さとほろ苦さが持ち味。すっきりとした大人の味わいです。
甘さ：●● 酸味：●●●●

はっさくジュース

【原材料】はっさく（愛媛県産）
【内容量】720ml
【賞味期限】365日
【商品サイズ】84×84×274mm
【価格】800円（税抜）

ひょう柑ジュース 720ml

ひょう柑ならではのさわやかな香りが際立つジュース。ほろ苦さと甘味のバランスがとれた飲みやすさです。
甘さ：●●● 酸味：●●●●

ひょう柑ジュース

【原材料】ひょう柑（愛媛県産）
【内容量】720ml
【賞味期限】365日
【商品サイズ】84×84×274mm
【価格】800円（税抜）

《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。
PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋・篠原 礼子 E-mail: igarashi@a-ms2.com / shinohara@a-ms2.com
住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号 TEL: 03-5436-7636 FAX: 03-5436-7637
※ 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/>

2017.8
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

農業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。農業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

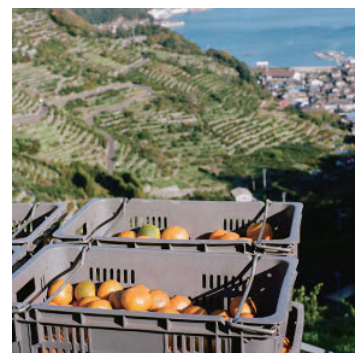
無茶々の里のある愛媛県西予市明浜町は、宇和海を南に臨み暖かな気候に恵まれたかんきつの名産地です。「耕して天に至る」と表現されるような石垣の段々畑や急な斜面が広がっています。町全体が南向きなので太陽の光がよく当たり、「海からの照り返し」と「段々畑の石垣からの反射」によって上からも下からも光を浴びます。

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。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋・篠原 礼子 E-mail : igarashi@a-ms2.com / shinohara@a-ms2.com

住所 : 〒141-0033 東京都品川区西品川 1丁目 6番 4号 TEL: 03-5436-7636 FAX: 03-5436-7637

※ 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/>