

神奈川の農業をみんなで応援!! 【新発売】「サステナブルサイダー 青みかん」

～ カナコレ (TXCOM) × 横浜国立大学の学生 × 小田原柑橘倶楽部 がコラボして誕生 ～

この度、小田原柑橘倶楽部より小田原で収穫された「青みかん」を使用したサイダーが新発売いたしました。酸味の強い「青みかん」の特製を活かし、さっぱりとした飲み口のお食事にもあうサイダーです。

地元の皆様に広く知っていただきたく、期間限定で地元小田原の小売店にて販売いたします。ぜひご賞味ください。



さっぱりとした飲み口のサイダーは、お料理にもよく合う仕上がりです

【かながわサステナブルサイダー お問い合わせページ】 <https://odawara-kankitsu.com/>

カナコレ (TXCOM) × 横浜国立大学の学生 × 小田原柑橘倶楽部 がコラボして誕生

テレビ東京コミュニケーションズが運営する「カナコレ」とのご縁から、横浜国立大学 経営学部 真鍋ゼミの学生、小田原柑橘倶楽部がコラボした、この「サステナブルサイダー」は地域農業支援・地域経済循環を目的とし「エシカル消費」をキーワードに開発されました。

この商品を通じて、神奈川の良質なモノを知っていただき、地域の農業のことや地元の経済循環に目を向けるきっかけとなっていたら嬉しいです。

横浜国立大学の学生の皆さんには、片浦レモンの収穫体験を通じて、小田原柑橘倶楽部の取り組みについて学んでいただきました。ラベルデザインや試作品の意見を頂き、「サステナブルサイダー 青みかん味」の商品化へと繋がりました。



横浜国立大学の学生

『カナコレ』とは..

「ローカル&ユニバース」神奈川の良質なモノをすべての人に「神奈川」の「コレクション（収集）」神奈川の良質なモノを全国のすべての人に届けるための、テレビ東京コミュニケーションズが運営する、商品化・EC事業です。

<本製品に関するお問い合わせ先>

小田原柑橘倶楽部事務局（報徳会館内）担当 杉崎 TEL：0465-23-3246 MAIL：sugizaki@hotoku.co.jp

青みかんを使用したさっぱりとした飲み口のサイダーは“ミドルドリンク”に最適

小田原で収穫された青みかんを 100%使用した、さっぱりとした飲み口のサイダーです。お食事にも合うように作られた、このサイダーは、小田原のみかんの特徴でもある、酸味を残すよう甘すぎないように、試作を重ね完成しました。県内の飲食店様を中心に販売の拡大を目指しておりますが、地域の皆様にも広く知っていただきたく、この度期間限定で地元小田原の小売店にて販売いたします。

【製品概要】

- ・商品名：サステナブルサイダー 青みかん
- ・内容量：330ml 果汁 5% ※小田原で収穫された青みかんを原料としています
- ・賞味期限：キャップに記載
- ・販売者：株式会社小田原柑橘倶楽部 / 報徳仕法株式会社

※ミドルドリンクとは
ソフトドリンクとアルコール（ハードドリンク）の中間に位置する食中専用設計のドリンクを意味し、ジュースのように甘くなく、従来のノンアルコールのようにお酒のオマージュでもない、ソフトとハードの間を埋めるドリンクを指します



目指すのは、神奈川県農業を持続可能的に存続していくこと。



神奈川県西地域の青みかん果汁を使用した、この「サステナブルサイダー」は、地域農業支援・地域経済循環を目的として製造されました。

耕作放棄地などの実っても使用用途が無かったり、加工用として安値で取引されるみかんを、小田原柑橘倶楽部が購入し「青みかん」の状態に収穫搾汁した果汁を使用しました。

私たちがこの「かながわサステナブルサイダー」を通じて目指すのは、神奈川県農業を持続可能的に存続していくこと。

神奈川の魅力を再発見するとともに、消費をすることで地域の活力にもつながる商品です。

「小田原柑橘倶楽部」について

ひと・もの・お金 が循環する 持続的発展が可能な心豊かな社会を目指して

「地域の徳（よさ）」を再発見しながら、農・商・工に携わるメンバーの協業により「地産地消」を推進し地域の商材や食文化・産業を大切に活動を展開しています。

<https://odawara-kankitsu.com/>



<本製品に関するお問い合わせ先>

小田原柑橘倶楽部事務局（報徳会館内）担当 杉崎 TEL：0465-23-3246 MAIL：sugizaki@hotoku.co.jp