

Sale

今だけ!

地元限定

お試し
キャンペーン

小田原の青みかん使用



地域農業をみんなで応援

ひと・もの・お金を地域で循環

小田原柑橘倶楽部がテレビ東京コミュニケーションズと
横浜国立大学経営学部の生徒さんとコラボした商品



地域農家をみんなて応援!

かながわサステナブルサイダー

小田原柑橘倶楽部

カナコレ

TV TOKYO.COM

小田原柑橘倶楽部

カナコレ

KANACOLLE



PRODUCED BY

TV TOKYO.COM
txcom.jp

小田原柑橘倶楽部

カナコレ
KANACOLLEPRODUCED BY
TV TOKYO COM
txcom.jpKANAGAWA Sustainable Cider
かながわサスティナブルサイダー～青みかん味～**神奈川県西地区限定お試しキャンペーン!**

小田原柑橘倶楽部がテレビ東京マーケティングさんと横浜国立大学 経営学部 真鍋ゼミの学生さんとコラボして、主に「カナコレ」で製造販売しているサイダーを期間限定ながらこの神奈川県西部にて販売いたします。この機会にぜひお試しください。

Think about our life . 考えようこれからのこと

「かながわサスティナブルサイダー」誕生のきっかけ

始まりは、「もったいない」からでした。
耕作放棄地には、多くのみかんの木が放置されています。
何も手を加えなくても作物は、花を咲かせ実をつけます。

一方、今も栽培するみかん畑では、
みかんが熟れ収穫期を迎える時期にはどの農家さんも人手が足りません。
そして収入を考えれば、高値のつく見た目の良い果実を優先して収穫するしかないのです。
見た目の悪い加工に回される果実の価格は驚くほど安く、人件費にもならないので
その果実達は収穫されることがなく、実をつけたまま腐らせたり
木の下に落とし翌年に実を付けるための肥料になるのです。

このサイダーに使われている青みかん果汁は、傷があったり見た目が悪い果実も含まれ、
収穫されなければ、木に実のまま腐っていたかもしれない、そんなみかんだったのです。
腐らせてしまうくらいなら、早めに収穫して何とか使い道を見出そうと、
小田原柑橘倶楽部が「青みかん」の状態で収穫搾汁しました。
ただ、青みかんは完熟みかんのような甘味があるものではなく、
簡単に商品化できるものでもなく、使い道を模索し少しの間倉庫に眠っていました。
そんな中、偶然にも「カナコレ」に出会い、
横浜国立大学の生徒さん達やテレビ東京マーケティングさんと一緒に
「かながわサスティナブルサイダー」が誕生したのです。

SDGs という世界共通言語のもと持続可能な社会を実現するために、
私たちもこれまでの消費のあり方や暮らし方を見つめ直す時期がきています。
このサイダーを通して、神奈川県の農業のことや
地域内での経済循環に目を向けていただき
これからの未来を一緒に考えていただけたら嬉しいです。

*エシカル（倫理的・道徳的）消費とは？

地域活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のこと。主に「環境消費」「社会消費」「地域消費」からなる。
環境問題や社会情勢など私たち自身が社会的課題に気づき、日々の消費を通して、その課題の解決のために自分ができることを実践すること。
2015年9月に国連で採択された持続可能な開発目標（SDGs）の17のゴールのうち、特にゴール12に関連する取組です。



製品概要

- 商品名：かながわサスティナブルサイダー
- 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

本製品に関するお問い合わせは
小田原柑橘倶楽部 事務局
[報徳仕法株式会社]
事務局：報徳二宮神社 報徳会館内
TEL：0465-23-3246 FAX：0465-23-3286
担当：杉崎あゆ sugizaki@hotoku.co.jp