

“もったいない”をおいしく！
榮太樓總本舗「愛媛県とつくった 温州みかん飴」
を愛媛県で先行発売

三菱食品株式会社（東京都文京区）は株式会社榮太樓總本舗（東京都中央区）と愛媛県との取組で「愛媛県とつくった 温州みかん飴」を共同開発し、6月27日（月）から愛媛県で先行販売いたしました。9月5日（月）からは全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストアなどでの販売を予定しております。



愛媛県とつくった温州みかん飴 80g



温州みかん飴 中身



温州みかん飴 個包装デザイン

～新商品の「愛媛県とつくった温州みかん飴」は、美味しいみかんの皮からつくられる地球にやさしい飴～
温州みかんの代表的な産地である愛媛県。なかでも西宇和地域は美味しいみかんの産地として知られています。温暖な気候の傾斜地で、陽の光をたくさん浴びて大切に育てられた、皮まで美味しい西宇和産温州みかん。果汁を搾った後に捨ててしまうのはもったいないという思いから、果汁搾汁後の果皮パウダーと果皮ペーストを使用し、無香料・無着色で温州みかんの豊かな香り、味わいを丸ごと楽しめる、地球にやさしい飴をつくりました。

～愛媛県と開発が進んだ経緯につきて～

榮太樓總本舗は、市場に普及していない無香料・無着色のフルーツ飴の開発に10年以上前から取り組んでいます。2019年に愛媛県産ブラッドオレンジを使用した無香料・無着色の飴を百貨店向けのギフト商品として開発に成功。2020年に愛媛県知事の中村様と面談、開発協力をお願いしたところ、みかん果汁搾汁後の果皮の活用法を模索していた愛媛県の取組みと一致。美味しいサステナブル原料に出会ったことで、無香料でもみかんの風味がしっかりと感じられ、また無着色でも自然で綺麗なみかん色の飴を作ることができました。

～商品の発売を愛媛県に報告～

本年7月13日、榮太樓總本舗の細田将己副社長と三菱食品の国内商品開発本部の森川博昭本部長が、原料を探ることに多大なご協力をいただいた愛媛県庁を訪れ、完成した商品の発売を報告いたしました。

<面談時のコメント>

細田副社長：無香料・無着色でこのように美味しい飴ができたのは、原料が持つ力が強いから。愛媛県の生産者の方々に感謝を申しあげたい。

八十島参与：この飴は愛媛県が誇るみかんの味そのもの。愛媛県の営業本部としてどんどん広げていきたい。



(左) 三菱食品 国内商品開発本部 森川本部長

(中) 榮太樓總本舗 細田副社長

(右) 愛媛県八十島一幸参与・営業本部長

■商品概要

- ・商品名：愛媛県とつくった 温州みかん飴 80g
- ・希望小売価格：200 円（税別）
- ・販売期間：2022 年 9 月 5 日～2023 年 3 月末（6 月 27 日から愛媛県先行販売）

■榮太樓總本舗とは

1818 年(文政元年)創業。東京日本橋に本社を置く和菓子の製造販売会社。社名の由来は 1857 年(安政 4 年)に日本橋本店を開業した栄太郎(のちに細田安兵衛三世)の名前から。全国飴菓子工業協同組合に加盟しているキャンディーメーカーとしては日本最古の歴史を持っており、取扱う菓子は、飴のほかに生菓子や羊羹、焼菓子、あんみつなど。他にも、コンセプトにより特化したブランド「Ameya Eitaro(飴専門)」、「にほんばしえいたろう(カジュアルパッケージ)」、「東京ピーセン(東京土産)」、「からだにえいたろう(健康志向)」を展開。また、取引先も百貨店、量販店、交通市場から神社仏閣と幅広いものになります。「温故知新」を尊ぶ社風を持ち、製造現場には最新機械だけでなく昔ながらの技術、設備も今なお現役として稼働しております。

ホームページ：<https://www.eitaro.com/>

オンラインストア：<https://www.eitarosouhonpo.co.jp/>

■株式会社榮太樓總本舗との取組みについて

株式会社榮太樓總本舗と三菱食品株式会社は 1991 年から流通市場向け商品の共同開発に取り組み、飴・かりんとう・羊羹など年間約 25 品展開しております。

「原料と製法にこだわり、美味しさを追求」を共同開発のコンセプトに、美味しく・体に良いものを求める人に向けて、特色のあるこだわりの原料を使用し、添加物をできるだけ使わない製法で作っています。

今後も、美味しいものを通じて、幸せ(心と体の健康)を届けることを目指してまいります。

以 上