



沖縄の太陽で育ったフレッシュな“アセローラ”の魅力を全国へ フードアルチザンのアセローラからイオン限定発泡酒「オリオン島恵み」誕生

11月29日全国のイオングループ最大3,900店舗で発売

イオンは、日本各地の伝統的な食文化を伝える食材や技術を生産者の方々とともに保存、継承する「フードアルチザン（食の匠）」活動に取り組んでいます。その一環として、11月29日（火）にイオングループ全国最大3,900店舗で、沖縄県本部町で栽培されている「アセローラ」の果汁を使った「オリオン島恵み」を発売します。

イオンは、2011年に沖縄県と締結した包括的連携協定に基づき、地域経済の活性化のため、2012年にフードアルチザン（食の匠）活動として本部町、生産者の皆さまとともに「本部町アセローラ果実販売研究会」を立ち上げました。全国に広がる店舗を活用した物産展やオンラインショップを通じて、アセローラのブランド化と販売を行っています。

また、多くのお客さまに美味しいアセローラを楽しんでいただくため、アセローラ果汁を使用した商品の企画・開発に取り組むなかで、このたび沖縄を代表するオリオンビールとのコラボレーションが実現しました。

★★★★オリオン島恵み★★★★

★沖縄県本部町産のアセローラ果汁使用
沖縄の太陽を浴びて育ったアセローラのフルーティな香りとやわらかなコクが特長です。小麦やオレンジピール、コリアンダーシードなどにより、爽やかな味わいのホワイトビアスタイルの発泡酒に仕上げました。

★沖縄限定醸造
オリオンビール名護工場で製造された、生まれも育ちも沖縄の発泡酒を全国のお客さまにお届けします。

イオンは、地域の生産者、行政の皆さまとともに手を携え、地域ならではの食文化を日本全国に発信できるブランドに育て、地域経済の活性化、発展に取り組んでまいります。

【「オリオン島恵み」販売概要】

- 商品名 : オリオン島恵み
品目 : 発泡酒（アルコール分5.5%、果汁0.1%）
発売日 : 2016年11月29日（火）
本体価格 : 350ml 1缶 128円（税込138円）
6缶パック 748円（税込807円）
1ケース 2980円（税込3218円）
※沖縄・奄美地区の標準小売り価格となります。
県外での販売価格は異なります。



展開店舗：イオン琉球全41店舗（イオン6店舗、マックスバリュ28店舗、ザ・ビッグ7店舗）
全国のイオングループ最大3,900店舗

※主な販売屋号：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「ダイエー」
「マルナカ」「山陽マルナカ」「イオンスーパーセンター」「ピーコックストア」
「ザ・ビッグ」「まいばすけっと」等

※一部店舗において取扱いがない場合があります。

※沖縄県および奄美地区以外の地域では「アサヒオリオン島恵み」として発売します。

【11.29 発売日 記念セレモニーについて】

日時：2016年11月29日（火）14:00～

場所：イオンモール沖縄ライカム2階アースコート

住所 沖縄県中頭郡北中城村アワセ土地区画整理事業区域内4街区

内容：創作エイサー演舞

関係者あいさつ

2016年ミス桜、本部町ゆるキャラ”ぶとモー”による本部町観光PR

2015年全国おやつグランプリ受賞”アセローラフローズン”販売

フードアルチザン（食の匠）特設コーナー設置

「オリオン島恵み」発売記念特設コーナーにて販売

※内容は変更になる可能性があります。

ステージイメージ(仮)



【参考】 イオンの「フードアルチザン（食の匠）」活動について

フードアルチザンは
地域の産品を大切にします！



「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお客さまの声をいただき、2001年から取り組んでいる活動です。全国各地で郷土の味を守り続ける生産者の方々とともに、自治体や大学研究機関の協力をいただきながら、日本の優れた食文化の継承に取り組んでいます。

2016年11月22日現在、1道1府25県の37品目で「フードアルチザン（食の匠）」活動を展開しています。アセローラにおいては2012年に18品目の「フードアルチザン（食の匠）活動」として協議会を設立しました。

◆「フードアルチザン（食の匠）」活動の流れ

1. 各行政・地域より“知る人ぞ知る”地域の食文化をご紹介します
2. 生産者の方々から「次代に残したい！」という熱い思いや現状の課題を伺い、全国のお客さまにご支持いただける味かなどを何度も話し合います。
3. 全国に広がる店舗を活用したテスト販売で、お客さまの声を集めます。

↓「フードアルチザン（食の匠）」活動として決定

4. 生産者、自治体、イオンが参加する協議会を設立
5. 同県>同エリア>全国 へと「イオン」や「マックスバリュ」などリアル店舗や、オンラインショップ「イオンショップ」で販売
6. 加工品の開発や、全国の店舗を活用したPRイベントの実施
7. フードアルチザン（食の匠）活動を通じて産品をブランド化

◆本部町アセローラについて

アセローラは、1958年に沖縄にアセローラが日本初として持ち込まれて以来、本部町の特産品として育てられている果物です。

本部町は酸性～強酸性の国頭マージ（土壌）と弱酸性～弱アルカリ性からなる島尻ナージ（土壌）の2つの土壌が混在し、沖縄では珍しく昼夜の寒暖差があるため果実栽培に適した土地です。本部町の水はけのよい斜面で露地栽培を中心に育てられています。現在約30戸の生産者の方々が、太陽の光をアセローラに与えるためこまめに剪定作業を行い大切に育てています。



※「フードアルチザン（食の匠）」活動の詳細はHP（<http://www.foodartisan.jp/>）をご覧ください。