

関西地区 限定発売

2022年11月9日

捨てられてしまう種や皮から抽出したエキスを利用 「あら川の桃シロップ」を新発売



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長：堂前 宣夫）は、和歌山県のブランド桃を使い、廃棄になっていた皮や種から糖抽出したエキスを配合して作った「あら川桃のシロップ」を販売します。株式会社八旗農園（和歌山県紀の川市／代表取締役：高平 昌英）と株式会社日本果汁（京都府京都市／代表取締役：河野 聡）、当社近畿事業部で共同企画した商品です。本日より「無印良品 イオンモール堺北花田」で発売し、「無印良品 セブンパーク天美」「無印良品 らぼーと和泉」「無印良品 アリオ鳳」で順次発売します。なお10月28日（金）にオープンした「無印良品 フォレストモール岩出」ではオープンに合わせ先行販売しています。

当社は店舗が地域の課題解決や町づくりに貢献する「コミュニティセンター」として、地域の住民の方々や自治体と連携し、地産地消の推進や雇用創出、まちづくりなど地域活性化に寄与することを目指した活動をしています。2021年9月より地域に根ざした取り組みを推進する組織として地域事業部を設置し、活動の一つとして地域の生産者や加工会社と協力して独自の商品開発を行っています。

近畿事業部では、和歌山県の特産品の一つである桃の廃棄ロス削減を目指した商品を、地域活性を目指す八旗農園と株式会社日本果汁と、共同開発しました。和歌山県は西日本最大の桃の生産地で、中でも紀の川市桃山町では18世紀から桃の栽培が始まっており、この地域で栽培される「あら川の桃」はブランド桃として知られています。八旗農園は2009年に設立された和歌山県の新規農園で、桃の生産だけでなく地元農家から傷などの理由で出荷できない桃を仕入れて加工・販売も行っています。加工品を作る過程で出る皮や種などの残渣が1シーズン約12トンにのぼることから、今回、廃棄するそれらの皮や種からエキスを抽出する独自技術を持つ株式会社日本果汁で加工し、シロップを商品化しました。桃の香りが豊かで、スッキリした甘さを楽しめる濃縮シロップです。

良品計画は、今後も地元のステークホルダーの皆さまと共に地元産業の活性化や廃棄ロス削減など地域の役に立つ取り組みを続けてまいります。

<商品情報>

「あら川の桃シロップ」消費税込 750 円

日本有数の桃の産地である和歌山県紀の川市桃山町でつくった桃を使用しています。香りが豊かで、スッキリした甘さの濃縮シロップです。水、お湯、牛乳、ヨーグルト、炭酸水、紅茶、アイスクリームなどにかけて日常で桃を手軽に楽しめる商品です。

「良品計画 近畿事業部」について

当社は地域の住民の方々や行政と交流・連携をしながら生活圏への出店を推進し、地域密着型の事業モデルを確立するために 2021 年の 9 月から国内 12 地域（現在は地域の区分を変更し 10 地域）に地域事業部を設置しています。近畿事業部では地域の生産者や企業と協力して独自の商品開発を行っているほか、農家の支援やイベントの開催等の活動を進めています。

本件に関するお問い合わせ

株式会社良品計画 広報・ESG 推進部 お問い合わせ先： : rk-pr@muji.co.jp