

平成28年8月2日

～「made in 近鉄沿線」が観光特急列車の旅を盛り上げます！～
近鉄沿線地域商品ブランド「irodori kintetsu」
新規開発商品第2弾「吉野梨ジェラート」の発売について

近鉄リテーリングでは、地域の特色を備えた独創的な新商品の展開を目的とした地域商品ブランド「irodori kintetsu（いろどり・きんてつ）」を本年6月に立ち上げ、近鉄沿線地域の魅力を発信する商品の開発およびブランド化を推進中ですが、このたび、新規開発商品第2弾「吉野梨ジェラート」を本年9月10日（土）から、近鉄南大阪線・吉野線観光特急「青の交響曲^{シンフォニー}」車内にて数量限定で販売します。詳細は別紙のとおりです。



別紙

「吉野梨ジェラート」について

- (1) 商品名 吉野梨ジェラート
- (2) 商品の種類別 アイスミルク（無脂乳固形分9.3%、乳脂肪分5.7%）
- (3) 原材料 牛乳、グラニュー糖、生クリーム、和梨（奈良県吉野郡大淀町産および奈良県五條市産）、ぶどう糖、脱脂粉乳、安定剤（増粘多糖類）
- (4) 内容量 90ml
- (5) 製造者 株式会社テnderボックス（奈良県生駒郡平群町にて食品・食材卸販売、イタリアンレストランを経営。平成14年からイタリアンジェラート製造・販売事業に進出、平成27年に第36回SIGAイタリア国際ジェラートコンテストで6位入賞）
- (6) 企画・開発 (株)近鉄リテリングが企画し、(株)テnderボックスと共同開発
- (7) 販売予定数量 1,000個
- (8) 販売予定箇所 近鉄観光特急「青の交響曲」^{シンフォニー}車内にて、平成28年9月10日（土）より販売
- (9) 販売価格 350円（消費税込）
- (10) 商品の特徴
- ① 梨を原料としたジェラートという新しいコンセプトの商品。
 - ② 梨果実の食べごたえ（食感）と牛乳のフレッシュさがマッチした味わい。
 - ③ 「irodori kintetsu」ブランド第1弾商品「スパークリング・リキュール吉野梨」の原材料として、約半年間お酒に漬け込んだ果実を使用（お酒の製造時に生産された副産物を2次利用した商品化による食材の有効活用）。
 - ④ 関連商品「スパークリング・リキュール吉野梨」のイメージを踏襲したスタイリッシュなパッケージデザイン。
- (11) 今後の展開について
- 毎年収穫される梨を使用して生産予定の「スパークリング・リキュール吉野梨」の製造に合わせて、「吉野梨ジェラート」も毎年の生産を計画しています。来年販売分（本年販売数量より増産予定）は、近鉄駅ナカ店舗へも販売箇所を拡大予定です。

（以 上）

1. 地域商品ブランド「irodori kintetsu」について

(1) ブランド名称 irodori kintetsu (いろどり・きんてつ)

(名称の由来)

近鉄沿線地域で生み出される産品を活用した多彩な商品が、お客様の生活や食卓の「いろどり」となることへの期待感を、シンプルに表現しました。また、国内はもとより、海外のお客様にも認識頂けるよう、表記はアルファベットとしました。

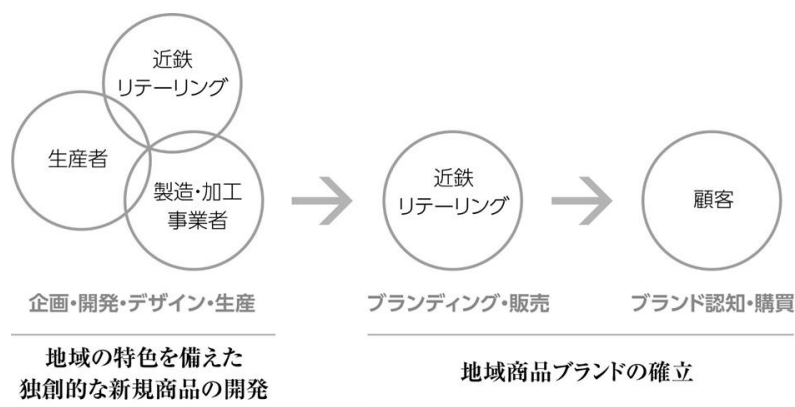
(2) シンボルマークについて

「人」を模った文字が連なるデザインとし、近鉄グループ、沿線生産者・事業者、顧客の交流を表現しています。また、近畿日本鉄道のコーポレートカラーと同様のブルーをアクセントとして使用しました。

〈ブランド・シンボルマーク（商標登録出願中）〉

(3) ブランドのミッション（目的）

近鉄リテリングと近鉄沿線地域の生産者（農林水産業）や製造・加工事業者との連携により開発された、地域の特色を備えた独創的な新規商品を「近鉄沿線産品を活用した近鉄プロデュースの地域発信商品シリーズ」として、統一的な商品政策（品質、デザイン）に基づき展開し、「made in 近鉄沿線」の地域商品ブランドになることを目指します。



〈ブランド・ミッションの概念図〉

(4) ブランド商品の開発基準（概略）

- ①独創的かつ特色が明確で、地域の魅力がわかりやすい加工商品（食品・非食品）であること。
- ②シンプルかつスタイリッシュなヴィジュアルデザイン（パッケージ）であること。
- ③地名と特産物の認知度やイメージが高まるネーミングであること。
- ④商品の特徴づける主要原材料は、近鉄沿線地域の産品であること。

(5) ブランド商品の販売箇所

近鉄リテーリングが運営する店舗等（近鉄駅ナカ店舗、近鉄特急車内販売・列車内ビュッフェ、商業施設のレストラン等）での物販商品およびメニューとして販売します。

(6) 今後の展開について

第3弾商品として、三重県伊勢地区産の果物を原料としたリキュールを開発中です（本年12月頃発売予定）。また、近鉄沿線地域の果物等を活用した季節感のあるお酒やお菓子等の開発も推進中で、順次発売します。

2. 「スパークリング・リキュール吉野梨」について

- | | |
|----------------|---|
| (1) 商品名 | スパークリング・リキュール吉野梨 |
| (2) お酒の種類 | リキュール（発泡性） |
| (3) アルコール度数 | 5%以上6%未満 |
| (4) 原材料 | 和梨（奈良県吉野郡大淀町産および奈良県五條市産）、醸造アルコール、砂糖、香料、炭酸ガス含有 |
| (5) 内容量 | 250ml |
| (6) 原料梨生産 | 大前龍水園（大淀町、1895年創業の梨園）を中心とした大淀町および五條市の梨生産者 |
| (7) 原酒製造 | 藤村酒造株式会社（奈良県吉野郡下市町、1863年創業の日本酒蔵元） |
| (8) 企画・開発 | (株)近鉄リテーリングが企画し、藤村酒造(株)と共同開発 |
| (9) 販売箇所 | 平成28年9月10日（土）より、近鉄観光特急「青の交響曲」 ^{シンフォニー} 車内にて販売（予定数：2,200本）
<u>※本年6月17日より近鉄奈良駅構内お土産店舗「GOTO-CHI（ごとーち）」で先行販売した300本は完売しました。</u> |
| (10) 販売価格 | 600円（消費税込） |
| (11) 商品の特徴 | ①大淀町および五條市に広がる高原地帯で生産された完熟和梨を約半年間漬け込んだ浸漬（しんせき）酒を、吉野の水で割ってスパークリングに仕立てた、吉野地区産の素材にこだわった地域商品。
②「乾杯」時の飲用を想定した、飲み飽きしないスッキリとした風味。（「奈良県内での乾杯酒の定番」が開発コンセプト）
③瓶入りで高質感のあるヴィジュアルの梨スパークリングリキュールという新しいコンセプト。
④奈良県内や吉野地域を観光のお客様のお土産需要はもちろん、地元のお客様の自家需要にもお応えできるスタイリッシュなパッケージデザインと適度な内容量。 |
| (12) 今後の展開について | 毎年収穫される梨を使用して秋頃に原酒を仕込み、約半年間の漬け込みを経て商品加工し、毎年初夏頃の販売を計画しています。来年販売分（本年販売数量より増産予定）の原酒は、本年10月頃に仕込み予定です。 |



(以 上)