

平成28年6月10日

～「made in 近鉄沿線」で地域の魅力を発信します！～  
近鉄沿線地域商品開発・ブランド化事業  
「irodori kintetsu（いろどり・きんてつ）」の展開  
および新規開発商品の発売について

近鉄リテーリングでは、近鉄線の駅ナカや高速道路サービスエリアの店舗にて、お土産や特産品の販売を通じて地域の魅力発信に取り組んでいますが、このたび、地域商品ブランド「irodori kintetsu（いろどり・きんてつ）」を立ち上げ、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いたします。

「irodori kintetsu」は、近鉄リテーリングと近鉄沿線地域の生産者や製造・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の展開を目的とした地域商品ブランドであり、対象商品にはシンボルマークを掲示します。

また、当ブランド初の新規開発商品「スパークリング・リキュール吉野梨」を本年6月17日（金）から、数量限定で発売します。詳細は別紙のとおりです。

irodori  
kintetsu

<ブランド・シンボルマーク（商標登録出願中）>

## 別紙

### 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産品が、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。

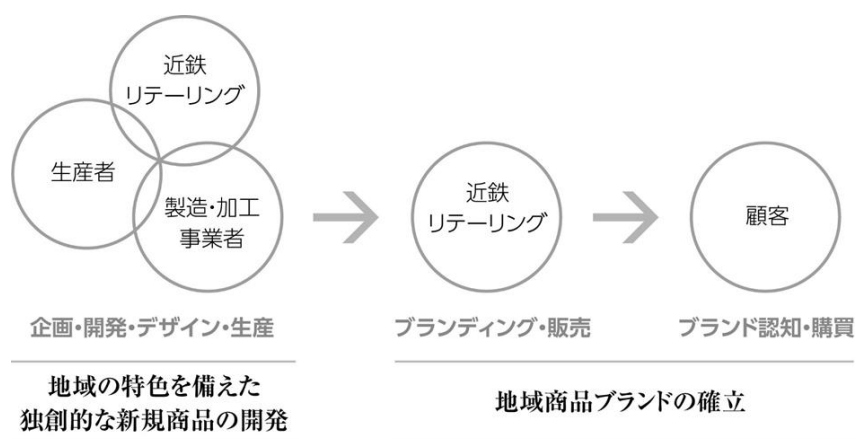
#### (2) シンボルマークについて (マークは1ページ目に記載)

「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。

#### (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産品を「近鉄沿線産品を活用した近鉄プロデュースの地域発信産品シリーズ」として、統一的な産品政策(品質、デザイン)に基づき展開し、「made in 近鉄沿線」の地域産品ブランドになることを目指します。

※「近鉄沿線地域」とは、近畿日本鉄道の路線が所在する沿線自治体とその周辺の近鉄線との関係が深い自治体を含む地域を指します。



〈ブランド・ミッションの概念図〉

#### (4) ブランド産品の開発基準 (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産品(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産品を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) ブランド産品の販売箇所

近鉄リテリングが運営する物販店舗等(近鉄駅ナカ店舗、近鉄特急車内販売等)での販売を中心とし、近鉄リテリングが運営する飲食店舗や列車内ビュッフェ等のメニューとしてのご提供も検討中です。

#### (6) 今後の展開について

本年6月17日(金)予定の「スパークリング・リキュール吉野梨」の数量限定発売に続き、

本年9月10日(土)に運転開始予定の近鉄南大阪線・吉野線観光特急「青の交響曲」<sup>シンフォニー</sup>車内にて、同商品を本格販売するとともに、同商品の原材料としてお酒に漬け込んだ梨果実を使用したジェラートを販売予定です。また、近鉄沿線地域の果物等を活用した季節感のあるリキュールやお菓子等の開発を推進中であり、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

「Irodori kintetsu」ブランド初の商品として開発された「スパークリング・リキュール吉野梨」を発売します。商品の特徴および販売予定等については、以下のとおりです。

- (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)近鉄リテリングが企画し、藤村酒造(株)と共同開発
- (9) 販売予定数量           2,500本
- (10) 販売箇所(予定)      ①平成28年6月17日(金)9時より販売  
近鉄奈良駅構内お土産店舗「GOTO-CHI(ごとーち)」  
(販売予定数量:300本)  
②平成28年9月10日(土)より販売  
近鉄観光特急「青の交響曲」<sup>シンフォニー</sup>車内バーカウンター  
(販売予定数量:2,200本)
- (11) 販売価格(予定)      590円(消費税込)



- (11) 販売価格(予定)      590円(消費税込)  
※上記価格は、上記「GOTO-CHI」での販売価格です。「青の交響曲」<sup>シンフォニー</sup>車内バーカウンターでの販売価格は、決定次第別途お知らせします。
- (12) 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。

### (13) 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)