

---

## 近鉄沿線の地域商品ブランド「irodori kintetsu」第13弾の新商品 「産地の恵み～京都水尾ゆずチューハイ～」を新発売！！ ～京都水尾ゆずを使用したクラフトチューハイ～

---

近鉄リテリングでは、当社と近鉄沿線の生産者などとの連携により、地域の特色を備えた独創的な地域商品ブランド「irodori kintetsu（いろどり・きんてつ）」を展開し、今般、第13弾商品となる「産地の恵み～京都水尾ゆずチューハイ～」を本年3月15日（金）から数量限定で販売します。

同商品は、宝酒造（株）の西日本エリア限定で発売している「産地の恵み」ブランドとのコラボ商品で、「ゆずの里」として知られる京都市の水尾地区で生産された、「ゆず」を使用したチューハイです。

京都水尾ゆずの特徴である香り高く、爽やかに飲みやすいチューハイとなっており、幅広い層に楽しんでいただけるお酒です。

販売箇所は当社直営のコンビニエンスストア「ファミリーマート」および近鉄駅ナカお土産店「GOTO-CHI」の一部店舗です。当社が運営する和食店舗の「月日亭」や中華料理の「百楽」などの飲食店舗でも、ご提供いたします。

また、近鉄百貨店の一部店舗で本年3月上旬より先行販売しております。

これからも、「irodori kintetsu」では、近鉄沿線の地域の特色を備えた新商品を開発し、沿線の魅力を発信して参ります。

詳細は、別紙のとおりです。



## 別紙

- (1) 商品名 産地の恵み～京都水尾ゆずチューハイ～  
(2) 商品の種類 リキュール（発泡性）①  
(3) 内容量 280ml  
(4) 製造者 宝酒造(株)（京都府京都市）  
(5) 主要原材料 京都水尾ゆず  
(6) 主原料供給元 農事組合法人 京都水尾農産

※「ゆずの里」として知られる京都市右京区の水尾地区にて、代々ゆずを中心に農産物の栽培をしております。愛宕山の西の京都盆地特有の寒暖差を活かし、栽培したゆずは、香り高く、実が大きいことが特徴です。

【代表理事 村上和彦氏】

【ゆず栽培の風景】



- (7) 企画・開発 (株)近鉄リテリングが企画し、宝酒造(株)と共同開発  
(8) 販売予定数量 48,000本  
(9) 販売予定箇所 ①当社直営の「ファミリーマート」(大阪、奈良、京都)の一部店舗  
②近鉄駅ナカお土産店舗「GOTO-CHI(ごとーち)」(奈良店/京都店)  
③当社直営レストラン店舗の一部店舗  
※近鉄百貨店の一部店舗で先行発売  
(10) 販売価格 物販店舗 270円(税込)  
※販売個所により異なります。  
(11) 発売開始日 2019年3月15日(金)  
(12) 商品の特徴 ①京都水尾ゆずを使用し、「宝酒造(株)」が仕込んだチューハイです。  
②京都水尾ゆずならではの香り高さはそのままに、すっきりと爽やかな味わいのため、幅広い年代の方々にお楽しみいただけます。  
③「Irodori kintetsu」では、初めての京都産の商品であり、「made in 京都」で作られた新しいご当地商品です。

(以上)

## 参 考

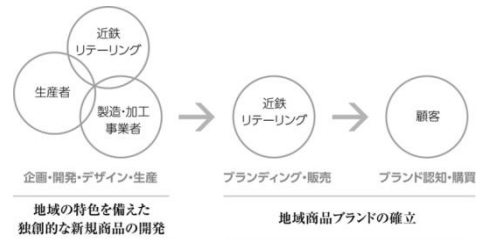
地域商品ブランド「irodori kintetsu」について

### (1) 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。

irodori  
kintetsu

〈ブランド・シンボルマーク〉



〈ブランド・ミッションの概念図〉

(2) これまでに発売した商品（一部商品は予定販売数量に達したため、販売を終了しています。）

- ①第1弾商品 「スパークリング・リキュール吉野梨」
- ②第2弾商品 「吉野梨ジェラート」
- ③第3弾商品 「スパークリング・リキュール伊勢苺かおりの」
- ④第4弾商品 「近大農学部平群実習農場産 芋ジェラート（金時いも）」
- ⑤第5弾商品 「吉野桜みるく饅頭」
- ⑥第6弾商品 「鳥羽倭橘みるく饅頭」
- ⑦第7弾商品 「奥伊勢ゆずハイボール」
- ⑧第8弾商品 「近大農学部奈良松井農園産 メロンジェラート」
- ⑨第9弾商品 「吉野梅 純米吟醸仕立て」
- ⑩第10弾商品 「純米吟醸しずくかな」
- ⑪第11弾商品 「純米吟醸しずくかな 酒粕ジェラート」
- ⑫第12弾商品 「三重はちみつアイス」

(以 上)