

共同リリース

第 22-126 号

2023 年 1 月 25 日

ANA あきんど株式会社 松山支店

株式会社修斗

株式会社エイエイエスケータリング

株式会社グルメ杵屋

ANA「農園プロジェクト」

～愛媛県産みかんをお届けします！石丸農園の伊予柑を使用したジェラートを期間限定で販売！～

ANA あきんど株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菅谷 とも子、以下「ANA あきんど」）は、一次産業の活性化による人やモノの流れ・つながりを創り、関係人口・交流人口の拡大を目指しており、松山支店（所在地：愛媛県松山市、支店長 谷山 章）では「みかん農園を廃園にしない。みかん農園の未来を守る」仕組みを構築するために、愛媛県内の自治体・事業者と連携し課題解決に向けて取り組んでいます。その取り組みの一環として、石丸農園（株式会社修斗：愛媛県松山市・代表取締役：石丸 智仁）と連携し、“愛媛のみかん農園の未来を守りたい”という共通の想いのもと、ANA「農園プロジェクト」を推進しています。

本プロジェクトは、ANA あきんどとして初めて農園事業に参入し、みかん農園（一次産業）が抱える課題のひとつである耕作放棄地（廃園）を再生利用し、そこで栽培された愛媛の美味しいみかんを、ANA のプラットフォームを活用して日本全国の方々へお届けしようという取り組みです。



そしてこの度、株式会社エイエイエスケータリング（所在地：大阪府泉南市、代表取締役社長：樋口 治信）の“保存料不使用でカットフルーツを保存できる独自技術”を使い、石丸農園の伊予柑を使用したジェラートを GELATERIA solege（株式会社グルメ杵屋：大阪府大阪市、代表執行役社長：椋本 充士、以下「グルメ杵屋」）で製造販売する運びとなりました。

GELATERIA solege（ソレージェ）は大阪で人気のジェラテリア&カフェ ricarica（リカリカ）に製造を監修いただき、生のフルーツのおいしさにこだわったグルメ杵屋の新ブランドとして誕生しました。

solege ジェラートの特長

1. 生のフルーツおいしさそのまま

冷凍ピュレは一切使用していません。どんなに新鮮で美味しいフルーツも、加熱殺菌すると風味やビタミンなどの栄養価が失われますが solege では、独自技術により生の果実を生のままソルベに仕上げることで、もぎたて果実のようなみずみずしさを感じていただけます。*一部のフレーバーでは、果実に火入れをしています。

2. できたてが味わえる工房併設ショップ

ジェラートは工房で手間を惜しまず毎日製造。お店では今日の「できたて」を味わっていただけます。

3. 個性きわ立つフレーバー

フレーバーは 100 種類以上。国内外の厳選した素材だけを使用。素材本来の美味しさを十分に生かすため、ベースミックスに頼らず、原材料に合わせひとつひとつレシピを設計しています。



※伊予柑ソルベ（イメージ）

本プロジェクトについて

1. 目的

愛媛県産のみかんの認知度向上と販路拡大

2. 連携先

石丸農園（株式会社修斗：<https://ishimaru-nouen.com/about/>）

株式会社エイエイエスケータリング（<http://www.aascatering.co.jp/html/home2.html>）

株式会社グルメ杵屋（<https://www.gourmet-kineya-hd.co.jp/>）

3. 販売日時・販売先

2023年2月1日（水）～期間限定

GELATERIA solege（<https://solege.jp/>）

（北加賀屋本店・中之島美術館店・ラグザ大阪店・キッチンカー店）

4. ANA「農園プロジェクト」のこれまでの取り組み内容

- ・ANA のふるさと納税ポータルサイト（松山市）に「伊予柑の木 1 本丸ごとオーナー制度」を登録
- ・伊予柑を使用したデザートを ANA 国内線プレミアムクラスの機内食にて提供
- ・耕作放棄地を再生利用し、約 200 本のみかんの苗木を植樹
- ・ANA 客室乗務員 100 名にアンケートをとり 1 位に選ばれた「伊予柑と不知火を混ぜてみましたストレート果汁 100%」の販売

5. SDGs の取り組み



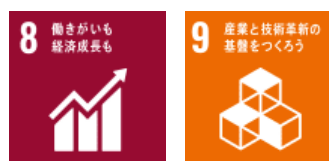
農業×食糧提供

食糧提供での課題は、農家の供給と食材を使う人の需要の相違や、安定した食糧供給が挙げられます。



農業×労働

労働の課題としては、若手の労働者の確保、農業継承者へのノウハウの伝授などが挙げられます。



以上