

青森・南部町産の高級さくらんぼ 初の加工食品 東日印刷 「チェリー・ジュビリーソース」販売 ～規格外で流通不可のさくらんぼを高級ソースで蘇らせる～

東日印刷株式会社（TONICHI 本社：東京都江東区、社長：武田芳明）のネット通販サイト「楽天市場 T-BOX（<https://www.rakuten.ne.jp/gold/tbox>）」は、青森県南部町産の高級さくらんぼ「ジュノハート」の初の加工食品チェリー・ジュビリーソース「Sakura“N”bow」を本日20日（水）より販売いたします。



ジュノハートは24年もの歳月をかけて開発・研究された青森県が誇る新ブランドのさくらんぼです。今年の初競りでは、15粒入りの1箱に50万円の最高値が付くなど話題となりました。一方、ジュノハートはブランドとしての価値を高めるため厳格な基準に基づいて出荷されており、収穫量の60～70%が形や大きさなどの理由で市場に出せない規格外品となっているのが現状です。廃棄が多く、そのロスが生産者の意欲を損ねるなどブランドの維持と生産力の維持の両立が課題となっています。

そんな状況に心を痛み、なんとか現状を打開できないかと立ち上がったのが八戸在住のジャクソン(齊藤)博子さんです。ジャクソンさんは、外資系の客室乗務員として海外を飛び回り、その後の長い駐在生活の経験から、ジュノハートを砂糖と酒でフランベし、バニラアイスに添えて食べるヨーロッパの伝統的なデザート「チェリー・ジュビリー」を開発しようと思い立ちました。そして商品化されたのが、今回販売する「Sakura“N”bow」です。

「Sakura“N”bow」は、生果として流通できない規格外となったジュノハートを使った初の加工食品になります。味、品質ともに流通品と変わりなく、甘すぎず華やかなソースに仕上げました。エレガントなデザートを手軽に味わってもらいたいという思いから生まれたこのソースは、日本と海外を結ぶという意味の【Sakura(桜)N(and)bow(結ぶ)】を商品名にしました。フレーバーはラム酒と日本酒の2種類があります

当社は今年7月に南部町と「特産品販売」と「ロケ地誘致事業」で提携を交わしました。今回のジャクソンさんと南部町の取り組みは、当社が掲げる「SDGs推進事業」の食品ロス削減の活動とも一致し、通信販売の運営を通じてこの活動を支援してまいります。

〈本件に関するお問合せ〉

東日印刷株式会社 プロモーション本部

<https://tonichi-printing.co.jp/inquiry.html>

*東日印刷 お問い合わせ で検索ください



- 商品名：チェリー・ジュビリーソース「Sakura“N”bow」
- フレーバー：ラム酒または日本酒
- 販売価格：1本 6,500円
2本セットは 12,000円（税・送料込み）
- 内容量：200g/本



販売ページ



2018年に良きパートナー・夫の死から空白の2年後、2020年に偶然目にした青森県産ジュノハートの規格外品の行方を危惧する地元の新聞記事が事の発端です。ある由緒あるデザート“ブラックチェリー・ジュビリー”の味を思い起こしながら、青森県産ジュノハートを活用し、温かいさくらんぼのチェリー・ジュビリー加工品づくりのプロジェクトが始まりました。

スタッフの方々の後押しがあり、畑違いの私共に様々な分野のプロから適切な助言・紹介を頂いて歯車が回り始めました。ぜひ多くの方々に味わっていただき、特に若い世代の方々には食文化で味蕾を育み、自分の未来に羽ばたいてほしいと願っています。

「Sakura“N”bow」考案のジャクソン（齊藤）博子さん