

JA 全農との共同開発商品

瀬戸内広島レモン果汁を使用したソルベ&ソースがスッキリさわやかな味わい

おいしく食べて産地応援ができる！

『メイトー×ニッポンエール フルーツソルベ瀬戸内広島レモン』

2025年4月7日（月）より全国のスーパーで発売開始

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮崎 幹生）は、全国農業協同組合連合会（本所：東京都千代田区、代表理事理事長：桑田 義文、以下 JA 全農）との共同開発により「メイトー×ニッポンエール フルーツソルベ瀬戸内広島レモン」を4月7日（月）より全国のスーパーで期間限定発売いたします。



今回新発売となる『メイトー×ニッポンエール フルーツソルベ瀬戸内広島レモン』は、JA 全農が推進する「ニッポンエールプロジェクト」の一環で共同開発した商品です。

●ニッポンエールプロジェクトとは

「ニッポンエールプロジェクト」とは、JA 全農とメーカーおよび販売先が協力して、国産農畜産物の PR やキャンペーンなどを展開し、商品を通じて産地を応援していく活動です。さらに、本プロジェクトの主旨に賛同するメーカーが集い、同じテーマで商品を開発・販売する「ニッポンエールプロジェクト協議会」が2023年1月に設立されました。協同乳業は、国産農畜産物の生産者にエールを送る本プロジェクトに賛同し、今回協議会の第5弾テーマである『「瀬戸内広島レモン」～太陽と海が育む「広島宝物」を未来へつなぐ～』に基づき本商品を発売いたします。

●「メイトー×ニッポンエール フルーツソルベ瀬戸内広島レモン」について

本商品は、「瀬戸内広島レモン」の果汁をソルベとソースに使用し、甘さと酸味のバランスにこだわって仕上げました。

「瀬戸内広島レモン」を栽培している瀬戸内の島しょ部は、年間降水量が少なく、温暖で温度変化の少ない気候が特徴です。そのため、レモンの栽培に適しており、明治時代から100年以上もレモンを作り続けている歴史があります。

また、「瀬戸内広島レモン」は、外国産に比べて糖度が高く、程よい酸味とまろやかな風味が特徴です。また、防腐剤やワックスを使用していないため、皮ごと使用できる安心・安全なレモンです。

当社は本商品の販売を通じて、「瀬戸内広島レモン」の美味しさをお届けすることで国産レモンそのものの販売拡大につなげ、生産者の皆様に応援します。

また、今後も JA 全農との共同開発商品の販売を通じて、日本の農業と消費者を結ぶ架け橋となり、国産農畜産物の認知と消費拡大に貢献してまいります。

【商品概要】

商 品 名：メイトー×ニッポンエール フルーツソルベ瀬戸内広島レモン
種 類 別：氷菓
内 容 量：120ml
保 存 方 法：要冷凍（-18℃以下）
エ ネ ル ギ ー：132kcal
発 売 地 域：全国
希望小売価格：170 円（税抜）
発 売 日：2025 年 4 月 7 日（月）全国のスーパーで発売

★商品パッケージ側面に記載の二次元コードからニッポンエールプロジェクト第 5 弾「瀬戸内広島レモン」専用サイト（https://www.zennoh.or.jp/nippon-yell/project/setouchi_hiroshima_lemon/）にアクセスし、プロジェクトの内容や商品情報、生産者の様子などをご覧ください。



【協同乳業株式会社とは】

協同乳業は、生産者とともに歩む新しい酪農事業を立ち上げることを目的に 1953 年 12 月に長野県で創業し、2022 年 6 月から全農グループの一員となりました。創業以来、「酪農と乳業の共生」を経営理念に掲げ、酪農家が毎日ひたむきに搾る生乳を原料として使用し、美味しさにこだわるとともに、生産技術の向上や研究開発を追求しています。また、発祥の地である長野県では、今も社員獣医師がきめ細かい丁寧な診療で酪農家の良質な乳生産と酪農経営を支えており、これは当社独自の取組みとなっています。長年愛されてきた商品ブランド「メイトー」と酪農家の想いを乗せた「農協」ブランドを通じて、“自然の輝きに、おいしさをそえて”をコンセプトに、生産者と消費者から愛され続ける企業を目指します。

■ 商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817（ミルクハ イーナ）受付時間/9:00～17:00

<https://www.meito.co.jp/>