

こだわり素材・お手頃価格

愛媛県産果汁を **20%** 使用した

『**コク出し愛媛みかんゼリー**』12月3日発売

～冬の旬「愛媛みかん」の美味しさをぎゅっと詰め込みました～

特許製法
果汁使用
※

エキナカの
小腹満たし
需要に最適

株式会社 JR 東日本ウォータービジネス（本社：東京都品川区、代表取締役社長：竹内 健治）は、エキナカを中心に展開している acure<アキュア>のオリジナル飲料ブランド acure made <アキュアメイド>から、「コク出し愛媛みかんゼリー」を2019年12月3日（火）に発売します。

【商品概要】

- 商品名 コク出し愛媛みかんゼリー
- 価格 140円（税込）
- 容器・容量 280ml・ペットボトル
- 販売箇所 JR 東日本のエキナカにあるアキュアの自販機
JR 東日本ウォータービジネス通信販売
(<http://www.acure-fun.net/online/>) 等
- 発売開始 2019年12月3日(火)
- 商品紹介 URL https://www.acure-fun.net/products/2019/ehimemikan_jelly.html

※使用する果汁のうち約7割に、特許取得の「コク出し製法」果汁を使用



「コク出し愛媛みかんゼリー」は愛媛県産果汁を20%使用し、みかんのおいしさを詰め込んだ「コク出し製法」を採用したゼリー飲料です。

「みかんの美味しさとコク」と「最適なゼリーの食感」を両立させるために果汁含有量を変えて何度も試作を繰り返したことで、最も美味しい果汁20%の配合を生み出しました。素材にこだわりを持つ方にもご満足いただける自信の一品となっています。

また、就活生にとってはインターンや説明会が始まり、時間もお金もかかる時期。エキナカという移動シーンの中、お手頃な価格で、簡単に、しかも美味しく小腹を満たしていただくのに最適な商品です。

冬に旬を迎えるみかんの濃厚さを味わいながら、水分補給や夕方の小腹満たしなど幅広いシーンで「コク出し愛媛みかんゼリー」をお楽しみください。

【コク出し製法とは】 ※株式会社えひめ飲料取得の特許製法

果汁を2回遠心分離し、さらに濃縮することで、通常のみかん果汁の約4倍のβ-クリプトキサンチンを含む果汁を製造する製法が「コク出し製法」です。1トンから20kg程度しか製造することができない貴重な果汁を作り出します。

「コク出し愛媛みかんゼリー」では、果汁20%のうち約7割に「コク出し製法」果汁を使用。これにより、愛媛県産限定みかんの美味しさをぎゅっと詰め込んだ、本格志向のゼリー飲料が誕生しました。

コク出し製法とは 果汁を2回遠心分離してβ-クリプトキサンチンの多い部分を集め、さらに濃縮することで、高濃度のβ-クリプトキサンチンを含む果汁を製造する特許製法のことです。



【β-クリプトキサンチンとは】

「β-クリプトキサンチン」は温州みかんに特に多く含まれる橙色の色素で、カロテノイド（野菜・果物に多く含まれている天然色素）と呼ばれる成分の一種です。濃いオレンジ色の皮と果肉の成分に多く含まれている話題の成分です。

β-クリプトキサンチンとは

★みかん果実に含まれる成分

