

テレワーカー向け「家で働くひとの西宇和みかん」

コロナ禍で在宅でのテレワークが増える中
全国に先駆けてD2C型みかんの直送をスタート！

JAにしゅうわ（西宇和農業協同組合）は、「家で働くひとの西宇和みかん」を10月23日（金）より予約販売開始します。昨年度、好評のうちに完売した「働くひとの西宇和みかん」の新しいラインアップになります。

今年は、新型コロナウイルスの影響により、自宅でテレワークを行う方が増えています。「おなかがすいていないのに、気分転換の間食が増えました」「太りたくないから、動かない分、食べる量を減らしました」「食事を用意するのが面倒で、炭水化物ばかり食べています」そんな声が聞こえてくる今だからこそ、リフレッシュには栄養バランスに優れた「みかん」をお勧めします。「働くひとの西宇和みかん」のシリーズは、甘さや酸っぱさの異なるみかんを詰め合わせた、西宇和みかんのオリジナル商品です。

がんばりたいときには少し酸味のきいたみかん、疲れたときには甘さたっぷりのみかんと、楽しみながら召し上がっていただけます。

もぎたてを産地から直送します！

テレワーカー向け

家で働くひとの西宇和みかん

3kg 4,500円（税・送料込）

ON用・OFF用の2つの
味わいを楽しめます。



<ON用>

自宅でのワークは、気が散りやすいものだから。

さわやかな味わいのみかんで、集中スイッチをオンに。

<OFF用>

休むときは、とことん休む。

甘さたっぷりのみかんで心と身体をオフに。

2020年10月23日（金）より予約販売開始

11月10日（火）より順次発送の予定です。

[お求めはこちらから] <https://nishiuwamikan.com/worker/>

【報道関係者様お問い合わせ先】

西宇和みかんPR事務局（ピーポイントプロモーション内）

担当：藤丸（080-5511-7370）・佐瀬 TEL: 03-6277-6701 E-mail: info@ppoint.co.jp



西宇和みかん

昨年度完売した、オフィス向け「働くひとの西宇和みかん」も予約販売開始！

オフィス向け

働くひとの西宇和みかん

3kg 4,500円（税・送料込）

<会議用>

酸味と甘みのバランスが取れたみかん。

会議にさわやかな香り運び、
息詰まった空気に元気を与えます。

<休憩用>

高い糖度で甘みたっぷり。

吸収率が高いみかんの糖が、
疲れたカラダや脳をリフレッシュします。

<デスク用>

口当たりのやさしい味わい。

集中力を要するデスクワークをサポート。
不足しがちな水分の補給にも効果的です。



会議用・休憩用・デスク用の
各1kgをセットで販売

2020年10月23日（金）より予約販売開始

11月10日（火）より順次発送の予定です。

[お求めはこちらから] <https://nishiuwamikan.com/worker/>

2020年度の「働くひとの西宇和みかん」発表の様子

[未原稿]

2020年10月23日（金）、愛媛県松山市において、テレビ局や新聞社など多くのマスコミの方にお集まりいただき、「働くひとの西宇和みかん」発表会を実施しました。



右より栄養士・フードアナリスト 笠井奈津子さん、
西宇和農業協同組合 青果販売部 朝井伸





西宇和みかん

栄養士・フードアナリスト 笠井奈津子さんもこの取り組みを推薦

栄養士として企業に行き、社員の方々の話を聞くと「高いし、手間だし、買うのが面倒…」と果物を敬遠する声をよく聞きます。仕事が忙しく、食生活が乱れやすい20代から40代の果物の摂取量は少なく、特に30代男性の1日あたりの平均摂取量は43.6g（H29国民健康・栄養調査）です。これは、厚生労働省と農林水産省が健康増進と生活習慣病予防のために作った「食事バランスガイド」が示す、1日あたりの果物摂取量の目安200gの1/5程度。でも健康のみならず、ダイエットを考えているときこそ果物、そして「みかん」と思います。果物は重量が多くてもカロリーが低い上に、砂糖の1.15～1.73倍の甘さを感じるので、甘いと感じても決して高カロリーではないからです。

そして、忘れてはいけないのは、糖質は三大栄養素のひとつだということ。糖質は体の大切なエネルギー源であり、不足すると、疲れやすい、集中力が続かないなどの問題を起こします。だから、糖質は“オフ”するのではなく、良質なものに“チェンジ”するのがベストです。

みかんなら、糖質の代謝に必要なビタミンB₁、抗ストレス作用のあるビタミンC、塩分の排出をサポートするカリウム、腸内環境を整える食物繊維など、忙しく働くビジネスパーソンにとってほしい栄養素が多く含まれています。「風邪をひきやすい」「疲れがとれない」「ストレスを感じやすい」「おなかのトラブルで悩んでいる」…その原因のひとつには乱れた食生活が考えられます。でも、“食生活”は“働き方”とリンクするので、健康的な食生活をするために仕事の時間を調整する、というのは難しいです。だからこそ、オフィスに届いて、特別な調理器具がなくても食べることができる「働くひとの西宇和みかん」を勧めたいと思います。そして、みかんの爽やかな香りにも癒やされてください。みかんというココロとカラダの栄養を働く人にお届けしたいと思っています。

■笠井奈津子さんプロフィール

栄養士/フードアナリスト/生活リズムアドバイザー/健康リズムカウンセラー

聖心女子大学文学部哲学科卒業後に香川栄養専門学校（現 香川調理製菓専門学校）を経て栄養士に。都内心療内科クリニック併設の研究所で食事カウンセリングに携わる中で食やセルフケアの大切さを感じ、食の大切さを伝えるための様々な活動をはじめ。企業研修では、数百人単位の参加者でも事前に食事記録をチェックし、労働環境、食環境にも配慮。コンビニでの選択法など、机上の空論にならないアドバイスを大事にしている。

【著書】『10年後も見た目が変わらない食べ方のルール』（PHP新書）など9冊、累計発行部数20万部。



西宇和みかんについて

八幡市、伊方町、西予市三瓶町の2市1町にまたがるエリアで生産され、JAにしゅうわ管内10カ所から出荷されるみかんの総称です。また、JAにしゅうわ西宇和農業協同組合は、西宇和地区産の温州みかんを「西宇和みかん」として統一ブランド化し、品質を保証する“Nマーク”の表示をしています。

<西宇和みかん ブランドサイト> <https://nishiuwamikan.com/>

■JAにしゅうわ 西宇和農業協同組合

設立：平成5年10月

本店所在地：八幡浜市江戸岡1丁目12番10号

営業地区：八幡浜市、西宇和郡伊方町、西予市三瓶町2市1町

出資金：30億3595万円 総資産：1602億2960万円

職員数：552人（臨時・パート職員含む）

組合員数：12,362人 内正組合員5,959人 准組合員数6,403人

総代数：500人 連結自己資本比率：16.21%

子会社：株式会社ジェイエイにしゅうわ、株式会社丸八農協青果市場（平成28年12月末現在）



西宇和みかん

「Nマーク」とおいしさの秘密

■品質保証マークについて

○使用開始：2018年11月5日（月）～

○ロゴマークのコンセプト（ロゴに込めた思いなど）

新マークは、日本を代表するみかん産地の証し。
日本のみかんを代表する愛媛の中でも、100年を超える歴史と
品質への高い評価をいただいている西宇和エリアのみかんだけが
使用することができる「みかんの聖地」「みかんのブルゴーニュ
（みかんに特化した産地）」を目指した品質宣言マークです。
※西宇和エリアは、全耕作地の95.8%で果樹栽培が行われています。



西宇和みかん

■西宇和みかんのおいしさの秘密

かんきつ栽培に適した地形と気象条件

JAにしよう管内は北は瀬戸内海、西は宇和海に面しています。また佐田岬半島の海岸線はリアス式海岸で急斜面が海岸に迫り、平坦地が少ない地形です。気象条件は、温暖で日照量が多く、年間平均気温は17.3℃・年間降水量1,540mmと適度な降雨量となっています。



「3つの太陽」

「3つの太陽」とは、太陽の光、海から反射する太陽光、段々畑の石垣から反射する太陽光のことです。この「3つの太陽」の光をたっぷりとおびることで西宇和みかんはおいしくなります。



海の恵み、山の恵み

西宇和では、みかんの木の根が肥料を十分に吸収できるように、牡蠣殻や塩抜きした海藻を入れて土づくりをしています。また魚身粕や菜種粕などの有機質肥料をできるだけ多く使用してみかんを育てています。



安心、安全のために様々な施策を実施

JAにしようでは平成15年に「食の安全・安心推進対策本部」を設置し、「取引先、消費者への情報開示」「生産履歴の情報作成」「産地偽装防止対策の策定と実施」など12項目に及ぶ取り組みを行っています。また、それ以外にも生産農家から選果場、流通センターまで、情報を一元管理するトレーサビリティシステムの構築を進めています。

