

## 国産・有機栽培みかん5個分のストレート果汁 「有機温州みかんジュース」を新発売

株式会社SONOKO(本社:東京都中央区、代表取締役社長:野辺一也、以下:SONOKO)は、2013年4月1日(月)より「有機温州みかんジュース」を新発売いたします。SONOKOがこだわり抜いたこのジュースは、栽培方法を確認し、国の厳しい基準を満たした有機栽培で育てた温州みかんのみを使用しています。そして製造工程も通常市販されているジュースと違い、渋みやえぐみの元となる外皮をひとつひとつ丁寧に剥き、選別した果実だけをギュッと絞った100%ストレートジュースです。SONOKOだからこそ実現した、安心して贅沢な味わいをお届けいたします。

### ■皮を剥いて搾汁 ～外皮の苦みがなく、果実そのまま～

多くの市販されているみかんジュースは、外皮がついたまま絞って作られています。SONOKOの「有機温州みかんジュース」は、渋さやえぐみ、苦みの元となる外皮をひとつひとつ丁寧に剥き、厳しい目で不具合なみかんを取り除き、そのまま食べてもおいしい旬のみかんのみを使用しています。また、加熱処理も風味を出来る限り損なわないように低温で加熱殺菌することで、搾りたてのフレッシュなおいしさを味わうことができます。



### ■旬のみかん5個分 ～素材の味100%ストレート果汁～

1缶に有機栽培みかん5個分の搾りたてストレート果汁が詰まっています。濃縮還元タイプと違い、香料や酸化防止剤を使用していないのはもちろん、水や砂糖も加えていないため、まるでみかんをそのまま食べているかのような味わいを楽しめます。



### ■有機JAS認定 ～国産・有機栽培みかんを使用～

有機みかんの栽培は、化学肥料の代わりに魚肥、油粕などを使用して土壌を改良します。また、農薬を使う代わりに、農家の人たちが、雑草除去、葉虫を一匹ずつ除去していきます。収穫までに気が遠くなるほどの細かな作業で手間暇がかかる上に、果樹がひとたび病気になり、枯れたりすると、その後数年間にわたり、その木からは作物を得ることができないというリスクがあるため、有機みかんを育てる農家は少なく、現在、有機みかんは大変希少となっています。SONOKOの「有機栽培みかんジュース」は、一軒一軒栽培方法を確認した農家で作られた、安心な有機みかんのみで作っています。



# SONOKO

## <商品概要>

### ■商品名

有機温州みかんジュース(ユウキウンシュウミカンジュース)

### ■原材料名

有機温州みかん(国内産)

### ■内容量

190g

### ■価格

420円(税込)



## <販売店>

■名称:SONOKO銀座店(ソノコ銀座店)

■住所:〒104-0061 東京都中央区銀座 5-9-1 銀座幸ビル1階

■電話番号:03-4335-7878

■営業時間:火曜日～金曜日 11:30～20:00、土曜日・日曜日・祝日 11:00～19:00

■定休日:月曜日

### ■交通

東京メトロ 銀座線・丸ノ内線・日比谷線「銀座駅」A5出口すぐ

JR山手線「有楽町駅」徒歩7分

都営地下鉄 浅草線「東銀座駅」A2出口すぐ

## <通信販売>

ご注文ダイヤル:0120-88-7878(通話料無料)

受付時間:10:00～18:00(月曜定休)

※IP電話、国際電話等をご利用の場合は、TEL:03-4335-7750 におかけください。

## <オンラインショップ>

<http://www.sonoko.co.jp/shop/>

## <本件に関するお問合せ先>

株式会社SONOKO

担当:森島みなみ

TEL:03-4335-7893 FAX:03-4335-7879 Email:info-sonoko@sonoko.co.jp

URL:<http://www.sonoko.co.jp>