

【期間限定】“波乗り、生レモンサワー” 販売開始！！



静岡県外で初の商品化、決定
「すしざんまい」限定 10 店舗にて販売開始！！



寿司チェーン店「つきじ喜代村すしざんまい」を運営する株式会社喜代村(本社:東京都中央区)は、2026年10月15日(木)より、《波乗り生レモンサワー》を都内及び横浜の「すしざんまい」10店舗にて、期間限定で販売することとなりました。

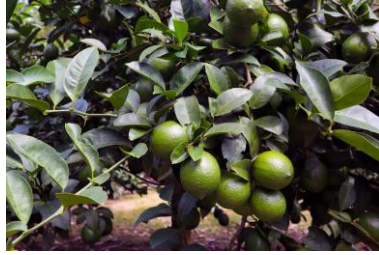
今回、この《波乗り生レモンサワー》のレモンに採用したのが、静岡県牧之原市を発祥とする新しい国産レモンブランド「波乗りレモン」です。もともとは、お茶の一大産地である牧之原の荒廃茶園を再生する取り組みから生まれたレモンで、現在、牧之原市周辺では、約 80 数件の農家がこの「波乗りレモン」の栽培に取り組んでいます。

その最大の特徴は、国産レモンならではの華やかな香りとキリッとした酸味が魅力。防カビ剤やワックスを一切使用していないので、皮のまま食べることもできます。収穫期は、おおむね 10 月～2 月。品種や生産者によって多少幅がありますが、今回、「すしざんまい」で《波乗り生レモンサワー》として提供する品種は、マイヤーレモン。

10 月上旬頃から収穫が始まった、まだ果皮が緑色のグリーンレモンを使用します。

近年、静岡県の「波乗りレモン」への注目も高まってきましたが、国産レモンとしての知名度、認知度は、広島県の「瀬戸田レモン」や「大長レモン」、愛媛県の「岩城島レモン」などと比べ、まだまだ低いのが現状です。さまざまな使い方をして、その魅力と味を多くの方に知っていただき、国産レモンとしてブランドの強化をはかりたい「波乗りレモン」の農家や生産団体の想いと、今年から、定期的にオリジナルのカクテルやフレッシュドリンク系の販売を強化している「すしざんまい」のマーケティング施策に合致するとともに、お刺身やお寿司との相性も抜群なことから《波乗り生レモンサワー》

の販売に至りました。今回は、収穫量の確保や品質の保証、販売価格、数量、評価など、双方ともに不確定要素があるため、10 店舗での試験的な展開となりますが、お客様の評判や反響を見据えながら、実施期間、対象店舗の拡大も視野に入れての展開となります。



《波乗りレモンとは？》



サーファーの聖地、静岡県牧之原市から生まれた新しい国産レモンブランド。

「いい波に乗って全国へ届けたい！」との生産者の思いから名付けられました。華やかな香りとキリッとした酸味が魅力のグリーンレモンが、楽しめるのは、今、この時期のみです。



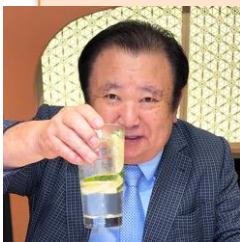
波乗りレモン公式【Instagram】

《生産農家&団体の声》



最初に今回の話を聞いたときは、本当に驚きました。とても嬉しく思う反面、収穫量の確保、品質面など若干の不安もあります。誰もが知っているお店で私たちのレモンが使われるということは、やり甲斐やモチベーションも上がり、励みになります。今年だけでなく、継続して使ってもらえるよう、一生懸命、作ってお届けします。

《すしざんまい木村社長コメント》



これは凄い！

レモンらしい酸っぱ味はしっかりありますが、普通のレモンとは違い、とても爽やかな味わいです。お寿司や刺身にもピッタリ合います。

これなら、何杯でもいけちゃいそうです。

ぜひ、皆様も試してみてください。

《商品案内》



1. 商品名 波乗り生レモンサワー

2. 価 格 1 杯 800 円 (税込 880 円)

すしざんまいオリジナル焼酎&炭酸ソーダ&波乗りレモン 1 個（1/2 はグラス、残り 1/2 は別皿に添えて提供）

*3 杯まで生レモンサワーとして楽しめます

〔おかわりサワー〕 1杯 350円（税込 385円）

焼酎・ソーダ・氷を新しいグラスで提供。レモンの追加はなし。

お1人様2杯まで

3. 対象店舗 10 店舗

本店／六本木ラピロス店／新橋 SL 広場前店／錦糸町店／横浜西口店／東新宿店／
渋谷東急本店前店／池袋東口店／築地駅前店／有楽町店

4. 販売開始 2026 年 10 月 15 日 (木) ~

【すしざんまい公式 SNS】にて動画配信中！

- Instagram <https://www.instagram.com/sushizanmaiofficial/>
- Facebook <https://www.facebook.com/sushizanmaiofficial/>
- X https://x.com/zanmai_man
- Tik Tok https://www.tiktok.com/@sushizanmai_official?lang=ja-JP
- YouTube <https://www.youtube.com/@TUNA-KING>

□株式会社喜代村(URL:<https://www.kiyomura.co.jp/>)=====



2001年4月、日本初の24時間・年中無休の店として築地場外市場に1号店「すしざんまい 本店」をオープン。以降、関東を中心に
出店を重ね、現在、国内に43店舗を展開中。

2026年の豊洲市場の初競りでは、大間産243kgの本マグロを史上最高値となる5億1,030万円で落札し、2019年の当社落札価格3億3,360万円の記録を更新しました。今後も、自慢の本まぐろをはじめ、つねに新鮮で美味しいお寿司を手頃な価格で提供し、お寿司を通じて世界中の人々の幸せに寄り添っていきます。

●本件に関するお問合せ●

株式会社喜代村 広報・販売促進部

〒104-0045 東京都中央区築地 4-7-5 築地 KY ビル 6 階 TEL. 03-3545-1028

-
- ・梅原裕史 email/umehara.h@kiyomura.co.jp mobile/070-1248-1619
 - ・杉本夏子 email/sugimoto.n@kiyomura.co.jp mobile/070-1248-1633