

2024年6月10日

PRESS RELEASE

ASEED アシード株式会社

ストレート果汁使用で国産果実のおいしさ届ける贅沢チューハイ アスターに新味！

広島県尾道市 ^{いんのしま} 因島発祥の果実 はっさくに注目

アスター 広島はっさくのチューハイ 6月24日 数量限定で新発売！



アシード株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長：日野嘉彦）は、国産ストレート果汁のチューハイシリーズ「アスター」から、広島はっさくのチューハイを6月24日より全国で発売します。

■商品特長

上品な甘さと独特のほろ苦さが際立つ大人の柑橘はっさくを使用した、暑い夏にぴったりの数量限定チューハイです。はっさく発祥の地である広島県産のはっさくストレート果汁を使用しており、ジューシーでありながら、すっきりとキレのある飲み心地が特徴です。どんなお食事にも合わせやすい味わいですが、特に広島名物のお好み焼きや牡蠣と一緒に楽しんでいただくと、その魅力が一層引き立ちます。

■はっさく発祥の地 広島

はっさく（八朔）は江戸時代に広島県尾道市因島の恵日山浄土寺で発見されたと言われていています。その当時の和尚様が、旧暦の八月朔日（現在の9月初旬）に食べられると言ったことが名前の由来と言われていています。

はっさくの生産量は、柑橘の生産量が日本随一の和歌山県が国内1位、そして発祥の地でもあり、瀬戸内特有の温暖で雨の少ない気候の広島県も、国内第2位の収穫量を誇ります。

皮が厚く剥きにくいことから全国的に生産量は減少傾向にありますが、その味わいは非常に人気が高く、加工品としても爆発的な人気を誇る商品も少なくありません。広島では、はっさくを使った多くの名物があり、お土産屋さんなどでもその魅力を楽しむことができます。



■広島はっさくに決定した理由

日本の誇る多様な国産果実は、海外でもその人気が高まっています。しかし、農業人口の高齢化など、事業継続の課題が浮上している今、アスターシリーズでは搾汁方法にこだわり、果実本来の味わいが残るストレート果汁を使用し、手搾り果実のような自然な風味を、忙しい日々の中で感じていただきたいと考えています。

はっさく発祥の地である広島は、当社の創業の地でもあります。この縁を感じ、広島県産のはっさくを使用したアスターの開発をスタートさせました。生産量が減っている果実のため、調達の難しさもありましたが、旬に絞った果汁をちょうど供給いただく事ができ、数量限定ではありますが、はっさくの味わいをしっかりと感じて頂ける納得の味わいを実現することができました。



■アシードチューハイ商品ラインナップ

国産果実のおいしさ 届ける

こだわりのチューハイ

選ぶ楽しさ！
7種の国産果実の
贅沢チューハイ

ストレート果汁のお酒

果汁感+後味スッキリ
糖類・プリン体ゼロ

お家でバル気分♪
国産素材にこだわった
創作カクテル

NEW!

ASEED Alc.3% Alc.5% Alc.7%

お酒はなによりも清潔です。のんだあとにはりサイタル。妊婦中心控乳期の飲酒はやめましょう。

※商品の提供、取材などお気軽にお問い合わせください。

■商品概要

内容量	: 350ml	使用果汁	: 全量ストレート果汁
希望小売価格	: 190 円(税別)	販売地域	: 全国
【ブランドサイト】 https://aseed-aster.com/ 【楽天通販サイト】 https://www.rakuten.ne.jp/gold/aseedbrew/ 【Instagram】 https://www.instagram.com/aseed_jp/ https://www.instagram.com/aster_jp/ 【X (旧 twitter)】 https://twitter.com/ASEEDofficial	【本件に関するお問い合わせ先】 アシード株式会社 担当：田中 広島県東広島市志和町別府 2061 番地 3 (宝積飲料内) TEL：(082) 433-4959 メール:kikaku@aseed-hd.co.jp ※本商品の提供、取材などお気軽にお問い合わせください。		