

国産ストレート果汁のアスターシリーズから 品質評価ダブル受賞
アスター 完熟沖縄シークワサーのチューハイ
2026モンドセレクション ゴールド受賞



アシードビバレッジプラス株式会社(本社:広島県福山市、代表取締役社長:寺地洋平)は、国産果実のストレート果汁を使用したチューハイシリーズ「アスター」の主力商品「完熟沖縄シークワサーのチューハイ」が、ベルギーに本部を置く国際品質評価機関「モンドセレクション(Monde Selection)」が主催する世界選抜 2026(World Selection 2026)スピリッツ&リキュール部門にて、優秀品質金賞(Gold Quality Award)を受賞しました。本商品は 2023 年の第 61 回ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞(※1)に続き、独立した第三者機関から品質が高く評価を受けた形となります。

■モンドセレクションについて

1961 年に設立された、ベルギーに本部を置く国際品質評価機関です(※2)。本商品はスピリッツ&リキュール部門で Gold Quality Award を受賞し、授賞式は 2026 年 6 月 9 日、フランス・パリの欧州・外務省で開催されます。



■商品について

《沖縄県産の希少な完熟シークワサー》

国内のシークワサーは、ほぼ全量が沖縄県で生産される希少柑橘で、年間生産量は約 3,500 トン。温州みかんの生産量(約 60 万トン超)の 200 分の 1 にも満たない規模です(※3)。さらに、市場で流通するシークワサーの大半は 8~9 月に出荷される「青切り(緑色の未熟果)」で、酸味が強く加工原料として使われるのが一般的です。本商品の原料には、青切りの時期に収穫せず、樹上でじっくりと冬まで完熟させた、沖縄県産のシークワサーのみを使用。完熟果は鳥害のリスクが高く、生産者の手間を惜しまない作業によって守り育てられる、地元・沖縄でも一部の時期にしか味わえない、まさに知る人ぞ知る希少な果実です。

《ストレート果汁製法による豊かな味わい》

搾った果汁を加熱濃縮せずそのまま使う「ストレート果汁製法」を採用。完熟シークワサーならではのまろやかな酸味、ほのかな甘み、深い香りを損なうことなくお楽しみいただけます。

《パッケージ》

缶上部にブランドの象徴となる「ストレート果汁」の旗型アイキャッチを、中央には完熟シークワサーの果実を大きく配置し、ひと目で原料の魅力が伝わるデザインに仕上げています。上蓋には高級感のあるゴールドを採用し、日常の中の小さな贅沢を演出しました。

■開発背景

アスターは、「国産果実の魅力を、より多くの方に届けたい」という想いから生まれた、国産果実のストレート果汁を使用したチューハイシリーズです。沖縄、広島、瀬戸内、和歌山、山梨、福島、愛媛、岩手など全国各地の産地と向き合い、それぞれの果実の個性を引き出すストレート果汁チューハイを開発・展開してきました。

本商品「完熟沖縄シークワサーのチューハイ」は、シリーズを代表する商品の一つとして、沖縄県産の希少な完熟シークワサーの魅力を、ストレート果汁ならではの自然な味わいとともにお届けすることを追求しています。

■代表取締役社長コメント

「本商品は、私が商品企画を担当していた当時に開発した商品です。日本各地の特産果実を探し求める中で、沖縄県産の完熟シークワサーに出会いました。一般的にシークワサーは、酸味の強い“青切り”が主流で、加工用途として使われることが多い果実です。しかし、ご紹介いただいた完熟果実は、みかんを思わせる自然な甘みと豊かな香り、そしてシークワサー特有の爽やかさが見事に調和しており、果汁だけでも美味しく飲めるほど印象的な味わいでした。その“想像を超える美味しさ”との出会いが、商品化への大きな原動力となりました。

さらに、農家の方々からは、完熟させても販路がなく、収穫されないまま木の下に落ちてしまうという現状も伺いました。当社は、その確かな品質と可能性を信じ、継続的に完熟シークワサー果汁を購入することを産地の皆さまとお約束しました。本来であれば十分に活用されなかったかもしれない果実が、こうして高品質な原料として、チューハイへと生まれ変わっています。

この商品は、当社のアスターシリーズが大切にしている“ストレート果汁による果実本来の魅力を最大限に引き出し、生産者の想いとともに価値を届ける”という考え方を体現した、原点ともいえる商品です。定番から希少な国産果実まで、それぞれの個性や美味しさに真摯に向き合い、商品としてお客様へ届けていく——その姿勢を、この商品開発を通じて改めて強く定めることができました。

今回、本商品を国際的な品質評価機関にも高く評価いただけたことを、大変光栄に感じております。本受賞を励みに、これからも国産果実の新たな魅力と価値を届ける商品開発に取り組んでまいります。」

アシードビバレッジプラス株式会社

代表取締役社長 寺地 洋平

- ※1 一般社団法人日本フードアナリスト協会主催。第 61 回ジャパン・フード・セレクション グランプリ (2023 年 3 月受賞)。
※2 評価項目：包装、視覚、香り、味、総合判断の 5 項目を独立した審査員が評価。Monde Selection 2026 は参加国 150、評価対象製品 3,000 点超の規模で実施されている。出典：Monde Selection 公式サイト (www.monde-selection.com)
※3 シークワサー (シイクワシャー) 国内収穫量・出荷量はいずれも約 3,581 トン (2022 年)。温州みかん収穫量約 61.7 万トン (令和 5 年産)。出典：農林水産省「特産果樹生産動態等調査」「作況調査 (果樹)」。

希望小売価格	： 210 円 (税抜)	内容量	： 350ml
販売チャネル	： 小売店、EC サイト	使用果汁	： 国産ストレート果汁

<p>【オリジナルブランド商品ページ】 https://www.aseedbp.co.jp/product/ 【商品ページ】 https://aseed-aster.com/ 【Instagram】 https://www.instagram.com/aseed_jp/ 【X (旧Twitter)】 https://x.com/ASEEDofficial</p>	<p>【本件に関するお問い合わせ先】 アシードビバレッジプラス株式会社 マーケティンググループ ブランド企画チーム 〒739-0262 広島県東広島市志和町別府2061-3 担当：宝積・田中 TEL：082-433-4971 メール：pr@aseedbp.co.jp ※本商品の提供や取材のご依頼など、どうぞお気軽にお問い合わせください。</p>
--	---