

2023年10月25日

関西限定 商品情報

## 10/27(金) 関西限定 菓子の製造過程で出来たシロップ°を活用した 和歌山県産南高梅シロップ°新発売



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、食品ロス削減を目指し、10月27日（金）より紀州南高梅の商品製造時に使用し、副産物となっているシロップを活用してつくった「紀州の完熟うめシロップ」を販売します。副産物のシロップは、滋賀県で和菓子の製造販売を行う株式会社たねや（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本 昌仁）で製造・販売している「完熟梅ゼリー」の梅を漬け込む際に使用しているものです。関西の無印良品の限定25店舗にて限定で発売します。

### ■ 食品ロスの削減を目指した商品を、地元企業と開発し、流通させることで地域活性を目指す

当社は、店舗が各地域のコミュニティーセンターとしての役割を持ち、地域の住民の方々や自治体と連携し、地産地消の推進や雇用創出、まちづくりなど地域活性化に寄与することを目指した活動を行っています。2021年9月より地域に根ざした取り組みを推進する組織として地域事業部を設置し、活動の一つとして地域の生産者や加工会社と協力して独自の商品開発を行っています。近畿事業部ではこれまで、難波ねぎや泉州黄玉葱など近畿地方の伝統野菜を使った商品や、活用されず廃棄されていた奈良県の大和当帰葉や、和歌山県のあら川の桃の種や皮から抽出したエキスを活用した商品、滋賀県産の規格外のさつまいもを活用した商品など、計46品を地元の生産者や加工会社と共に開発・販売してきました。たねやは、サステナブルなお菓子づくりを目指し、容器や包装の脱プラスチック、フードロスゼロを目指したお菓子づくりなど、食を通じて地域や環境の課題解決を図っています。この度、両社共に互いの取り組みに共感し、食品ロス削減を目指した商品を共に開発することとなりました。

## ■ シロップまで余らせることなく楽しめる商品を開発

今回開発した商品は、たねやが「完熟梅ぜりー」の製造時に梅を漬け込む際に使用したシロップに、フルーティーな香りが特長の紀州南高梅の味をより楽しんでいただくため、完熟した果肉と自然な甘さのてんさい糖を加えて作っています。完熟南高梅のすっきりした香り、味わいをそのまま感じられ、希釈することで好みに合わせてアレンジできる梅のシロップにしました。「完熟梅ぜりー」は 2002 年より販売されている商品で、たねやではこれまでも毎年約 10t 発生する副産物のアップサイクルに取り組んでいましたが、全量を使い切る事は出来ていません。今回の製造では副産物のシロップ約 1t を活用しました。今後は製造数を増やして副産物の利用拡大を目指します。

当社は、今後も地産地消の促進や地域産業の活性化に寄与することを目指し、食を起点とした取り組みを行う予定です。

## 商品情報

「紀州の完熟うめシロップ」 消費税込 590 円

和歌山県産の黄色く色づいた完熟梅をたっぷり使用し、自然な甘みが特長のてんさい糖のシロップで漬け込みました。完熟梅ならではのフルーティーで芳醇な香りをお楽しみいただけるフルーツシロップです。

## 「良品計画 近畿事業部」について

当社は地域の住民の方々や行政と交流・連携をしながら生活圏への出店を推進し、地域密着型の事業モデルを確立するために 2021 年の 9 月から国内 12 地域（現在は地域の区分を変更し 13 地域）に地域事業部を設置しています。近畿事業部では地域の生産者や企業と協力して独自の商品開発を行っているほか、農家の支援やイベントの開催等の活動を進めています。

## 株式会社たねや

所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1

HP：<https://taneya.jp/>

明治 5 年（1872 年）創業、近江商人発祥の地で歴史を育んできた和菓子舗。めぐる季節の豊かさをお菓子に託し 150 余年、四季折々の和菓子を滋賀県からお届けしています。風土の中で感性を磨き、歴史と伝統の味を守り伝えながら、たねやならではの和菓子の世界を作り上げています。2015 年には洋菓子舗クラブハリエとのフラッグシップ店「ラ コリーナ近江八幡」を滋賀県にオープン。