

## 創業六百年の種麴メーカーが地元豊橋市とコラボレーション 「靴屋三左衛門のあま酒 初恋レモン」新発売 EARTH COLOUR LAB NAGOYAで限定販売開始

創業六百年の歴史をもつ種麴メーカー・株式会社靴屋三左衛門（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：村井 裕一郎）は、愛知県豊橋市産の「初恋レモン」とコラボレーションした新しい味わいのあま酒「靴屋三左衛門のあま酒 初恋レモン」を、12月1日（火）よりEARTH COLOUR LAB NAGOYAで限定販売いたします。

### ■愛知県豊橋市 河合果樹園産の「初恋レモン」とコラボレーション

愛知県豊橋市 河合果樹園産の無農薬レモン「初恋レモン」。元々レモンは皮に栄養が多いため、「初恋レモン」は皮まで食べられるよう、農薬と化学肥料の使用を代替え技術を使って減らし、無農薬(化学農薬・有機農薬不使用)で栽培しています。ボックス栽培のため通常栽培よりも生育時間がかかり、2～3ヶ月余分に木にならせています。この栽培方法が「初恋レモン」の特徴である柔らかな皮と豊富な果汁を生み出しており、その希少さから、「初恋レモン」は日本一の無農薬レモンとされています。



河合果樹園ホームページより

「初恋レモン」を栽培している河合果樹園は、安全でおいしいものを作るため、農薬と化学肥料の使用を代替え技術を使って減らす取り組みをしている果樹園です。安全に対する取り組みについて数々の賞を受賞しているだけでなく、豊橋市の名産を使った商品を製造し地域を盛り上げようという“初恋レモンプロジェクト”の主催者でもあります。「初恋レモン」は、このプロジェクトに参加している企業のみが購入できる大変貴重なレモン。靴屋三左衛門はプロジェクトの一員として、地域を応援したい、地域の発展に役立ちたいという思いから、「初恋レモン」とのコラボレーション開発に至りました。そこで、昨今の発酵食品への再注目もあり、弊社は創業より発酵食品の大本である麴を扱ってきた“麴の第一人者”として、麴を使った食品の代表である甘酒とのかけあわせを思案いたしました。

参考) 河合果樹園ホームページ：<http://kawaikajuen.jp/>

### ■「靴屋三左衛門のあま酒 初恋レモン」の特徴

種麴メーカーである靴屋三左衛門は、室町時代より永年、麴づくりの技術やノウハウを培ってきました。麴菌から麴を使った食品まで一貫して自社で製造している靴屋三左衛門だからこそ、初恋レモンの持つ風味を最大限に引き出すことができると考え、素材本来の風味と麴の贅沢な調和を楽しめるあま酒を作り上げました。

レモンの味わいの決め手は“皮”にあります。皮がレモン本来の自然な香りや風味を生み出すため、皮ごと食べられる初恋レモンの特長を活かし、レモンピールを入れています。さらに、皮と果汁の黄金比を研究し尽くし、初恋レモンの濃厚な果汁と程よい甘酸っぱさをそのまま表現。レモンの味わいが最も感じられるよう飲み心地を重視し、麴を裏ごしした滑らかな舌触りのあま酒にしました。レモンのさわやかな香りを楽しめる、すっきりとした味わいです。

冷たい水で1.5倍に薄めて飲むと、レモンの風味が存分に味わえます。あま酒の風味をより味わいたいときは、温めてお召し上がりください。ソーダ水でさっぱり、豆乳・牛乳で割ってスイーツ風に、ヨーグルトやアイスクリームのソースとしてなど、お好みによって飲み方・使い方を変えて何度も楽しめるあま酒です。

## ■商品情報



商品名：糀屋三左衛門のあま酒 初恋レモン  
原材料：米麴、米、レモン（全て国産品）  
内容量：250g  
価格：1,296円（税込）  
保存方法：冷蔵庫（10℃以下）に保存  
賞味期限：製造日より約50日

## ■EARTH COLOUR LAB NAGOYAで限定販売開始

このたび、EARTH COLOUR LAB NAGOYA 1階のグローサリーにて「糀屋三左衛門のあま酒 初恋レモン」の取り扱いを開始します。

※糀屋三左衛門WEBサイト、弊社店頭での取り扱いはございません。

※初恋レモンは貴重なレモンのため生産量に限りがあり、今後の他店舗展開は未定です。

2020年2月、名古屋新栄町にオープンした EARTH COLOUR LAB NAGOYA。名古屋発・日本初となる新業態「グローサラン(グローサリー+レストラン)&サロン」で、1階は無農薬野菜・無添加食品を専門に取り扱うグローサリー、2階はレストラン兼サロンを備え、毎日の食事をもっと気遣いたいと感じている方にぴったりな、体に優しい食品が揃っています。オーナーは土磨自然農園を運営する横島龍磨氏。「カラダは食べたモノで出来ている」という考えから、安心安全な食べ物をカラダのご褒美にすべく、美味しくてカラダに良い食材・食品の発信に努めています。生産者、製造者、消費者を繋げ、食と農にさらなる興味と理解を深めてほしいという思いを抱き開業した新しい発信型店舗です。

糀屋三左衛門のあま酒の原料米には、横島氏が運営する土磨自然農園で栽培された米を使用しており、生産者としても深い繋がりがあります。お米は岐阜県関市洞戸産のコシヒカリ。ミネラル豊富な超軟水の名水地の洞戸で、人と環境にやさしい「クリーン農業」で栽培した国産減農薬米です。一粒一粒が重くしっかりしており、炊き上がりの香りが良く甘味が強い特徴を持ち、糀屋三左衛門の麴作り技術とも大変相性の良いお米です。

## EARTH COLOUR LAB NAGOYA

所在地：〒460-0007 名古屋市中区新栄1-3-24 アンジュサカエ1階・2階（商品取り扱いは1階）

営業時間：11：00～19：00

URL：<https://www.earth-colour2019.com/>

## ■会社概要

株式会社糀屋三左衛門

室町時代に京都で創業。足利義輝より麴業の許しを得て創業したと伝えられており、当時の許し判が弊社に現存しています。創業以来、麴づくりのもととなる種麴を全国3,000社以上の醸造メーカーに提供しています。室町時代より麴づくりに携わってきたからこそ、日本独自の文化である麴文化をお客様に伝え、食品としての麴の美味しさをお届けしたいと考え、甘酒や塩麴といった麴加工食品、家庭用の種麴・麴などを製造・販売しています。

所在地：愛知県豊橋市牟呂町内田111番地1

設立：1965年4月(創業1394年)

代表者：第29代当主 村井 裕一郎

事業内容：種麴、麴、あま酒、その他麴加工食品、醸造関係資材などの販売

関連会社：株式会社ビオック

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社糀屋三左衛門 広報担当 米田 涼香（よねだ すずか）

TEL: 0532-31-0311 FAX: 0532-31-0354 Mail: [techno@bioc.co.jp](mailto:techno@bioc.co.jp)