

ストレート果汁使用で国産果実のおいしさが詰まった贅沢チューハイ アスターに新味！

アスター岩手やまぶどうのチューハイ 9月6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にこだわったチューハイシリーズ「アスター」から岩手やまぶどうのチューハイを9月6日(金)より全国で発売します。

■商品特長

本商品は、軽い飲みと爽やかな酸味が特徴の岩手県産の山ぶどうのストレート果汁を使用したチューハイです。グラスに注げばその味わいと豊かな香りが一層広がり、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

ワインの原料としても使用されることの多い山ぶどうですが、グリルした肉料理と合わせれば、軽い飲みと爽やかな酸味が肉の旨味を引き立て、また、ブルーチーズなど少しクセのあるチーズと組み合わせると、チューハイのフルーティーさが際立ちます。

■山ぶどうについて

岩手県が日本一の生産量を誇る山ぶどうは、秋に旬を迎える果物です。冬眠前のツキノワグマやヒグマが栄養を蓄えるために食べるとされ、古くから滋養に富んだ果物として知られています。

一般的なぶどうと比べ、山ぶどうはポリフェノールやミネラル、鉄分などの栄養成分が豊富で、滋養強壮や疲労回復に珍重されてきました。

粒の大きさは約8ミリと非常に小さく、さらに種が大きいいため、1粒から得られる果汁はごくわずかです。また、山ぶどうの樹は雄雌があり、実をつけるのも難しい上、実がなるまでに5～6年もの時間が必要です。

本商品は、そのような山ぶどうのストレート果汁を使用したチューハイです。



■岩手山ぶどうに決定した理由

日本の知られざる果実の美味しさをチューハイにしてお届けしたいと探し求める中、岩手県産の山ぶどうに出会いました。山ぶどうは、一般的なぶどうとは一味違う野性味のある味わいが特徴で、それがよいアクセントとなり、渋みと酸味が両立した新しいチューハイの味わいができるのではと感じました。着想から2年をかけて味わいを整え、決して潤沢にはない果汁を数量限定で供給いただき、山ぶどうのストレート果汁を使用したチューハイをお届けすることができました。この機会にぜひ、山ぶどうの味わいのアスターチューハイをお楽しみください。

■アシードチューハイ商品ラインナップ



※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/		【本件に関するお問い合わせ先】 アシード株式会社 広島県東広島市志和町別府 2061 番地 3 (宝積飲料内) 担当：田中 TEL：(082) 433-4959 メール： kikaku@aseed-hd.co.jp	
【楽天通販サイト】 https://www.rakuten.ne.jp/gold/aseedbrew/		※本商品の提供、取材などお気軽にお問い合わせください。	
【Instagram】 https://www.instagram.com/aseed_jp/ https://www.instagram.com/aster_jp/			
【X (旧 Twitter)】 https://twitter.com/ASEEDofficial			