

【新登場】愛媛うまれの人気急上昇みかん「紅まどんな」100%ジュースが登場！

まるでゼリーのような、とろんととろけるジューシー食感が人気の「紅まどんな」が、贅沢にジュースになりました！

こだわり産地の無添加フルーツジュース専門店「こちる cochill juice」（江東区亀戸7-9-14 1F）では、期間限定・1日数量限定で、愛媛県特産の「紅まどんな」のみを使用した無添加・砂糖不使用のフレッシュジュースの販売を開始します。



紅まどんな100%ジュース

紅まどんなの特長

●愛媛県のみで栽培

紅まどんなは、みかん類とオレンジ類をかけ合わせた「タンゴール」の一種で、2005年に品種登録されました。愛媛県のみで栽培され、収穫時期が11月末～12月中旬と短いため、希少性の高い高級品として、贈答用にも人気が高まっています。

●ゼリーのような食感

紅まどんなの大きな特長は、ゼリーのような舌触りの果肉にあります。種が無く、ジョウノウ（白い薄皮）も気にならないほど薄いので、とても食べやすくジューシーです。

外皮も薄いため、完熟の紅まどんなを外皮から触っても、果肉の弾力がわかるほどです。

●口に広がる甘い果汁

ぷるぷるの果肉には、たっぷりの果汁が含まれています。十分な甘味を有しながらも、すっと鼻に抜ける爽やかな香りも紅まどんならしい特長です。



紅まどんな

商品誕生の背景

とろける食感が特長の紅まどんなは、そのまま食べるのが一番。ジュースにするのはもったいない、という考えもあるかもしれません。

しかし、一方で、果物をスーパーなどで購入して食べる家庭は少なくなっているのも事実です。

果物は、野菜同様に栄養価が高く、免疫力を高めるうえでも毎日摂取して頂きたいもの。

そのため、当店では産地や旬にこだわり、果物に関心を持ってもらうこと、果物そのものは購入する機会は少なくとも、当店のフルーツジュースを通じて、珍しい品種や果物の効能を知ってもらうきっかけになってほしい。

そんな想いで、紅まどんなを100%フルーツジュースとして、ご注文を頂いてから1杯ずつ心を込めて提供させて頂くことにいたしました。

「紅まどんな」100%ジュース

当店でお出しする「紅まどんな」100%ジュースは、もちろん無添加、砂糖不使用。

栄養の詰まったジョウノウはそのままに、ミキサーを回すために必要な最低限のお水だけを加えてお作りしています。

混じりっけなし、100%ピュアでフレッシュな、フルーツジュースとなっています。



紅まどんな100%ジュース

商品概要

「紅まどんな」100%ジュース Sサイズ…600円（税込）

「紅まどんな」100%ジュース Lサイズ…700円（税込）

店舗情報

こだわり産地の無添加フルーツジュース専門店「こちる cochill juice」

所在地 東京都江東区亀戸 7-9-14 ビアーレ亀戸 1F

電話番号 03-5875-5116

営業時間 10:00～20:00

定休日 木曜日（祝日の場合は営業）

会社概要

株式会社マイフローレス

所在地 東京都江東区亀戸 7-9-14 ビアーレ亀戸 1F

代表者 代表取締役 兒嶋 洋平

設立 2019年2月 資本金 400万円

事業内容 喫茶店等の飲食店の経営・ケータリング業 キャラクター商品の企画・制作及び販売

URL <https://cochill.myflawless.co.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000060657.html>

株式会社マイフローレスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/60657