

【都内初】 しばらくたて！まじりっけなし！湘南ゴールド100%ジュースの販売を開始します

神奈川県でのみ栽培されている幻のフルーツ・湘南ゴールドを贅沢に使用したフレッシュジュースが登場です。

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」（東京都江東区亀戸7-9-14 1F）では、都内で初、そして唯一の湘南ゴールド100%ジュースの販売を開始します。



湘南ゴールド100%ジュース

幻のオレンジ「湘南ゴールド」

「湘南ゴールド」は、神奈川県西湘地域で誕生した柑橘で、「今村温州」と元々西湘地域で生産されていた「ゴールデンオレンジ（黄金柑）」の交配により作られました。

「湘南ゴールド」の生産量は、50トンほど。そのすべてが神奈川県のみで生産されています。

ちなみに、「有田みかん」は、全国で100万トンの生産量を誇っています。

「湘南ゴールド」の生産・流通が始まって10年ほどとなりますが、上記数字からもわかるように、まだまだ生産量が少なく、小売店での流通がほとんどないことから、別名「幻のオレンジ」とも言われています。



湘南ゴールド

「湘南ゴールド」の実は、みかんよりひとまわり小さい程度の大きさ。
レモンのような鮮やかなイエローと、ゆずのような爽やかな香り、口に含むとみかんのような優しい甘さが広がります。



湘南ゴールド

都内で初、そして唯一の「湘南ゴールド」100%ジュース

湘南ゴールドを使ったジュースはこれまでも販売されていましたが、ビン詰めや紙パックなどの加工品が中心でした。
または、湘南ゴールドの希少性ゆえに、他の柑橘類とまぜたジュースが多数でした。
湘南ゴールドは果汁が多く、春らしい爽やかな香りが特長。

ぜひとも、珍しい湘南ゴールドのおいしさを、多くの方に知ってもらいたい。

そんな想いで、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」では、この希少な湘南ゴールドのみの100%ジュースをご用意しました。

当店では、外皮と種を取り除いた実をそのままミキサーにかけて、ジュースに仕上げています。

無添加・砂糖不使用のフレッシュなジュースを、ご注文を頂いてから、一杯ずつ提供いたします。

湘南ゴールドは、花粉症対策にも効果あり

湘南ゴールドには、ナリルチンというフラボノイド成分が多く含まれています。

ナリルチンには、花粉症やアレルギー性鼻炎の抑制効果があると言われています。

湘南ゴールドには、他の柑橘に比べ、果実では2～4倍、果皮では6～8倍以上のナリルチンが含まれていることが確認されました。

当店の湘南ゴールド100%ジュースは、果皮・果実をそのままジュースにしているので、このナリルチンを余すことなく摂取することができます。

ぜひこの春、花粉症対策に、湘南ゴールド100%ジュースをお楽しみください。

商品概要

湘南ゴールド100%ジュース

Sサイズ 500円（税込）

Lサイズ 600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 児嶋 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/>

問合せ先

株式会社マイフローレス 担当：宗 美希（そう みき）

電話番号 090-4134-7839

mail mikis@myflawless.co.jp

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000009.000060657.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

製造風景などの撮影も可能です。

