

食べる葡萄ジュース
まるごと味わう山梨の味





ジット株式会社が新たなプロジェクト事業「山梨Made」を立ち上げた。山梨にゆかりの深い果実を食品へ加工し、販売していく。その第1弾としてワイン科学研究の権威、国立山梨大学柳田藤寿(やなぎだふじとし)教授とともに「食べる葡萄ジュース」を開発した。山梨のぶどう収穫量は全国一。山梨を象徴する果実であるぶどうは贈答品として珍重されている。その栄養豊富な皮、実、種をまるごとつぶしたフレッシュジュースだ。ほかには一切手を加えない、自然の恵みを凝縮した一品。地元農家で採れた新鮮なぶどうの実を、一つ一つ手作業で房から外す。機械では取り除けない部分も、きれいに取り除くことが出来る。「食べる葡萄ジュース」の味を左右する作業であるため、妥協はせず、手作業にこだわっているのだ。新たに会社の敷地内に設備を導入し、専用工場を設立。ここまでする

理由には、「山梨を元気に」というジットが掲げるテーマが大きくかかっている。地元農家、企業、そして大学の、地域を支える三者が協力し実現したプロジェクト。将来的には、自社農園を所有し、さらに地域の雇用を増やしていきたいという。ぶどうの種は美容と健康にいい。動脈硬化や脂質異常症、高脂血症など生活習慣病の予防から、アンチエイジングが期待される美容効果成分がある。栄養分を出来る限り壊すことのない独自の破碎製法を採用。一般的に流通しているぶどうジュースには含まれないビタミンEなどの栄養成分も含まれており、子どもから年配の方までおいしく飲める。ビタミンEを入れて、主な栄養素は総プロアントシアニジン、オレイン酸、リノール酸、レスベラトロールの五つ。美肌効果や血液をサラサラにしてくれたり、老化の防



止、抑制などの働きがあるという。「山梨を元気に」という思いから生まれた「食べる葡萄ジュース」は、飲んだ人の身体の内側からも元気にしてくれる働きがあるのだ。使われている品種はマスカット・ベリーA、巨峰、シャインマスカットの3種類。それぞれ、風味や色味が違う。着色料などの食品添加物は一切使用していないので素材の味や色がそのまま製品になる。一瓶あたり、半房から一房分のフレッシュなぶどうがギュッと濃縮されているとはなんとも贅沢。健康のために自分や家族で飲むのはもちろん、大切な人の健康を想う贈り物としてもオススメだ。飲むだけではない「食べる葡萄ジュース」。冷やしてシャーベットに。生クリーム、牛乳と混ぜてゼラートにも。デザートとしてだけでなく、料理に添えるソースやドレッシングにもアレンジが可能。汎用性の高さも魅力的だ。食べ

終わった後の瓶は再利用が可能。可愛らしいかたちが特徴的な瓶のラベルは外しやすく工夫されている。きれいに洗えば、花瓶として花を挿したり、ディフューザーを入れる容器としても使えるのが嬉しい。山梨Madeは身体を元気にしてくれるだけでなく、心も元気にしてくれる。山梨から世界を元気にするジットの新たな挑戦はまだ始まったばかり。今後はぶどうだけでなく、そのほかのフルーツを使ったアイテムの展開も構想しているという。旬のものということもあり、年間の販売数が決まっている限定品。毎日の生活に元気を与えてくれる、プレミアムなジュースを味わってみてはいかがだろうか。

お問い合わせ、お買い求めはこちら。
山梨Made 担当 松土 <http://yamanashi-made.jp>

ジット株式会社
〒400-0413 山梨県南アルプス市和泉984-1 TEL 055-280-8105
<http://www.jit-c.co.jp>