

# 幻の柑橘 直七のご提案

日成共益株式会社

〒101 - 0053 東京都神田美土代町7番地

TEL 03-3293-3747 FAX 03-3233-1174

<http://www.nissei-jp.co.jp/>



NISSEI KYOEKI

## 正式名称：「田熊すだち」

- 広島県尾道市田熊(たくま)で発見されたことが由来の香酸柑橘
- 高知県内にてその昔、魚商人の直七さんが、魚料理にかけると美味しいと広めた事から、「直七」と呼ばれる様になったと言われています
- 昭和23年刊行の日本柑橘図譜に「直七Naoshichi」として記載
- 非常に古い品種で、現在までに品種改良されていない
- 現在は四国の西南端に位置する高知県宿毛市が一大生産地



## 幻の柑橘

- 収穫時期は9月～10月  
収穫期中に緑～黄色へ変化。緑の方が香りが良いといわれています
- 栽培は宿毛市およびその周辺の高知県内でのみ
- 生産量が少なく、旬の時期に高知県内の日曜市等のみにて流通  
地元での浸透率は高いものの、全国知名度はまだまだこれから。

※果実の収穫量は2019年に280トン、搾汁量は110トン

c.f. 柚子の国内生産量：26,000トン(2016年)

➡収穫量は、柚子に比べて約100分の1、  
青果としても市場に出回る事なく、「幻の柑橘」と呼ばれる様に

# 高知県宿毛市

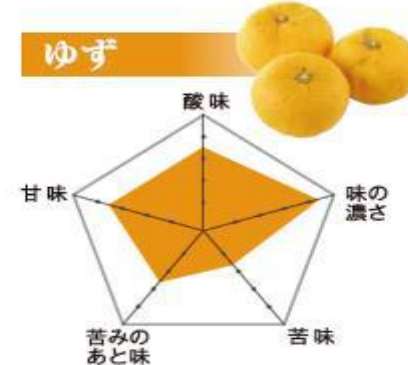
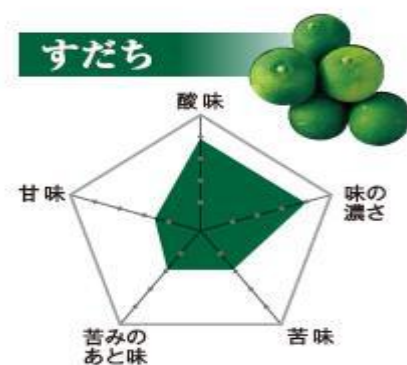
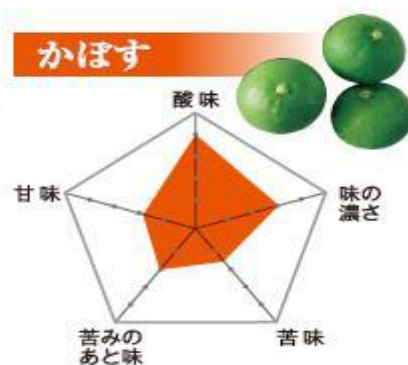
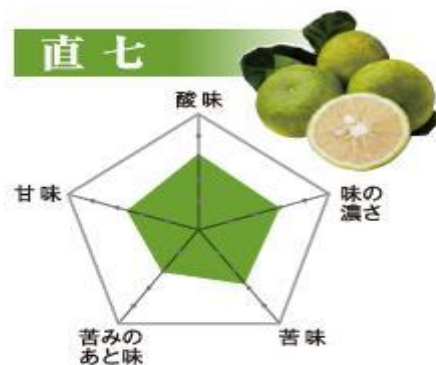
- 高知県西南端に位置し、愛媛県との県境（東京より約1,000km）
- 人口は約20,000人程になり、年間平均気温は21℃と一年を通して温暖な気候
- 山の幸として文旦、小夏をはじめとする柑橘類、宿毛湾で育てられたタイ、ブリ、カンパチの海の幸があり自然に囲まれている



## 直七果汁の特長

香酸柑橘類のなかで最もやわらかい酸味を持ち、  
苦味の余韻などからくる後口も最もすっきりとしている。

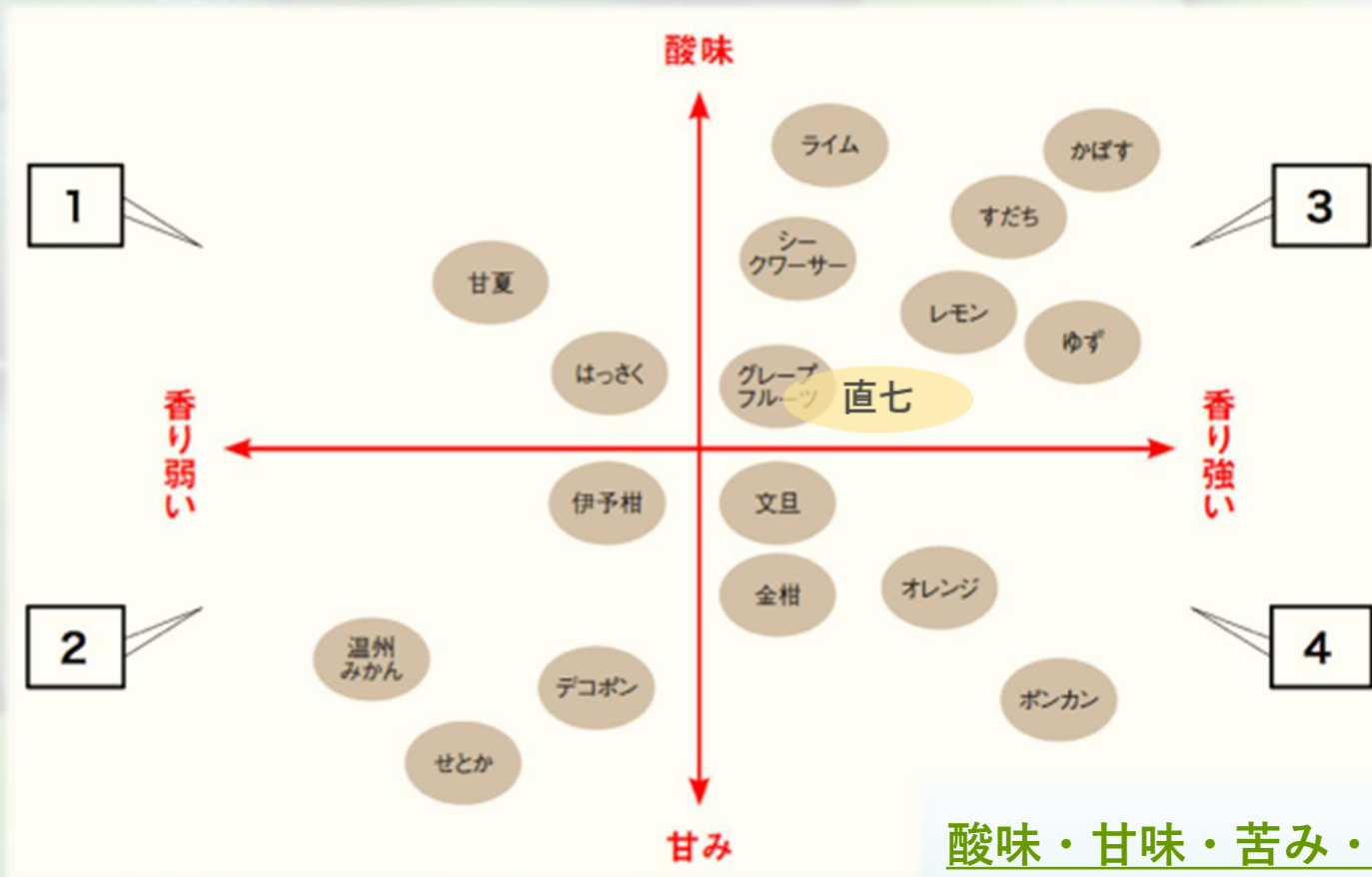
(味香り戦略研究所調査結果)より



直七果汁は、まろやかな酸味が持ち味で、香りもゆずやレモン等、他の香酸柑橘より控えめですが、その分、料理に用いたときは素材の味を邪魔せずにその魅力を引き出す、名脇役として活躍します。

- 酸味・甘味・味の濃さ・苦味・後味のバランスが取れています
- 後味が残らず、クセが少ないのが特徴 ⇒ 飲料に最適！！
- 魚介類の臭み消しにも使え、魚本来の味を引き立てます
- スッキリとした味わいから、ポン酢・ドレッシング・炭酸飲料・カクテル等におすすめ！採用例も...

# その他の柑橘と直七



<https://funq.jp/buono/article/452419/>より抜粋

酸味・甘味・苦み・香りのバランスに優れ、  
素材の味を邪魔しません  
くせがなく、  
和・洋・中間わずに相性抜群！

# 直七の採用例 —飲料・アルコール—



## ■ アサヒビール もぎたて

2018年より毎年冬季限定で発売  
冬の鍋物に合わせるというコンセプト

2020年も発売決定(3年連続)

果汁1%配合・8トン

## ■ 大関酒造 直七と檸檬を使った冷酒



## ■ カゴメ 野菜生活

2015年期間限定で販売

果汁30%配合・30トン



900ml



180ml

# 直七の採用例 –デザート–



## ■ トーラク カップマルシェシリーズ

2018年期間限定で販売



# 青果流通に関して

生産量の少なさにより、  
今までは青果の流通は高知県内に限られていたところ



かねてからの直七の里(株)の働きかけにより

大手スーパーでの販売が決定

(2020年10月より)

【関西地区】イトーヨーカドー

【関東地区】ヤオコー





# 商品ラインナップ（予定）

- **冷凍果汁** ※在庫有り 小分けサンプル提供可
  - ・1kg×12本 6ケース(74kg)～
  - ・20kg BIB 6ケース(120kg)～
- **果汁パウダー** ※2種試作 小分けサンプル提供可(荷姿10kgを予定)
  - ①・・・風味の持続性を狙った配合
  - ②・・・コスト重視の配合
- **果皮加工品** (果皮スライス・きざみ・ペースト・糖蜜漬けなど)
- **果皮香料** (試行段階)

1. 現在、原料の産地を謳ったものが一般商品でも非常に多くの展開され、消費者の需要も より一層高まりつつあります（コンビニ・スーパー・ECサイト等）
2. COVID-19発生により、国内各地の特産品の取り寄せが流行ったことも追い風となり、国産の特産品人気が高まっています

☆“高知県産 幻の柑橘”を謳えるのは今だけです。

徐々に一般商品に採用されてきた中で、青果の流通も開始され、**一気に知名度が高まってくる**ことが期待される食材です。

今、ご使用いただくことで世の中に先駆けての発売、話題性にもメリットが有るのでは…！