



報道関係各位

HIMUKA HEBESU

幻の柑橘、ひむかへべす

Press Release

2023年9月13日  
株式会社ひむか農園

ひむか農園が生産する宮崎伝統の柑橘「へべす」

炭火焼鳥塚田農場で『生平兵衛酢ラッシー』としての提供がスタート

平兵衛酢ラッシーのレシピ監修は料理家 河瀬璃菜さん

～9/7（木）から9/30（土）まで～

宮崎伝統の柑橘「へべす」を栽培するひむか農園（宮崎県日向市大字富高93-1/代表：内山 タエ子）は、株式会社エー・ピーホールディングス（東京都豊島区西池袋1丁目10-1 ISOビル5階/代表取締役：野本周作）が運営する炭火焼鳥塚田農場にて採用が決定。9/7（木）から9/30（土）までの期間に料理家河瀬璃菜さんがレシピを監修した『生平兵衛酢（なまへべす）ラッシー（730円 税込）』が、炭火焼鳥塚田農場の全7店舗にメニューインします。提供店舗は新宿東口店、新宿東南口店、赤羽店、大宮東口店、多摩センター店、横浜南幸店、池袋東口店。

ひむか農園の公式Webサイト

<https://himukahebesu.com/>

ひむかへべす「おいしさ」の成分分析

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000122482.html>

炭火焼鳥塚田農場公式Webサイト

<https://lp.tsukadanojo.jp/yakitori/>

料理家河瀬璃菜さんのWebサイト

<https://linasuke.com/>



**果汁、香り、超芳醇。入手困難な宮崎県の伝統柑橘「へべす」  
そんな平兵衛酢（へべす）の爽やかな香りを生かしたラッシーが登場！**

宮崎の食材、郷土料理を扱うお店として展開してきた「塚田農場」。宮崎県特産の香酸柑橘の「平兵衛酢（へべす）」は、焼鳥や地鶏炭火焼などの料理との相性も良く、その爽やかな香りの特徴をより生かした生平兵衛酢サワーが例年人気を博していました。今回は香り高い平兵衛酢を幅広いお客さまに伝えていけるよう料理家 河瀬璃菜さん監修の「生平兵衛酢ラッシー」が新たに誕生いたしました。



HIMUKA HEBESU

幻の柑橘、ひむかへべす

## Press Release

—

2023年9月13日  
株式会社ひむか農園

提供店舗：炭火焼鳥塚田農場全7店舗

新宿東口店、新宿東南口店、赤羽店、大宮東口店、多摩センター店、横浜南幸店、池袋東口店

ミシュラン星付きシェフにも愛用されるひむか農園の「へべす」を使用

へべすは、江戸時代から宮崎で伝わる日本原産の伝統柑橘。すだちよりも玉が大きく、カボスやレモンより香り豊かで、ユズより皮が薄いのでたっぷり果汁がとれる。まさにそれぞれのいいところ。その味わいは、柑橘特有の酸味だけではなく、甘味・旨味・コクがあり、まるで出汁のように奥深い唯一無二のジューシーさが特長。そんな在来種の日本柑橘「へべす」に愛情を注ぎ込んでさらにおいしくなったのが「ひむか農園のへべす」。サステイナブルな農法で地域の里山保全をしながらも、果汁を増やし、香りを高め、えぐみをなくす手間をかけて栽培しました。その結果、ミシュランガイド星付きレストランでもご愛用いただいています。



その他のひむか農園の「へべす」メニュー





HIMUKA HEBESU

幻の柑橘、ひむかへべす

## Press Release

2023年9月13日  
株式会社ひむか農園

全国の塚田農場でも毎年恒例の「生平兵衛酢サワー（580円 税込）」。  
今年からひむか農園の「ひむかへべす」を使用していただきました。ぷり  
っと肉厚な果実から「ブシュウツ」と快感を覚えるほどの果汁が搾れま  
す。「柑橘系、樹木系、スパイシー系」の複層的で清々しい香りをお楽し  
みいただけます。

### ビールとも相性が抜群！知られざるへべすの可能性



旨味、コク、香りが強いことが特徴の「へべす」。そんなへべすならではの楽しみ方として、実は“ビールに絞る”とおいしいことが挙げられます。愛用者からは「へべすを絞ることで、ビールの味に奥行きが出て、爽やかな香りで飲むのが止まらない」という声が挙がるほど。衝撃的な爽やかさと奥深さに、はまってしまう方が続出しています。これは、他の柑橘にはない旨味やコク、香りがあるからこそその組み合わせです。ひむか農園では、これからも「へべす」の様々な楽しみ方を確立しながら、外食や大手小売、流通市場を通じて、全国・世界にへべすを届けてまいります。

その他のへべすレシピはこちら

<https://himukahebesu.com/category/recipe/>

### ■炭火烧鳥塚田農場について

#### 炭火の“焼鳥”に特化した塚田農場

看板商品「地鶏炭火烧」のほか宮崎・鹿児島地の鶏料理を中心に提供してきた塚田農場が、“炭火で焼き上げる焼鳥”に特化して新たに誕生させたのが『炭火烧鳥 塚田農場』です。炭火の力で鶏のおいしさを最大限に引き出します。



HIMUKA HEBESU

幻の柑橘、ひむかへべす

Press Release

—  
2023年9月13日  
株式会社ひむか農園



#### ■料理家 河瀬璃菜について



料理家/フードプロデューサー/SOU(株) 代表取締役/株UNAKEN 取締役 CCO  
全国を飛び回り、正しく素敵な企業や人達が作る食材/製品の価値と想いを形に変え、消費者との間の架け橋に。レシピ、商品、ブランド開発～育



HIMUKA HEBESU

幻の柑橘、ひむかへべす

成、撮影まわりのこと、執筆、六次産業支援、コンサルまで幅広く手掛ける。

- 公式サイト : <https://linasuke.com/>  
- Twitter : <https://twitter.com/linasuke0508>  
- Instagram : <https://www.instagram.com/linasuke0508>

## Press Release

—  
2023年9月13日  
株式会社ひむか農園

### ■ひむか農園について

里山保全を目的にしたサステイナブルな農法でへべすづくりに取り組んでいます。地域の環境汚染の原因となる「林産廃棄物」と「畜産廃棄物」。これらをひむか農園の関連会社である有限会社エコロがアップサイクル。高品質な農業用の土を作り上げた上で、へべすの栽培に活用しています。手間暇をかけた土づくりや種が入りにくい農法などにより、ジューシーで香り高いひむか農園のへべす。ミシュラン星つきレストランからも愛用されています。

農園名： ひむか農園  
会社名： 株式会社ひむか農園  
住所： 宮崎県日向市大字富高 93-1  
電話番号： 0982-57-4833  
代表取締役： 内山タエ子

# HIMUKA HEBESU

幻の柑橘、ひむかへべす