

Press Release

◀報道関係者各位▶



2017年7月14日
ジット株式会社

FOODEX JAPAN 2017 美食女子グランプリ「金賞」受賞 売り切れ続出の人気商品の期間限定ショップ 山梨が誇る葡萄をまるごと使ったとろ〜り新食感ジュース

「食べるぶどうジュース」各種100個限定販売

-7月19日(水)~25日(火) 日本橋タカシマヤ 地下1階ギフトコーナーにて-



ジット株式会社（本社：山梨県南アルプス市 代表取締役：石坂 正人）が運営する「山梨Made」の「食べるぶどうジュース（全3種類）」「食べるいちごジュース」「食べるブルーベリージュース」の全5種類を2017年7月19日(水)~25日(火)までの期間限定で日本橋タカシマヤ地下1階ギフトコーナーにて、各種100個限定で販売いたします。

『食べるぶどうジュース』は、果物王国の100%山梨特産の葡萄を“皮も種も”一粒まるごと使った、無添加の超濃厚な“食べるジュース”です。この度、自社サイト及び各オンラインショップで売り切れ続出の本商品を数量限定で特別にご用意いたしました。また、手土産にオススメのギフトBOXの詰め合わせ販売もいたします。

「食べるジュース」について

フルーツ王国山梨で採れた新鮮な果実を水、砂糖を一切使わず、栄養価の高い種や皮もまるごと使った美容にも健康にも嬉しいジュースです。ラインナップは「食べるぶどうジュース マスカット・ベリーA」「食べるぶどうジュース 巨峰」「食べるぶどうジュース シャインマスカット」「食べるブルーベリージュース」「食べるいちごジュース」の全5種類を販売しております。中でも「食べるぶどうジュース 巨峰」は、アジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2017 美食女子グランプリ」のママの愛部門において「金賞」を受賞し、2017年度のモンドセレクションでは「銀賞」を受賞しました。

【出店情報】

会場：日本橋タカシマヤ 地下1階ギフトコーナー（東京都中央区日本橋2-4-1）

出店期間：2017年7月19日（水）～7月25日（火）

営業時間：10:30～19:30

※商品は在庫に限りがございます。予めご了承ください。

※商品・出店情報は急遽変更となる場合がございます。

【食べるぶどうジュースレシピ・活用方法】

食べるぶどうジュースは無添加なので砂糖やその他の甘味料は加えていません。

1瓶に葡萄まるごと1房、まるごと詰まった特濃ジュースです。飲むというより食べるに近い“感覚”は、工夫次第で様々な召し上がり方ができます。

そのまま食べても、料理やデザートに使っても、お好きな食べ方で食べるジュースをお召し上がりください。



ぶどうジュースジェラート



鶏肉のグレープドレッシングがけ

【食べるぶどうジュース監修・商品開発指導】

国立山梨大学ワイン科学センター教授 柳田藤寿

柳田藤寿 ワイン科学研究センター教授が監修・商品開発指導した、「食べるぶどうジュース」は“山梨の美味しいを届ける商品を作りたい”という思いから商品開発をしました。ぶどうの新鮮な味をそのまま味わってもらうために、飲みやすさを追求し、何度も何度も試作を繰り返して仕上げました。

種と皮をまるごと入れた結果、一般的なぶどうジュースには入っていないビタミンEをはじめ、オレイン酸やリノール酸が含まれています。



【地元活性化プロジェクト「山梨Made」への思い】

「山梨Made」は山梨県特産の原材料を使用した商品シリーズです。

商品企画から、原材料生産はもとより加工まで、“山梨を元気に！”の気持ちをベースに、農業・産業・大学と、自治体のバックアップのもと「山梨の力」を集結して取り組んでいます。

商品を手にとっていたいただいたお客様にも“元気になってもらいたい”“笑顔になっていただきたい”、「山梨Made」の商品は、身体と、心にうれしい商品ラインナップで展開していきます。

山梨Made : <http://www.yamanashi-made.jp/>



【運営会社概要】

会社名 : ジット株式会社

代表者 : 代表取締役 石坂 正人

本社住所 : 〒400-0413 山梨県南アルプス市和泉984-1

事業内容 : リサイクルインクカートリッジの製造・販売、レーザープリンター用再生トナーカートリッジの販売、OAサプライ商品の企画販売、不動産の賃貸、管理、保有並びに運用、託児所・保育所の経営、エネルギーの開発・製造・販売に関する業務、山梨の名産果物を使った「食べるジュース」の製造・販売