

## ゆずやカボスに代わる夏の新定番！？ 北山村のじゃばらをもっと皆に知って欲しい！ じゃばら果汁入り飲料「じゃばらのんでたもれ」が新登場

和歌山県北山村産の「じゃばら」を使った商品開発、製造、販売を行う、株式会社じゃばらいず北山（本社：和歌山県東牟婁郡、代表：池上 輝幸）は、2021年6月14日（水）より、北山村公式ショップにてじゃばら果汁入り飲料「じゃばらのんでたもれ」の販売を開始しました。

■じゃばらのんでたもれ <https://kitayama-jabara.jp/SHOP/2704.html>

商品名である「のんでたもれ」とは、和歌山県北山村の方言で「飲んでみて！」という意味です。「じゃばら」と聞くと花粉の季節をイメージされる方が多いと思いますが、さっぱりとした甘酸っぱさや爽やかな香りが特徴で、特に夏のシーズンは清涼飲料水として多くの方に好評をいただいております。また、夏の元気をサポートするクエン酸がたっぷり含まれています。

新登場の「じゃばらのんでたもれ」は、初めてじゃばらを口にする方にも飲みやすいように、適度な甘みとスッキリとした味わいが特徴です。贈り物としても、ご家庭用にも、みんなが安心して喜んでいただけるような、またじゃばらの美味しさを周りにお勧めしたくなるようなドリンクを目指し開発いたしました。



**「じゃばらのんでたもれ」は、いろんな柑橘の、いいところり！**

- ①みかんとは違う、ほんのりピターで大人な味わい
- ②柚子とは違う、唯一無二な爽やかな風味
- ③スタチとは違う、適度な甘みでまろやかな酸味

癖になる味が人気の秘密！**皮ごとまるごと絞った、生果汁を使用し**、他の柑橘にない香りと爽やかさを持ったドリンクです。

商品名 : じゃばらのんでたもれ  
内容量 : 160ml×20本  
価格 : 3,240円（税込）  
賞味期限 : 製造より12ヶ月  
保存方法 : 直射日光を避け常温で保存  
購入方法 : インターネット通販

### 「じゃばらのんでたもれ」注目のポイント

#### <ポイント1> 幻の果実「じゃばら」

じゃばらは、**世界で和歌山県の北山村にのみ自生**していた香酸柑橘で、生産量が少なく希少性が高いため「幻の柑橘」と呼ばれています。



#### <ポイント2> 栄養満点・添加物不使用

じゃばらといえばフラボノイドの一種である**ナリルチンが豊富！**とナリルチンに注目が集まりがちですが、**実はビタミンC/A/B1/B2、カロチンなどいろんな栄養素が多く含まれています**。また、添加物不使用ですので安心して飲んでいただける事もポイントです。



#### <ポイント3> 「じゃばら」は夏にお勧め！

今年も全国的に暑い夏になる見込みです。じゃばらには柑橘に含まれる**「クエン酸」もたっぷり含まれている**ので、夏バテ予防にお勧めです。また、縁起物として重宝されてきたじゃばらは、お中元など夏の贈り物としても人気です。



## 【新商品情報②】食育体験にも！「じゃばらジャム手作りキット」が新登場

良質なじゃばらの果肉と果汁を贅沢に使用した、じゃばらの風味を存分に楽しめる「じゃばらジャム」に、ご家庭で簡単に作れる「じゃばらジャム手作りキット」が新登場。「作り立てを食べることができ、美味しい！」「そのまま作るのも、アレンジするのも自由自在！」など、手作りキットならではの体験ができるのが、通常の商品にはない強みです。



商品名 : じゃばらジャム手作りキット  
内容量 : 約120g×3個分  
価格 : 2,376円(税込)  
保存方法 : できあがったジャムは、お早めにお召し上がりください。  
購入方法 : インターネット通販

### お子様の食育体験や夏休みの自由研究に、「じゃばらジャム」作りをご提案

お子様にとって自ら料理することは大きなイベントです。また、「五感が発達する」「好奇心を育む」「感謝の心が生まれる」など、最近では、子供の習い事として料理教室の人气が急上昇しています。

「じゃばらジャム手作りキット」は、お子様でも簡単に調理が可能なので、食育体験や自由研究にもピッタリです。また、使用されている「じゃばら」は、世界で和歌山県北山村にのみ自生していた香酸柑橘で、生産量が少なく希少性が高いため「幻の果実」と呼ばれています。今年の夏休みは、親子で「じゃばらジャム」作りを楽しみながら、料理・食育を通して「幻の果実」について学んでみてはいかがでしょうか。



### 村外不出で守ってきた「北山村のじゃばら」について

じゃばらはゆずや九年母（くねんぼ）などの自然交配による品種といわれ、古来より北山村に自生していました。ゆずやカボスのように酸っぱい柑橘で毎年11月から12月にかけて収穫されます。邪（気）を払うに由来し、北山村では縁起のよい柑橘とされ、昔から正月料理には欠かすことのできないものでした。

昭和初期には村内にたくさんのじゃばらの木があったといわれていますが、酸味の強い柑橘ということもあって、あまり栽培されなくなり、北山村がじゃばら事業の取り組みを始める直前には村内で唯一1本しかじゃばらの木が残っておらず、存続が危ぶまれる状況でした。

しかしそのたった1本の木から、村おこしの救世主として大事に大事に育てられ、現在では、村内にある約8ヘクタールの農園に約5,000本が栽培され、毎年100トン前後収穫されています。村営のじゃばら加工場で果汁、ドリンク、ぼん酢やジャムなどが生産され、ネット販売のほか、主要都市部のデパートなどへ販売し、昨年は4.75億円を売り上げています。北山村の税収が年間約6,000万円、人口434名の村で製造・出荷ピーク時には30名近くの雇用を生む、村内では一番大きな産業になっています。



**※商品サンプル、プレゼントパブリシティとしてもご提供可能ですので、お気軽にお問合せください。**

## 【株式会社じゃばらいず北山について】

株式会社じゃばらいず北山は、これまで「じゃばらの本場」である和歌山県北山村で行われてきたじゃばら事業を民営化した会社です。

# Jaba rise 北山 であり Jabara is 北山

Jaba rise 北山（じゃばらが飛び立っていく）

かつて北山村にたった1本だけ自生していたじゃばら。それを大事に育て今では約5,000本以上にまでなりました！

安心安全・上質なじゃばらをもっともっと全国に広めたいというのが全員の思いです。

Jabara is 北山（じゃばらは北山村のもの）

唯一北山村に存在していたじゃばら。これまで様々な方のご協力を得て少しずつではありますが知名度も広がってきました。

今後はじゃばらいず北山にて、村外不出で大事に育ててきたじゃばらのさらなる知名度及びブランド価値の向上を目指します。

### 【会社概要】

会社名	株式会社じゃばらいず北山
代表	代表取締役 池上 輝幸
資本金	3,000万円
設立	2019年10月
所在地	〒647-1604 和歌山県東牟婁郡北山村下尾井335
電話番号	0735-29-2020
URL	<a href="https://jabarise.co.jp/">https://jabarise.co.jp/</a>



※プレスリリースに掲載されている内容、仕様、サービス、お問い合わせ先、その他の情報等は発表時点の情報となります。

その後予告なく変更となる場合がございますので、ご了承ください。

### 【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社じゃばらいず北山 担当：松本 大地  
TEL：0735-29-2020 E-mail：[matsumoto1250@jabarise.co.jp](mailto:matsumoto1250@jabarise.co.jp)