1B 東海バス NEWS RELEASE

東海自動車株式会社 広報・CSR推進課 〒414-8511 静岡県伊東市渚町2-28 TEL0557-36-1111 FAX0557-36-5482 https://www.tokaibus.jp



第23-16号 2024年1月5日

~東海バスは伊豆半島ジオパークを応援します~

ニューサマーオレンジ

「新夏蜜柑酎うめえら!」「うめえら!ライト」の売上金の一部 を伊豆半島ジオパーク推進協議会に寄付します。

東海自動車株式会社(本社:静岡県伊東市 取締役社長:三宅 裕司)では 2024 年 1 月 15 日 (木)ニューサマーオレンジのお酒「新夏蜜柑酎うめえら! < 720ml・300ml > 」および「うめえら! ライト」の売上金の一部を伊豆半島ジオパーク推進協議会に寄付します。

つきましては、寄付金の贈呈式を下記のとおり実施しますので、お知らせします。

記

1. 日 時 2024年1月15日(月) 9:30から

2. 場 所 三島市役所 大社町別館

(静岡県三島市大社町1-10)

3. 寄付金額 11万 2620円

(今年で9回目の寄付となり、累計金額は106万3,550円となる)

4. 寄付金用途 伊豆半島ジオパーク内の資産の保全・研究活動等に活用

5. 特記事項 2009 年 12 月 (発売開始) から 2023 年 11 月までの累計出荷本数は

17万2653本となっており、多くの皆さまにご愛飲いただいている。

6. 添付資料 「新夏蛮柑耐うめえら!」について【参考】

「うめえら!ライト」について【参考】

以上

このニュースリリースに関するお問い合わせは、次の担当までお願いします。 東海自動車株式会社 広報・CSR 推進課 日下部・土屋 TEL:0557-36-1111

~ 「新夏蜜柑酎うめえら!」について【参考】

1. 商品概要

- (1) 内 容 量 720ml・300mlの2種類
- (2) アルコール分 25度以上26度未満
- (3) 特 徵

"ニューサマーオレンジ"の特徴である"爽やかな香り"を引き出し、 "キレのあるスッキリ"とした味わいを追求した"焼酎ベース"のお酒。 ロックはもちろん、水割り・お湯割り・ソーダー割り等、飲み方の バリエーションは幅広く、男性・女性ともに愛飲されています。

(4) 販売価格 オープンプライス

<参考>希望小売価格(税込)

720ml 商品本体 1,650 円 · 720ml 化粧箱入 1,710 円 300ml 商品本体 740 円



うめえら!720m 1

2. 商品へのこだわり

(1) 伊豆の農家が栽培した伊豆特産の「ニューサマーオレンジ」を使用

伊豆の大自然が育んだ「ニューサマーオレンジ」の実と果皮を余すところ無く使用することで "爽やかな香り"と"酸味"を追求しました。

(2) 伊豆海洋深層水を使用

割り水として使用する水は、「ニューサマーオレンジ」の特徴を最大限に引き出すため、800mの深海から生まれた"ピュア"な伊東市赤沢の伊豆海洋深層水を使用しました。

(3) 伊豆唯一の蔵元、万大醸造と共同開発

商品開発に約1年半を費やし、伊豆唯一の蔵元である万大醸造の伝統の技と最新の技術により 開発しました。

(4) ネーミングは伊豆の地域色を感じさせる方言を使用

地域色を打ち出したネーミング(方言)はその土地独自の名前として、親近感があり、地域との 絆・味わい・ぬくもりを感じさせることができ、また、本商品の美味しさを消費者にストレート に伝えるという観点から、伊豆の代表的な方言である「うめえら!」といたしました。 ※「うめえら」とは「うまいだろ・うまいでしょ」という意味の伊豆の方言。

3. 販売場所

(1) 弊社直営店舗

小室山レストハウス・アピデギフトプラザ伊東・天城浄蓮の滝 踊子茶屋

- (2) 伊豆半島内の酒販店、土産店、ホテル、飲食店等(一部店舗)
- (3) 伊豆半島内のセブン-イレブン (一部店舗)
- (4) 通信販売

東海自動車株式会社が運営するインターネット通販サイトでもお買い求めいただけます。 「TB伊豆こだわり屋 OnlineShop」(http://tokaibus.shop-pro.jp/)

~ 「うめえら!ライト」について【参考】 ~

1. 商品概要

- (1)内容量 500ml
- (2) アルコール分 10度
- (3) 特 徵

「うめえら!」に比べアルコール度数低め(10度)甘めかつニューサマーオレンジの爽やかな香りや酸味が広がるリキュール商品です。

(4) 販売価格 オープンプライス

<参考>希望小売価格(税込) 化粧箱入 1,500円



うめえら!ライト

2. 商品へのこだわり

(1) 伊豆の農家が栽培した伊豆特産の「ニューサマーオレンジ」を使用

伊豆の大自然が育んだ「ニューサマーオレンジ」の実と果皮を余すところ無く使用することで "爽やかな香り"と"酸味"を追求しました。

(2) 伊豆海洋深層水を使用

割り水として使用する水は「ニューサマーオレンジ」の特徴を最大限に引き出すため、日本最深 800mの深海から生まれた "ピュア"な伊東市赤沢の伊豆海洋深層水を使用しました。

(3) 富士錦酒造と共同開発

地元静岡の蔵元である富士錦酒造伝統の技と最新の技術により醸造。ニューサマーオレンジの 爽やかな香りや酸味と飲みやすさを追求するため試作を繰り返し、開発に1年を費やしました。

(4) オリジナルデザインボトルを使用

ニューサマーオレンジの輪切りを花に見立て、口いっぱいに広がる爽やかな香りや酸味を華やかに表現しました。イラストをボトルに直接プリントしてあり、見る角度によって動きのあるデザインが楽しめます。

(5) オリジナルデザイン化粧箱を使用

それまでの無地の箱に代わり、2019 年からはボトルの華やかなデザインに合わせたオリジナル デザインの化粧箱を新たに採用しました。

3. 販売場所

「新夏蜜柑(ニューサマーオレンジ) 酎うめえら! 」の販売場所参照