

提 供 日 2026/10/23

タイトル ニッポンエールプロジェクト協議会第8弾
「静岡みかん」に係る知事表敬

担 当 経済産業部農業局農産振興課

連絡先 みかん特産班

TEL 054-221-3249



幸福度日本一の静岡県

(要旨)

JA全農とメーカー及び販売先が協力して、国産農畜産物のPRやキャンペーン等を展開するニッポンエールプロジェクトの第8弾に「静岡みかん」が決定した。静岡みかん果汁を使用し、各メーカーが開発した商品の紹介のため、知事を表敬訪問する。

(概要)

1 日 時

令和8年10月27日（火）午後3時30分～3時45分（15分間）

2 場 所

静岡県庁東館5階 特別会議室

3 訪問者

（株）伊藤園、大関（株）、（株）不二家、山崎製パン（株）、協同乳業（株）、全国農協食品（株）、全国農業協同組合連合会、静岡県経済連柑橘委員会、静岡県経済農業協同組合連合会、AKB48 1名（ニッポンエールアンバサダー）

4 内 容

（1）取組説明

（2）出席者及び商品紹介・知事試飲

試飲商品：伊藤園「静岡みかん&スルガエレガント」（ジュース）

（3）知事コメント

（4）写真撮影

5 その他

本件に関する詳細及び問い合わせは、別添資料を御覧ください。

令和8年10月21日

報道各位

全国農業協同組合連合会（JA全農）

「ニッポンエールプロジェクト協議会」 第8弾テーマ「静岡みかん」

～共同開発商品を順次発売～

JA全農は、「ニッポンエールプロジェクト協議会」第8弾のテーマを「静岡みかん」とし、株式会社伊藤園、大関株式会社、株式会社不二家、山崎製パン株式会社、タカラ食品工業株式会社、協同乳業株式会社、全国農協食品株式会社と共同で、静岡みかんを使用した7商品を開発しました。各商品は、各メーカーおよび販売先をつうじて順次発売します。

「ニッポンエールプロジェクト」は、全農とメーカーおよび販売先が連携し、国産農畜産物のPRやキャンペーン等を展開し、商品をつうじて産地を応援していく活動です。さらに、令和5年1月には、「ニッポンエールプロジェクト」の主旨に賛同いただける企業が集い、同じテーマで商品を開発・販売する「ニッポンエールプロジェクト協議会」を設立しました。第8弾となる今回は、「静岡みかん」～手間暇かけた「貯蔵」の魔法。春までおいしい静岡みかんで、みかんの未来を応援～をテーマに掲げ、参加各社が静岡みかんを使用した商品の開発を行いました。

近年、静岡みかんは、気候変動に伴う高温による品質低下に加え、生産者の高齢化や担い手不足、資材価格の高騰などの影響を受け、生産量・栽培面積ともに減少傾向にあります。一方、静岡みかんの主力品種である「青島温州」は、厚みのある果皮としっかりとした果肉を特徴としており、この品種特性と優れた貯蔵技術により、春先までの長期出荷が可能です。こうした静岡みかんの魅力を広く発信するとともに、その消費拡大をつうじて国産みかん全体の振興につなげたいとの思いから、「ニッポンエールプロジェクト協議会」第8弾のテーマとして選定しました。販売先の皆様のご協力のもと、各メーカーが開発した静岡みかんを使用した商品をつうじて、みかん生産者の応援と消費拡大に取り組みます。また、10月27日には、静岡県知事を訪問し、静岡みかんの消費拡大に向けた取り組みの報告および試飲・試食を実施します。さらに、11月21日、22日には、東京都内の量販店で、販売促進イベント「ニッポンエールまつり」を開催し、静岡みかんを使用した各商品の試飲・試食や販売をつうじて、「ニッポンエールプロジェクト」の認知拡大を図ります。



各新商品の詳細につきましては、別紙資料をご確認ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

JA全農 営業開発部 TEL：03-5577-7243

【別紙】

《商品概要》 ※順不同

商品名	規格	希望小売価 税込（税別）	発売日	販売地域
ニッポンエール 静岡みかん ん&スルガエレガント MIX	500g	216 円 (200 円)	1 1 月 2 日（月）	全国
	〈商品内容〉 「ニッポンエール 静岡みかん&スルガエレガント MIX」は、静岡みかんの奥深い甘みと、スルガエレガントの爽やかな香りを組み合わせた清涼飲料水です。また、スルガエレガントの果汁だけでなく、搾汁後の果皮や果肉から抽出したエキスをを使用することで、果汁だけでは引き出せない、果実本来の香りや深いコクを引き出しました。			
	【本商品に関するお問い合わせ先】 ＪＡ全農 営業開発部 大洞 TEL：０３－５５７７－７２４３ 株式会社伊藤園 広報部広報課 TEL：０３－５３７１－７１８５ お客様相談室 TEL：０８００－１００－１１００ （フリーコール）			

商品名	規格	希望小売価 税込（税別）	発売日	販売地域
ニッポンエール みかんにごり酒 （静岡県産みかん果汁使用）	300ml	614 円 (558 円)	1 1 月 2 日（月）	全国
	〈商品内容〉 「ニッポンエール みかんにごり酒（静岡県産温州みかん果汁使用）」は、にごり酒に静岡県産みかん果汁をブレンドし、みかんのおいしさを丸ごと閉じ込めたフルーツにごり酒です。アルコール度数は７％で、まろやかな口あたりに仕上げており、日本酒ビギナーの方にもお楽しみいただけます。			
	【本商品に関するお問い合わせ先】 ＪＡ全農 営業開発部 田良島 TEL：０３－５５７７－７２４３ 大関株式会社 営業推進部 営業推進グループ 中西 TEL：０７９８－３２－３０１５ お客様相談室 TEL：０７９８－３２－２０１６			

商品名	規格	希望小売価 税込（税別）	発売日	販売地域
ニッポンエール白いコッペパン （静岡県産みかんのゼリー&ホイップ）	1個	オープン価格	11月1日（日）	全国 （北海道、九州エリアなど一部を除く）
	〈商品内容〉 「ニッポンエール 白いコッペパン（静岡県産みかんのゼリー&ホイップ）」は、静岡県産みかんの果汁を使用したゼリーフィリングと、ふんわりとした口当たりでやさしい甘さのホイップクリームをダブルでサンドした、白くてしっとりとした食べやすいコッペパンです。			
	【本商品に関するお問い合わせ先】 ＪＡ全農 営業開発部 指田 TEL：０３-５５７７-７２４３ 山崎製パン株式会社 お客様相談室 TEL：０１２０-８１１-１１４			

商品名	規格	希望小売価 税込（税別）	発売日	販売地域
ニッポンエール パレットイエ （静岡県産温州みかん）	112g （個装紙込み）	オープン価格	11月2日（月）	全国
	〈商品内容〉 「ニッポンエール パレットイエ（静岡県産温州みかん）」は、「静岡県産温州みかん」の果汁とホワイトチョコチップを練り込んだしっとり生地に、香ばしいサクホロ生地を組み合わせたソフトクッキーです。彩りあざやかなみかん色のクッキーは、みかんタルトをイメージしています。			
	【本商品に関するお問い合わせ先】 ＪＡ全農 営業開発部 佐本 TEL：０３-５５７７-７２４３ 株式会社不二家 広報ＩＲ部広報室 TEL：０３-５９７８-８１１０ お客様サービス室 TEL：０１２０-０４７-２２８			

商品名	希望小売価 税込（税別）	発売日	販売地域
Butz SANDWICH×ニッポンエール 静岡みかん ～グリルチキン&チーズケーキ～	650 円 (602 円)	11月10日（火）	タカラ食品工業 の直営店東京都 中心約15店舗
 〈商品内容〉 「Butz SANDWICH×ニッポンエール 静岡みかん ～グリルチキン&チーズケーキ～」は、静岡県産みかんの果肉をそのまま具材として使用し、また、ピューレをオリジナルソースに使用しています。惣菜系のグリルチキンとデザート系のチーズケーキのそれぞれと静岡みかんの瑞々しさを楽しめる商品となっています。			
【本件に関するお問い合わせ先】 ＪＡ全農 営業開発部 中西 TEL：０３-５５７７-７２４３ タカラ食品工業株式会社 惣菜・サンド事業部 営業部 笠井 TEL：０３-３７５２-１１８６			

商品名	規格	希望小売価 税込（税別）	発売日	販売地域
メイトー×ニッポンエール 静岡県産温州みかん ヨーグルト味アイスバー	5本入り	518 円 (480 円)	9月21日（月）	全国
	〈商品内容〉 「メイトー×ニッポンエール 静岡県産温州みかんヨーグルト味アイスバー」は、静岡県産温州みかんの味わいをソースに閉じ込めたヨーグルト味のアイスバーです。ひと口食べると、みかんの甘酸っぱい風味が広がり、発酵乳を使用したコクのあるヨーグルトアイスとの絶妙なハーモニーを楽しめます。			
【本件に関するお問い合わせ先】 ＪＡ全農 営業開発部 水野 TEL：０３-５５７７-７２４３ 協同乳業株式会社 営業本部 営業企画部 広報戦略グループ 岸・中村・中山 TEL：０３-５９４３-８５７６				

商品名	規格	希望小売価 税込（税別）	発売日	販売地域
ニッポンエール mini グミ 静岡ミックス	40g	203 円 （188 円）	11月2日（月）	全国
	〈商品内容〉 「ニッポンエール mini グミ静岡ミックス」は、ＪＡ静岡経済連が供給する静岡県産みかん果汁と静岡県産スルガエレガント果汁を使用した、果汁感豊かなグミです。果実本来の風味を大切にしながら、静岡みかんのまろやかな甘みとスルガエレガントの爽やかな香り、すっきりとした後味が楽しめる商品に仕上げました。			
【本件に関するお問い合わせ先】 ＪＡ全農 営業開発部 佐本・指田 TEL：03-5577-7243 全農食品 ブランド事業部 商品開発課 山田・松浦 TEL：03-3357-5910				