

2022年5月23日

～マスターソムリエ<sup>たかのゆたか</sup>高野豊セクション～

## 愛媛県宇和島産「ブラッドオレンジGIN」発売！

株式会社フジ・リテイリング（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長：山口<sup>やまぐち</sup> 普<sup>ひろし</sup>）は、6月3日（金）からマスターソムリエ高野豊セクション『愛媛県宇和島産「ブラッドオレンジGIN」』を数量限定で発売いたしますので、その概要についてお知らせいたします。

ブラッドオレンジGINは、マスターソムリエ高野豊氏が株式会社羽田麦酒と共同企画・開発を行ない、メインとなるポタニカルに愛媛県宇和島産ブラッドオレンジを100%使用したご当地GINです。今回お届けするブラッドオレンジGINは、柑橘の華やかな香りと味わいの深さが特徴のクラフトジンです。オンザロックのほか、トニックウォーターとオレンジ果汁を加えたORANGEジントニックもおすすめです。6月3日（金）から、エミフルMASAKI・フジグラン松山・フジグラン重信・フジグラン北宇和島・フジ宇和島店において数量限定で発売をいたします。

今後もフジは、地元の特産品を通じた商品をお届けすることで楽しさやワクワクを感じていただける提案を行ってまいります。

### 【愛媛県宇和島産「ブラッドオレンジGIN」発売の概要】

- ◆発売日：2022年6月3日（金）
- ◆販売店舗：エミフルMASAKI・フジグラン松山・  
フジグラン重信・フジグラン北宇和島・フジ宇和島店
- ◆価格例：180ml 本体価格1,780円  
(税込価格1,958円)
- ◆品目：リキュール



### ～華やか&コク深～ 宇和島クラフトジン

高野豊セクション「ブラッドオレンジGIN」は、愛媛県宇和島市のノーワックス・無添加ブラッドオレンジの輪切りを「これでもかっ！」というくらい漬け込み、人工着色料を使うことなく特徴的な深い赤橙色・華やかでコク深い香りを引き出しました。

柑橘系の中でも、すっきりとした酸味と豊かな風味のブラッドオレンジは、ジュニパーベリーとも相性が良く、フルーティーな香りを楽しむことができます。

以上

