

2021年10月1日
イオン九州株式会社

イオン九州限定！宮崎県日向市産カモミール使用
マスターソムリエ 高野 豊セレクション
『Camomile GIN(カモミールジン)』
イオン宮崎店・イオン日向店にて限定販売！

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、宮崎県日向市産のカモミールを使用したマスターソムリエ 高野 豊セレクション『Camomile GIN(カモミールジン)』を宮崎県内の「イオン宮崎店」「イオン日向店」にて、10月9日（土）から数量限定で販売いたします。

今回発売する『Camomile GIN(カモミールジン)』はマスターソムリエとして活躍されている高野 豊氏監修、株式会社 羽田麦酒（住所：東京都大田区）で製造された商品です。

宮崎県日向市産の貴重なカモミールをふんだんに使った“コンパウンドジン”（漬け込みジン）で、カモミールの軽やかなりんごにも似た香りと、ジュニパーベリー（ヒノキ科の実）のハーブな香りが生み出すシンフォニーをお楽しみいただけます。氷を浮かべロックで飲むことにより、味や香りの変化を楽しむのはもちろん、炭酸で割ると華やかに香りが沸き立ちます。

貴重なカモミールを使用した数量限定商品となりますので、ぜひこの機会にお楽しみください。

イオン九州は、地域のみなさまとのつながりを大切にし、商品開発・販売を通じて、これからも九州の魅力発信に努めてまいります。



一輪一輪 手摘みで収穫を行った日向市産のカモミール

◆マスターソムリエ 高野 豊セレクション 『Camomile GIN(カモミールジン)』について◆



秋の草原を走り抜けるようなカモミール独特の深い香りが感じられ、
ハーブ系ジンとしては注目すべき最高の品質に仕上がっています。

- 商品名：マスターソムリエ 高野 豊セレクション
『Camomile GIN(カモミールジン)』
- 内容量：500ml ■ アルコール度数：40度
- 製造者：株式会社 羽田麦酒
(東京都大田区多摩川1-23-12 1階)
- 価格：1本 本体価格2,800円(税込3,080円)
- 発売日：2021年10月9日(土)
- 販売店舗：宮崎県内の2店舗
イオン宮崎店：宮崎県宮崎市新別府町江口862-1
イオン日向店：宮崎県日向市大字日知屋字古田町61-1

※お酒の販売は、20歳以上の方に限らせていただきます。
※数量限定のため、無くなり次第終了となります。

発売にあたり、10月9日（土）にはイオン宮崎店、10月10日（日）にはイオン日向店において、発売記念セレモニーを開催いたします。

◆セレモニー概要◆

イオン宮崎店

会場：イオン宮崎店 1階 リカー売場

日時：10月9日（土）11：30～11：50

ご来賓：宮崎県知事 河野 俊嗣さま

主催者：イオン九州株式会社 代表取締役社長 柴田 祐司

ゲスト：東郷まちづくり協議会 会長 カモミール生産者 鈴野 浅夫さま

株式会社高野総本店 代表取締役 マスターソムリエ 高野 豊さま

宮崎県 PRキャラクター みやざき犬

イオン日向店

会場：イオン日向店 正面入口 特設会場

日時：10月10日（日）11：30～11：50

ご来賓：日向市長 十屋 幸平さま

主催者：イオン九州株式会社 代表取締役社長 柴田 祐司

ゲスト：東郷まちづくり協議会 会長 カモミール生産者 鈴野 浅夫さま

株式会社高野総本店 代表取締役 マスターソムリエ 高野 豊さま

日向市 PRキャラクター ひょう助

◆『Camomile GIN(カモミールジン)』の原料について◆

『カモミール』

東郷町まちづくり協議会を中心とした地域おこしの一環として栽培されています。農薬を一切使わず、一輪一輪手摘みで収穫をおこなったカモミールです。

ヨーロッパでは「母の薬草」と呼ばれ、心身をリラックスさせるハーブの代表で、日本には江戸時代末期に医学の薬としてオランダから持ち込まれたと言われてい



『ジュンパーベリー』

ジュンパーベリーはヒノキ科の実です。徳川家康の時代に始まったとされる奥多摩の林業で栽培されたヒノキは、江戸の町づくりに欠かせない木材として多摩川を使った水運を通じ供給されていました。

東京都の天然記念物に指定されている巨樹「倉沢のヒノキ」をはじめ、現在でも奥多摩に広がるヒノキは多くの人に愛されています。

※ジュンパーベリーは外国産を使用しています

◆マスターソムリエ 高野 豊氏からのコメント◆

宮崎県日向市東郷町で栽培されたカモミールを使用し、東京の羽田ブルワリーが世界でただ一つの高品質なジンに仕上げました。

カモミールが咲く草原を散歩しているような、華やかな香りをお楽しみください。



高野 豊 氏

1951年・長野県長野市生まれ。株式会社高野総本店代表取締役、イオンリカーのアドバイザーであり、国内に50数名しかいないマスターソムリエの1人。農業系ソムリエと呼ばれる。

超一流ホテルのサービスから田舎の公民館でワインを楽しむ会の講師等、幅広く活躍中です。