

2023年12月6日
イオン九州株式会社

一輪ずつ手摘みで収穫した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・イオン日向店など宮崎県内の4店舗にて販売

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」4店舗にて12月12日（火）から販売いたします。



日向市では中山間地域の活性化を目指し、2015年から東郷町域において「薬草の里づくり」を推進しています。熊本大学薬学部と連携した取り組みを進め、現在東郷まちづくり協議会がカモミールなどの薬草の栽培を行っています。イオン九州は今年の4月・5月に東郷まちづくり協議会協力のもと労使共同社会貢献活動としてカモミールの収穫支援を行いました。

東郷町で栽培された「カモミール」は、農薬を使わずに一輪ずつ手で摘んで収穫しており、他の輸入品と比べ香りが高く花の形もはっきりしている点が特徴です。



一輪一輪 手摘みで収穫を行った日向市産のカモミール

3年目となる『Camomile GIN（カモミールジン）』は、今年収穫したカモミールを使用し、マスターソムリエとして活躍されている高野 豊氏の監修で株式会社 羽田麦酒（東京都大田区）にて製造されました。宮崎県日向市産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）のハーバル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。

販売開始にあたり12月12日（火）～12月14日（木）にイオン日向店・イオン延岡店・イオン宮崎店において、マスターソムリエ 高野 豊氏による「デモンストレーション販売」を実施いたします。また高野 豊氏が監修された11種類の全国各地のクラフトジンのご試飲または香りをお楽しみいただき「全国選抜クラフトジン総選挙」を初開催いたします。

イオン九州は、地域のみなさまとのつながりを大切に、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。

◆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◆



※写真は500mlの商品です。

- 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)』
- 販売開始日：2023年12月12日(火)
- 価格：500ml 本体価格3,250円(税込価格3,575円)
180ml 本体価格1,580円(税込価格1,738円)
※イオン多々良店では、180mlのみの販売です。
※数量限定のため、なくなり次第販売終了とさせていただきます。
※お酒の販売は、20歳以上の方に限らせていただきます。
- 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)
- 販売店舗：イオン宮崎店・イオン日向店・イオン延岡店・イオン多々良店
- 商品特徴：秋の草原を散策してい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。

◆マスターソムリエ 高野 豊氏による「カモミールジン」デモンストレーション販売◆

【イオン日向店】

会場：イオン日向店 正面入口 特設会場
日時：2023年12月12日(火) 13:00~16:00

【イオン延岡店】

会場：イオン延岡店 1階 特設会場
日時：2023年12月13日(水) 10:30~16:00

【イオン宮崎店】

会場：イオン宮崎店 1階 リカー売場
日時：2023年12月14日(木) 10:30~16:00



高野 豊氏による
昨年の販売会の様子

※業務都合により不在にする場合がございます。

◆全国選抜クラフトジン総選挙について◆

WEBからご投票いただいた方の中から抽選で10名さまにイオンの商品券2,000円分をプレゼント!ぜひこの機会にお気に入りの逸品を見つけてください。

※酒類の試飲のため、20歳未満の方・お車を運転される方はご参加いただけません。

※全国各地のジンも数量限定でご購入いただけます。なくなり次第販売終了とさせていただきます。

実施期間：2023年12月12日(火)~12月14日(木)の3日間

応募方法：WEB専用フォームからのご応募

◆投票はこちらから <https://x.gd/5IzIW>



岡山県 パクチージン	愛媛県 ブラッド オレンジジン	愛媛県 ブルーベリー ジン	千葉県 シナモンジン	長野県 クラフトジン 桜蔵 SAKURA	群馬県 クラフトジン 薰衣草 ラベンダー
長野県 ほたんこしょう ジン	愛知県 柿の葉ジン	愛媛県 みかん& ボンカンジン	宮崎県 へべすジン	宮崎県 カモミール ジン	

カモミールジンも
参加します!



◆マスターソムリエ 高野 豊氏からのコメント◆

秋恒例のカモミールジンの発表会が、今年もイオン宮崎店・イオン日向店・イオン延岡店で開催されます。

宮崎県日向市のカモミールを使った香り高いクラフトジン。今年は更に完成度が増し、秋の草原を散策しているような素晴らしい香りに仕上がっています。

また、宮崎特産の柑橘類「へべす」のジンも最高の味わいに仕上がりました。

今回の発表会では日本各地のクラフトジンを集め、皆さまに試飲いただき、No. 1のジンを決める「全国選抜クラフトジン総選挙」を同時開催いたします。

宮崎県日向市の「カモミール」「へべす」に加え、全国各地の特産品をじっくりと漬け込んだクラフトジンを試飲・投票いただきます。

地元のカモミールジンとへべすジンを応援いただきながら、全国各地から選抜された様々なジンの香りと味わいを体験いただき、お好みのジンに投票ください。

皆さまのご参加をお待ちしています。

(酒類の試飲のため20歳未満の方、お車を運転される方はご参加出来ません)

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。



◆『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ます。



『ジュニパーベリー』

ジュニ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。

※ジュニパーベリーは外国産を使用しています



以上