



八丈フルーツレモン
Made in Tokyo Lemon.



一般的なレモン

八丈フルーツレモン

八丈フルーツレモン

東京から南へ287km 飛行機なら1時間、船では10時間、太平洋に浮かぶ島、「八丈島」。

あまり思いつかないかもしれませんが、穏やかな気候と自然に恵まれたこの島も東京都の一部なのです。そんな八丈島には自然が恵んでくれた宝があります。その名も、『八丈フルーツレモン』！ アジア独特の品種マイヤーレモン的一种で、温暖多湿の豊かな八丈島の自然の中で育った、艶やかで柔らかい丸みを帯びた黄色い果実。日本国内ではすでに人気を博している、この八丈フルーツレモン。

その特徴は、「大きな果実」と「甘い果皮」にあります。レモンのサイズと比較すると一目瞭然。通常のレモンの倍近くするこの大きさの秘訣は、島特有の木の上で完熟させる「樹上完熟」という栽培法によるものです。樹上で長い時間をかけて丁寧に作ることで、「リモノイド」という苦味成分が減り、厚みと弾力を兼ね備えた果皮も、そのまま食べることができるレモンに。

味は勿論のこと、フルーツとしての可能性も秘めている、と今や、日本中のシェフやパテシエからも直接問合せが来るほど、注目されているフルーツレモンです。太平洋の潮風と暖かい日差しの中で育てられた八丈フルーツレモン。鼻に抜ける芳醇な香りとジューシーな果肉、そして口に残る爽快感。一度口にすると、島の風景に五感が重なり、忘れられない奇跡のレモンとなることでしょう。

女性部部长：村山さまからメッセージ

私達は八丈フルーツレモンの、美味しさをそのまま活かした商品づくりを心がけています。添加物を使わない、機械を使わない。ペクチンづくりから全てをコツコツ手作りで製造しています！八丈フルーツレモンの豊かな香りやほろ苦さを詰め込んだ加工品は料理やお菓子にも使いやすく、人気となっています。国内だけでなく、海外のシェフにも注目していただき、今後は海外にも進出を目指しているところです！

【八丈フルーツレモン過去国内取り扱い実績】

帝国ホテル東京 アフタヌーンティールーム
在ドバイ日本国総領事主催 天皇誕生日レセプション その他多数

八丈島の生産背景

八丈フルーツレモンは、八丈島の住民が家庭で丹精こめて栽培したものを集め、島の女性たちで構成されるJA八丈島女性部でジャムやお菓子などの加工生産を行うことで付加価値を高め、流通させています。現在、レモン生産者数は23名。さらには後継者の育成にも力を注いでいます。





Care some for Japanese tea?

Mizuhomachi

Sayama Hills

東京茶

東京都と埼玉県の間境に“狭山丘陵”という丘があります。江戸時代よりこの地域一帯は、製茶業が盛んに行われていました。ところが、1943年の強制区分により埼玉県と東京都に分割されたのです。

もともと同じ地域で同じ製法で生産されてきたものに関わらず年月を重ねるごとに『狭山茶』と『東京狭山茶』の知名度の差が大きく開き、近年では製茶業を営む人も減少してきました。そのため、東京都内で作られるお茶を『東京茶』と名づけ2017年卍 SOU ブランドからリリースしました。次世代から幾世代に日本の古き良き茶文化を未来につなげるよう努めています。

東京茶の特徴

この狭山丘陵一帯地域の冬は、気温が低いため、肉厚の茶葉が育ち他県とは異なる甘みのある茶葉が採れます。また、低温で長時間加熱する「狭山火入れ」と呼ばれる仕上げ法が、茶葉独特の甘く濃厚な味わいをもたらしています。さらに、収穫は春と夏の二番茶までとしており、他産地より摘み取り回数が少ないことが生産の特徴です。その為、コクと旨味が増し、深く美しい水色のお茶に仕上がります。当商品の多くは瑞穂町の茶畑で採れた茶葉を使用しております。お茶のラインナップは、伝統野菜のブレンド茶や伝統製法に拘った手もみ茶などを含め、18種類ご用意しています。



※卍 SOU の茶道具やお茶はミラノサローネ期間中ブレラ地区にて一般公開を予定。

伝統製法・手もみ茶

”茶業界の世界的美術品”とも云われる「手もみ茶」は現在も都内の茶師へ伝統技術として受け継がれています。卍 SOU では全国手もみ茶品評会で1等賞を受賞した杉本貴文が仕立てる手もみ茶を毎年限定数量ご用意しています。針の様な繊細な葉は他の煎茶や抹茶とは一線を画した味わいとなっております。是非この機会にご賞味下さい。



CONTACT
umudesignInc.

umu

umudesign 株式会社 〒160022 東京都新宿区新宿 5-12-10-308
日本担当者：滝井 info@umu-design.jp Tel 03-5369-6396
イタリア担当者 岩崎幹子 iwasaki@motokolore.it Tel +39 3490942 714





Care some for Japanese tea?



私たちは東京・新宿を
拠点とするデザイン会社です。私たち
のコミットメントは変動する市場に対
して適したアウトプット方法を研究
し、クライアントの夢の実現化をデザ
インを通してサポートすることです。
その中で、私たちの職能を集積し、創
り続けている世界があります。
それは、世 SOU。

世 SOU の目的は「日本の茶文化を次
世代から幾世代、そして世界に広める」
ことです。その第一歩として、今回デ
ザインの街ミラノを舞台に選びまし
た。これからも、私たちは日本の茶文
化を一人でも多くの人へ伝えるために
新たなデザインの可能性を追求し、活
動をして参ります。



※会場では、新商品のお茶や新たなコンテンツの紹介をいたします。配茶もごございますので、お気軽にお立ち寄りください。

Brera Design Week, from 17 to 23 April.

map : Via Ciovasso, 6, 20121 Milano MI,

CONTACT
umudesignInc.



umudesign 株式会社 〒1600022 東京都新宿区新宿 5-12-10-308
info@umu-design.jp Tel 03-5369-6396

