

美味しい！かわいい！自分で育てる楽しみを体験できる酵素シロップキット！

## 「葉山夏みかん酵素シロップ」2月2日(木)新発売

御用邸の町「葉山」で採れた夏みかんを使用した身体にいい発酵シロップ！



■「葉山夏みかん酵素シロップ」



■瓶に詰めたところ

神奈川県葉山町で平成 23 年から酵素シロップ事業を展開しているコフワークス（代表：杉本 雅代/すぎもと まさよ）と申します。弊社は主に酵素シロップワークショップを全国のギャラリーやカフェなどで開催してきましたが、2020年よりオンラインストアにて「自分で仕上げる酵素シロップ」や「天空 嬉々茶」など美味しく美しいもので身体を整える商品を中心に販売を始めました。

この度は、健康志向の高い女性の方を対象に『葉山夏みかん酵素シロップ』を2月2日（木）より新たに販売することになりました。

この商品の特徴は「自分で育てて完成させる」というものです。フルーツやハーブが詰まった瓶を1週間毎日混ぜることで発酵し旨味が出て美味しいシロップが完成します。葉山には上皇上皇后両陛下の御成婚を祝い、記念に配られた夏みかんの苗木から大きくなった夏みかんが至る所に見られます。材料にはその夏みかんをたっぷり使っています。皇室に由縁のある特別な夏みかんを通じ

て「健康寿命アップ」に貢献していきたいと思っております。  
つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の30代以上の健康志向のある女性」

詳細⇒健康に意識が高く、美味しいもの、美しいものが好きな女性

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品（酵素シロップ）」

詳細⇒御用邸の町「葉山」で採れた夏みかんを使用し、自分で育てる楽しみを体験できる酵素シロップキット！

3.【強み】「酵素シロップワークショップを12年開催」

詳細⇒約12年間、延2200人以上もの方を対象に教えてきたという経験から作り出された酵素シロップキット。長い年月をかけて、見た目の美しさと味を追求し、またワークショップ参加者からの声を形にしてきました。

4.【リリースのポイント】酵素シロップの育て方のコツ！

①1週間毎日混ぜること（お砂糖が溶けて発酵がはじまる）

②音楽を聴かせること（例えば、ベートーベンやモーツァルトなどを聴かせることで発酵が早まる）

③まぜ方（1度ヘラを入れたら50回まわす）フルーツが700g



完成したシロップは柑橘やいちご、ハーブの色で鮮やかな赤色に。水やソーダで割ったり、フルーツソースとしてサラダやヨーグルトなどにかけていただきます。

<フルーツ>

夏みかん、レモン、みかん、いちご、

<ハーブ>

レモングラス、ハトムギ、ハイビスカス、コーンフラワー、カモミール、エキナセア

<スパイス>

カルダモン、ブラックペッパー

<その他>

てん菜糖770g

約1週間でシロップが完成。700~800mlのシロップが完成！

#### 5. 【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】



長期間のステイホームで疲れた体を癒していただきたい、酵素シロップで免疫力をアップさせて欲しいという思いから「自分で仕上げる酵素シロップ」の商品化に踏み切りました。毎日育てることで生活に変化と刺激を感じ、美しいものを育てることで気持ちが上がるという声をたくさんいただきました。今回使用する「夏みかん」は上皇上皇后両陛下の御成

婚を祝い、記念に配られた苗木から大きくなったもので、冬から春にかけて黄色く丸い柑橘が町を彩ります。この貴重な夏みかんを使って酵素シロップを作ることで、地域活性化や健康寿命アップ、SDGs に繋がればという思いで企画いたしました。

※仕込みの際に出る夏みかんの皮は地域洗剤「じもとの洗剤」の原料になります。

<以下、参考資料>

■代表者：杉本雅代



神戸市立外国語大学イスパニア学科卒業。  
スペイン留学中にグラフィックデザインの勉強を初め、  
帰国後はデザイン会社に就職。  
2007年12月独立。コフワークスを立ち上げる  
2011年酵素シロップワークショップを始める  
2012年書籍『手作り酵素シロップ』（文化出版局）、  
2013年に『日々によりそうはじめての酵素シロップ』  
（ブルーロータスパブリッシング）、2018年『続手作  
り酵素シロップ』（文化出版局）を出版。  
2020年オンラインショップオープン。

■その他（特許・表彰など）

・神奈川がんばる企業2022認定

■商品概要

商品名	「葉山夏みかん酵素シロップ」
特徴	御用邸の町葉山で採れた夏みかんで作る発酵シロップ
発売日	令和5年2月2日（木）
販売先	オンラインショップ <a href="https://kososyrup.thebase.in">https://kososyrup.thebase.in</a>
販売価格	¥5,800（税込）送料別クール便

<資料に関してのお問合せ先>

コフワークス 広報担当：杉本雅代  
電話：0468547688（携帯：09070978248）FAX：なし  
E-Mail：hellomasayosugimoto@gmail.com  
HPアドレス：<https://www.masayosugimoto.com>  
住所 〒240-0111 神奈川県三浦郡葉山町一色1190-2