

京都発！炭酸、牛乳、ワインと合わせる、ブルーベリークラフトコーラ

「京都クラフトコーラ BB」 1月1日(水)新発売

京都クラフトコーラ × わかさ生活 の夢のコラボ商品！



■商品名:京都クラフトコーラ BB

■画像の説明:炭酸割り(1:5)

京都府八幡市を拠点に、自然食品の卸販売を行っております、有限会社樹(いつき)商事(代表:丸岡 譲志 まるおか じょうじ)と申します。自然食品卸販売の活動の中で、弊社が今までに関わってきた方々(生産者や製造者、職人の方達)と一緒に「京都クラフト商品(Kyo Trend.ブランド)」を作るメーカーとしての活動を行っております。

この度は、全国の 20~50 代の女性および男性の方を対象に『京都クラフトコーラ BB』を令和7年1月1日(水)より新たに販売することになりました。この商品は、5つ星ホテルやミシュランガイド掲載店等でも使われている『京都クラフトコーラ』が、ブルーベリーでお馴染みの京都の会社『わかさ生活』とコラボレーションした商品です。ブルーベリーの甘酸っぱさが美味しい、見た目も綺麗なクラフトコーラシロップです。この商品を通じて京都エリアにおける地域の活性化に貢献を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 20～50 代の女性および男性」

詳細⇒新しい物、珍しい物に興味がある、京都ならではの商品に興味のある方

2.【コンセプト】「 好奇心 」×「 商品 」

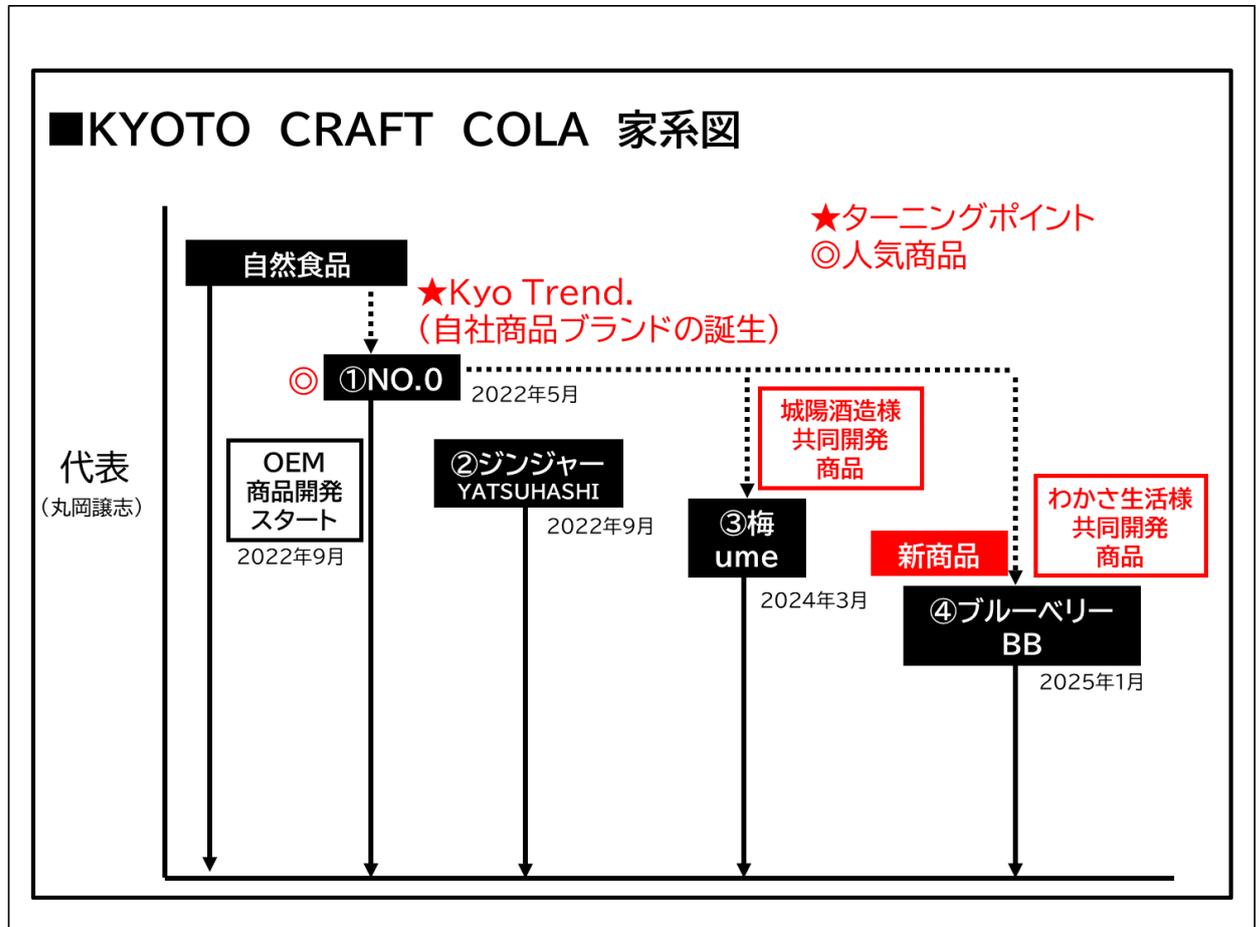
詳細⇒京都発！炭酸、牛乳、ワインと合わせる、ブルーベリークラフトコーラ



3.【商品説明】京都クラフトコーラ BB の使用例

- ・炭酸で割ってスパイスブルーベリーコーラ(1:5)
- ・牛乳で割ってブルーベリーチャイ風ドリンク(1:7)
- ・ワインに入れてもとても美味しいです。(1:10)
(寒い日にはホットワインが最高！)
- ・アイスやヨーグルトにかけても美味しい
- ・鴨肉等のフルーツソースのベースにも

4.【リリースのポイント】京都クラフトコーラ BB/商品家系図



5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

自然食品卸の活動の中で築いてきたご縁のあった方々(生産者や技術者など)と一緒に、面白い物を作ろうと、KyoTrend.というブランドを立ち上げました。第一弾商品、三条木屋町で20年以上愛されていたバーの元マスター達と共同開発した『京都クラフトコーラ No.0』は非常に良く出来た商品で、色々なものと合い、様々な使い方が出来る事が特徴です。No.0をベースに使う事で、様々なバリエーションの商品が作れるので、京都を中心に色々な企業や商品とコラボをしたいと考え、完成しました。弊社の工場は『煮る』事が得意なので、コーラ以外にも色々な物を作る事が可能です。様々な商品や企業と今後も一緒に面白い物を作ろうと考えています。

<以下、参考資料>

■代表者:丸岡讓志



- ・1984年 8月12日 生まれ
- ・2007年 3月 東海大学原子力工学科 卒業
- ・2007年 4月 加藤産業株式会社に入社
- ・2012年 5月 加藤産業株式会社を退社
- ・その後、タイ北部エリアで農業指導を行うのロイヤルプロジェクトに同行し、ココナッツオイルとタイ蜂蜜に出会う。

ココナッツオイルによって祖母のアルツハイマーが改善した事をきっかけに、自然食品に興味を持ち、有限会社樹商事の食品卸部門を立ち上げる(2014年)

・2022年 5月 自然食品卸販売の活動の中で築いた関係者たち(農家・生産者・技術者・識者など)と作った「京都クラフトコーラ No.0」をきっかけに、自社商品ブランド「Kyo Trend.」を立ち上げる。

・2024年 3月 城陽酒造株式会社との初コラボ商品「京都クラフトコーラ UME」を発売。

・2025年 1月 株式会社わかさ生活とのコラボ商品「京都クラフトコーラ BB」を発売。

■商品概要

商品名	「京都クラフトコーラ BB」
特徴	炭酸、牛乳、ワインと合わせる、ブルーベリークラフトコーラ
発売日	令和 7年 1月 1日(水)
販売先	酒屋・ギフトショップ・ホテル・レストラン・ネット等
販売価格	¥ 2,150(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社樹商事

広報担当:丸岡讓志

電話:075-202-8243(携帯 090-2061-8153)

E-Mail: itsuki-corp@gaia.eonet.ne.jp

HP アドレス <https://itsuki-corp.net/>

住所 〒614-8374 京都府八幡市男山石城 6-3