

兵庫県育ちのゆず皮とレモン果汁の余剰・規格外品を活用した 「ゆずレモンマーマレード」を開発

加藤産業株式会社（本社：兵庫県西宮市／代表取締役社長執行役員：加藤 和弥）は、生活協同組合コープこうべ（所在地：兵庫県神戸市／組合長理事：岩山 利久、以下「コープこうべ」）と協業し、兵庫県育ちの余剰のゆず皮と規格外レモンの果汁を使った「ゆずレモンマーマレード」を共同開発しました。

本商品は、2025 年 10 月発売の「兵庫県産あまクイーンいちごジャム」に続く、コープこうべとのアップサイクル商品開発第二弾です。第一弾の好評を受け、今回も地域資源を活用した商品開発に取り組みました。

コープこうべでは、地域の課題を迅速に解決するために、生産者や取引先が協働で開発を進める「CO・OP NEXT 100 商品」に取り組んでおります。今回、兵庫県が実施する「規格外品流通拡大促進事業」を通じた取り組みなどをきっかけに、余剰のゆず皮や規格外レモンの果汁を活用した商品化が実現しました。当社の関係会社である株式会社グリーンウッドファクトリーの工場にて、マーマレードとして開発・製造し、1 年間で、1t 以上の余剰・規格外品を活用できると見込んでおります。

加藤産業は、毎日の食生活を豊かにする事業活動とともに、明日の食を守るため、サステナビリティ活動に取り組むことで、人々の幸せを実現してまいります。

※兵庫県育ちのゆず皮・レモン果汁とは

- ・神崎郡神河町は兵庫県内有数のゆず産地。香り高いゆず果汁の需要が高まる一方、果汁を搾った後に残るゆず皮の有効活用が課題となっている。
- ・淡路島洲本市の平岡農園では、豊かな香りとまろやかな酸味が特長のレモンを栽培している。手作業で木のトゲを取り除くなど丁寧な栽培管理を行っているが、一部に規格外品が発生し、その有効活用が課題となっている。



【商品概要】

神崎郡神河町産ゆず皮と淡路島産レモンの果汁を組み合わせ、ゆずの豊かな香りとレモンの爽やかな酸味を生かしたマーマレードに仕上げました。糖度 40 度のすっきりとした味わいが特長です。パンやヨーグルトはもちろん、紅茶や炭酸水などさまざまなアレンジでお楽しみいただけます。

商 品 名：ゆずレモンマーマレード

内 容 量：140g

製 法：ジャムにしても柔らかくてジューシーな果実感に仕上げるため、果実への熱のダメージを少なくする真空濃縮釜を使用。

販 売：コープこうべの宅配カタログ「めーむ」では 10 月 2 回（10 月 6 日（火）～10 日（土）配布）に掲載されるほか、一部店舗でも取り扱いを予定。



ゆずレモンマーマレード

【参考資料】

協業各社の情報は下記サイトをご参照ください。

- ・ コープこうべ：<https://www.kobe.coop.or.jp/>
- ・ グリーンウッドファクトリー：<https://greenwood.co.jp/>
- ・ 加 藤 産 業：<https://www.katosangyo.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

加藤産業株式会社 広報・CSR推進部

TEL：0798-33-7712

受付時間 9：00～17：00（土・日・祝日を除く）