

フードアルチザンは  
地域の産品を大切にします！



2025年7月14日  
イオンリテール株式会社  
イオン琉球株式会社  
イオンリカー株式会社

## イオンは伝統の“食文化”継承を通じた地域の活性化に取り組んでいます 沖縄県本部町産アセローラ果汁使用のチューハイが登場！

沖縄の太陽で育った“アセローラの美味しさ”を全国へ

イオンは、「フードアルチザン（食の匠）」の取り組みの一環として、7月15日（火）より順次、沖縄県本部町で栽培されているアセローラの果汁を使った「WATTAアセローラ」を、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など約1,300店舗※<sup>1</sup>にて数量限定販売します。

イオンは、2011年に沖縄県と締結した包括的連携協定に基づき、地域経済の活性化のため、2012年にフードアルチザン（食の匠）活動として本部町、生産者の皆さまとともに「本部町アセローラ果実販売研究会」を立ち上げました。アセローラの特長を活かした商品のPRを通じ地域活性化の支援の柱に育てるべく、アセローラ果汁を使用した商品の企画・開発に取り組んでいます。開発した商品は、全国に広がる店舗を活用した物産展やオンラインショップを通じて販売を行っています。

### 「WATTA アセローラ」の特長

沖縄県本部町の眩しい太陽をたっぷり浴びて育ったアセローラ果汁を使用したチューハイです。  
ひとつひとつ丁寧に手摘みされたアセローラは、豊富な栄養素が含まれ爽やかな甘酸っぱさが特長です。  
そのアセローラを使用した本品は、甘すぎずゴクゴク飲んで後味もさっぱりとした、夏にぴったりの味わいです。



イオンは、地域の生産者、行政の皆さまとともに手を携え、地域ならではの食文化を日本全国に発信できるブランドに育て、地域経済の活性化と発展に取り組んでまいります。

### 【「WATTA アセローラ」販売概要】

発 売 日：2025年7月15日（火）より順次

展開店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など約1,300店舗※<sup>1</sup>

価 格：本体 350ml 178円（税込195.80円）※<sup>2</sup>

※<sup>1</sup>：一部、取り扱いのない店舗がございます。イオン琉球での販売は57店舗となります。

※<sup>2</sup>：店舗・地域によって価格が異なる場合がございます。

## 【参考】 イオンの「フードアルチザン（食の匠）」活動について



「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお客さまの声をいただき、2001年から取り組んでいる活動です。全国各地で郷土の味を守り続ける生産者の方々とともに、自治体や大学研究機関の協力をいただきながら、日本の優れた食文化の継承に取り組んでいます。

2025年5月1日現在、1道1府28県の41品目で「フードアルチザン（食の匠）」活動を展開しています。アセローラにおいては、2012年に18品目のフードアルチザン（食の匠）活動として協議会を設立しました。

### ■「フードアルチザン（食の匠）」活動の流れ

- 1, 各行政・地域より“知る人ぞ知る”地域の食文化をご紹介します。
- 2, 生産者の方々から「次代に残したい!」という熱い想いや現状の課題を伺い、全国のお客さまにご支援いただける味かななどを何度も話し合います。
- 3, 全国に広がる店舗を活用したテスト販売で、お客さまの声を集めます。

↓「フードアルチザン（食の匠）」活動として決定

- 4, 生産者、自治体、イオンが参加する協議会を設立します。
- 5, 同県＞同エリア＞全国 へと「イオン」や「イオンスタイル」などリアル店舗や、オンラインショップ「イオンショップ」で販売します。
- 6, 加工品の開発や、全国の店舗を活用したPRイベントを実施します。
- 7, フードアルチザン（食の匠）活動を通じて商品をブランド化します。

### ■沖縄県本部町産アセローラについて

アセローラは、1958年に沖縄にアセローラが日本初として持ち込まれて以来、本部町の特産品として育てられている果物です。

本部町は酸性の土壌と弱アルカリ性の土壌が混在し、沖縄では珍しく昼夜の寒暖差があるため果実栽培に適した土地です。本部町の水はけのよい斜面で露地栽培を中心に育てられています。現在約16戸の生産者の方々が、太陽の光をアセローラに与えるためこまめに剪定作業を行い大切に育てています。



※「フードアルチザン（食の匠）」活動の詳細は、HP（<http://www.foodartisan.jp/>）をご覧ください。