

フードアルチザンは
地域の産品を大切にします！



2026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

本部町の自然の恵みをギュッとひと缶に。

7.14「オリオン WATTA アセローラ&シークワサー」発売！

沖縄・本部町産アセローラとシークワサーを使用した、爽やかチューハイをイオン限定販売

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、本部町のアセローラとシークワサーの果汁を使用した新商品「オリオン WATTA アセローラ&シークワサー」を、7月14日（火）よりイオン琉球およびイオングループ限定※¹で、数量限定にて販売します。

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・開発に取り組んできました。

本商品は、本部町産アセローラを使用した商品化から10年の節目に、沖縄を代表するオリオンビール株式会社と連携し、アセローラに加えてさらに、もとぶウェルネスフーズ株式会社が製造した本部町産シークワサー果汁を配合することで、夏にピッタリのご当地感あふれる新たな商品が誕生しました。

アセローラのベリー系の甘酸っぱさと、シークワサーの爽やかな果実感・柑橘感が合わさること、味わいに奥行きが広がり、沖縄・本部町の大地の恵みを感じられる一品に仕上げています。



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。

「オリオン WATTA アセローラ&シークワーサー」の特徴

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は、ビタミンCなど豊富な栄養素が含まれ爽やかな甘酸っぱさが特長です。ひとつひとつ丁寧に手摘みし、果実の鮮度を保っています。そして、本部町産のシークワーサーは収穫後すぐに搾汁し果実本来の風味を生かしています。そんな甘酸っぱいアセローラと爽やかなシークワーサーの旨味がこの一本にギュッと詰まっています。甘すぎず、爽やかな味わいで夏にピッタリのチューハイです。

【「オリオン WATTA アセローラ&シークワーサー」販売概要】

発 売 日：2026年7月14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」
などイオングループ約4,700店舗※1

価 格：沖縄県内 本体 350ml 148円（税込162.80円）

沖縄県外 本体 350ml 178円（税込195.80円）※2

種類品目：リキュール（発泡性）

アルコール度数：4%

販売数量：11,000ケース

※1：一部、取り扱いのない店舗がございます。

イオン琉球での取扱いはイオン・イオンスタイル・マックスバリュ・ザ・ビッグ・イオンドラッグ
計60店舗となります。

※2：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

フードアルチザンは
地域の産品を大切にします！



「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。

2026年7月現在、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）」活動の詳細は、HP（<http://www.foodartisan.jp/>）をご覧ください。

■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。

