

**ファミマルの「産地と、コンビニ、」シリーズから
高知県産のゆずのおいしさを余すところなく楽しめるアイスバー
「とろける食感 ギゅっとゆず」7月29日発売
～地域限定でクリーム大福と冷しうどんも同時発売～**

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、継続して取り組んでいる5つのキーワードの1つである「『あなた』のうれしい」の一環として、高知県産ゆずの果汁を使った「とろける食感 ギゅっとゆず」184円（税込198円）を、2025年7月29日（火）から全国のファミリーマート約16,300店にて発売いたします。

また、同日より地域限定で高知県産ゆずの果汁を使った「ゆずクリーム大福」139円（税込150円）と「蒸し鶏の冷しぶっかけうどん」445円（税込480円）を中国・四国地方のファミリーマート約1,170店で発売いたします。



■「産地と、コンビニ、」シリーズから高知県産ゆずの果汁を使用したアイスバーを今年も発売！

日本一のゆず生産地である高知県では、生産者の人手不足、後継者不足の問題が深刻化しています。生産者が高齢化するなかでも傾斜地で脚立を使った、高枝ばさみでの作業は避けられず、大変な苦勞とともに育てられています。

国産フルーツを使い、持続可能な果実生産の支援につなげる取り組みとしてプライベートブランド「ファミマル」のフルーツアイスバーシリーズは、2023年より発売し、2024年からは「産地と、コンビニ、」シリーズとして展開しています。高知県産ゆずの果汁を使用したアイスバーは、地域と一体となって商品開発を行う、本シリーズ誕生のきっかけとなった記念すべき商品で、毎年ご好評をいただいております。今年で3年連続の発売となります。今年にはゆず果汁を11%使用するとともに、ゆずピールの香りと食感を活かした仕立てです。

パッケージには「産地と、コンビに、」のロゴマークに加えて、高知県のプロモーションロゴである「高知家」のマークをデザインすることで、高知県産食材の優れた魅力をアピールします。

さらに、同日よりクリーム大福や冷しうどんなど、さまざまな形でゆずの美味しさを楽しめる商品を地域限定にて発売いたします。

今後も、ファミリーマートでは、日本各地の生産地や美味しいフルーツづくりを持続的に支援する取り組みとして、旬の味覚を取り入れた商品を続々と展開してまいります。

【商品詳細】

	<p>【商品名】とろける食感 ぎゅっとゆず 【価格】184 円（税込 198 円） 【発売日】2025 年 7 月 29 日（火） 【発売地域】全国 【内容】高知県産ゆずの果汁を 11%使用した、爽やかで香り高いアイスバーです。食感が楽しめるゆずピール入りのとろける食感の層と、濃厚なゆずの味わいを楽しめる層の 2 層仕立てに仕上げました。</p>
	<p>【商品名】ゆず大福（高知県産ゆずの果汁入りゼリー使用） 【価格】139 円（税込 150 円） 【発売日】2025 年 7 月 29 日（火） 【発売地域】中国・四国地方のファミリーマート約 1,170 店舗 【内容】高知県産ゆずの果汁入りゼリーを白あん入りクリームで包んだ大福（一個入り）です。</p>
	<p>【商品名】高知県産ゆず 蒸し鶏のぶっかけうどん 【価格】445 円（税込 480 円） 【発売日】2025 年 7 月 29 日（火） 【発売地域】中国・四国地方のファミリーマート約 1,170 店舗 【内容】讃岐うどん麺に、高知県産ゆずの果汁入りのジュレ、ゆず皮をトッピングしました。つゆに混ぜてお召し上がりいただくことで、さわやかな酸味と香りを感じられる仕立てです。</p>

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※地域により商品の価格・発売日・仕様等が異なる場合がございます。

※一部の地域および一部の店舗では取り扱いのない商品がございます。

<生産者訪問レポート～高知県ゆず農家さま、地元小中学生との意見交換～>

本商品の開発に際して、2025年5月末にゆず農家を訪問、あわせて地元の小中学生である土佐山学舎の生徒と交流しました。

ファミリーマートの「産地と、コンビニ、」の取り組みと昨年収穫した土佐山のゆずを使って作られたアイスの説明のほか、商品の試食、感想などを意見交換しました。

アイスを試食した土佐山学舎 生徒のコメント

- ・口に入れた瞬間とろけた
- ・ゆずピールが入っていて良い
- ・ゆずの香りが良い
- ・苦みがあって大人の味



お集まりいただいた生徒の皆さん、ゆず農家の皆さん約60名がアイスを完食！

全国の方に高知県産（土佐山）ゆずを知ってもらう良い機会になる、と喜んで下さいました。

ゆず農家の訪問では、多くの花が咲き終わり、小さな実がつき始めた頃でした。

最初に出てくる花が咲き、剪定した後に今年はずんずん新芽「有葉花※」が出てくるのが初めてとのことで、このような生育状況に大変驚いた、と農家さんは話していました。

※有葉花…前年に伸びた枝から、数枚の葉とともに花を持った新しい芽が発生する花のこと

毎年冬から春にかけて実施する剪定では、太陽が均一に当たるよう有葉花を残し剪定します。新芽を来年再来年に向けて育てていきます。

有葉花は、新芽から栄養を多くもらうため、品質の良い果実が実りやすいとされており、来年は豊作だと良いな、と期待に胸を膨らませていました。

一方で、一番大変な作業は2月～4月にかけて行う剪定です。剪定技術は簡単にはマスターできないため、ベテランの技術を若手に伝え、維持していくことが重要です。高い位置のゆずを収穫することは作業負荷がかかります。2mほどに樹高を下げてはいるものの、それらを傾斜地で行うことは危険を伴う作業です。

こうした苦労の中でも手間をかけて大切に育てたゆずを使ったアイスバーの美味しさをぜひ味わってください。



左から
高知市土佐山柚子生産組合
委員 高橋 幹博さん
幹事 永野 栄一郎さん

■ファミリーマート公式 YouTube にて「とろける食感 ギゅっとゆず」の魅力を発信中！

URL : <https://youtu.be/EawBLd4mkUU?feature=shared>

■ファミリーマート公式 HP では「産地と、コンビニ、」シリーズについて紹介中！

産地との取り組みについてより多くの皆さまに知っていただくため、ファミリーマート公式 HP において「産地と、コンビニ、」の特設ページを掲載しております。特設ページでは、産地の詳しい様子をご紹介します。

URL : <https://www.family.co.jp/sustainability/icebar.html>

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上

<参考情報：ファミマルについて>

■対象商品数は 1000 種類以上！種類豊富なプライベートブランド「ファミマル」

ファミマルは、“家族の日常を豊かにする”加工食品や菓子、日用品、飲料などの「ファミマル」、 “家族の食卓を支える”惣菜や冷凍食品に、弁当、サンドイッチなどの中食商品を加えた「ファミマル KITCHEN」、 “食べる楽しさをいつでも手軽に”する「ファミマル Bakery」、 “毎日に癒しとご褒美を”提供する「ファミマル Sweets」、また、“素材や製法に特にこだわった上質な美味しさ”を提供するプレミアムライン「ファミマル PREMIUM」など、それぞれのラインアップで、合計 1000 種類以上を展開しております。

■「ファミマル」ネーミングとロゴに込められた思い



誰もが笑顔になる
二重丸の品質を表現。

おいしい・うれしい・あんしん の「マル」と、
「ファミマ」を組み合わせで名称を開発。

1 「ファミマの PB 商品であることがすぐわかる」こと

・「ファミマル」というワード、ファミリーマートのブランドカラーを使用

2 「ファミマが自信を持って薦めるクオリティであることが伝わる」こと

・安全・安心、環境対応、美味しさなど、「ファミマの二重マル」品質を表現したデザイン

3 「老若男女あらゆる世代・性別の方々が理解できる」こと

・お客さまも笑顔になるスマイルマーク（※ロゴ案の消費者調査で 1 位を獲得したロゴ）

※調査名称：商品ブランドについての調査

主催者：ファミリーマート

調査対象者：15 歳～79 歳の男女 10,000 人

調査日：21 年 3 月 17 日

■ファミマルのコンセプト

すべての方の毎日に、

「おいしい◎うれしい◎あんしん◎」を。

それが、ファミリークオリティ。

大切な家族に自信を持ってお薦めできる品質とラインアップ。お子さまからご高齢の方まで、すべての方が笑顔になるプライベートブランドを目指して、毎日に、ちょっとした幸せをお届けしていきます。

おいしい ◎ うれしい ◎ あんしん ◎

おいしいへの取り組み



原材料や製法に独自の商品開発基準を設定し、他社商品との比較調査、味覚調査などの取り組みを徹底。毎日食べても飽きない味わいや、ひと手間かけた本格感、彩りや香りなど、多種多様な「おいしい」を提供するために、一つひとつこだわりを追求していきます。

うれしいへの取り組み



「あったらいいな」が見つかる驚きと、価格以上の価値が得られる満足感。定番からトレンド、名店コラボなど、あらゆる世代の方が笑顔になるラインアップ。そんなさまざまな「うれしい」を提供するために、お客さまの声を取り入れ、その期待を超える商品の開発や発信に取り組んでいます。

あんしんへの取り組み



独自の基準をクリアした工場だけを選定し、商品に適した品質管理を徹底。出荷時のクオリティを保つ効率の良い配送。さらに、環境に配慮した容器や持続可能な原材料の活用など、家族や地球にとって「あんしん」な毎日をつくるため、品質管理はもちろん、サステナブルにも積極的にチャレンジしていきます。