

## 瀬戸内産レモンをたっぷりブレンド・夏にぴったりなヨーグルト酒誕生

### ヨー子 レモン 7月7日より数量限定販売

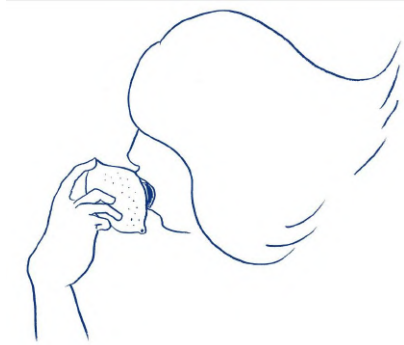
女性からの人気が高い「ヨー子」の新フレーバーとして初登場



楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、楯の川酒造のりキュール売上ランキングで上位に位置するヨーグルト酒「ヨー子」の新フレーバーとして、瀬戸内産の無農薬レモンをたっぷりブレンドした「ヨー子 レモン」を数量限定で販売開始いたします。

### ■濃厚ヨーグルト×爽やかなレモン＝甘酸っぱくて、濃厚なのに刺激的でドライ

新鮮なヨーグルトが出来た週末だけ開店する、鳥海山麓の山小屋で営まれる「BAR ヨー子」。店主「ヨー子」が厳選した素材で作るお酒、というコンセプトのヨーグルトリキュールが「ヨー子」です。新鮮な鳥海山ヨーグルトの酸味を活かした濃厚なのにさらりとした味わいと低アルコールの飲みやすさに加え、「ヨー子」のイラストをあしらったデザインで女性にも人気の高い商品です。(参考: Bar ヨー子 <https://bar-yoko.jp/>)



その「BAR ヨー子」が新しい商品開発をはじめ、この夏「ヨー子」の更なる楽しみ方を提案すべく動き出しました。夏にぴったりの爽やかなレモンを組み合わせる新しいヨーグルト酒を開発いたしました。気象庁の3か月予報(2022年05月24日発表分)によると、2022年6月～8月の平均気温は、北・東日本で高い確率50%、西日本で平年並または高い確率ともに40%となっており、暑い夏が予想されます。じりじりした暑い夏に、濃厚なのに刺激的でドライな新感覚のヨーグルト酒を味わってみてはいかがでしょうか？

### ■自然な栽培法で皮まで美味しく食べることのできる「瀬戸内産レモン」を贅沢に使用



今回使用したレモンは、広島県尾道市瀬戸田町の「citrusfarmsたてみち屋」園主、菅(かん)秀和さんの無農薬レモンです。「たてみち屋」では、年2回(2月・8月)、園内の数か所から土を採取し、養分の状態を調べて「土のカルテ」を作り自然に存在する有用菌の働きを最大限に促す環境作りをこだわり、美味しく安全・安心なレモンの栽培を行っています。

こだわりぬいた環境で育った「たてみち屋」のレモンは、酸味や香りが際立つだけでなく、コクが増えてヨーグルトとの相性が抜群です。今回の「ヨー子レモン」は、この「レモン」を贅沢に使用し、「濃厚なヨーグルト」の味わいのバランスを最重視して製造を行いました。

