

Secoma
ここにありおいしさを、お手ごろに

株式会社セコマ 広報部
〒064-8620
札幌市中央区南9条西5丁目パーク9・5ビル



ニュースリリース

～セコマは地域産品の活用で地域を応援します～ 北海道滝上町産の貴重な和ハッカを生かした ミントかき氷とミントクラフトジンを発売します!

2021年4月17日（土）より、北海道滝上町産の和ハッカを使用した「Secoma ミントかき氷」をセイコーマートで初めて発売致します。

セコマグループでは、JAオホーツクはまなす様及びホクレン様※の協力を得て滝上町産の和ハッカオイルを仕入れ、かき氷シロップの香料として使用しました。ミントかき氷はセコマグループの「北海道ミネラルウォーター」で製造。なかなか口にすることができない滝上町産の和ハッカを、かき氷として楽しめます。

※ホクレン農業協同組合連合会様

【商品情報】



※写真はイメージです

- 商品名：Secoma ミントかき氷
- 本体価格：北海道 100 円（8%税込 108.00 円）
茨城県・埼玉県 120 円（8%税込 129.60 円）
- 販売店舗：セイコーマート全店（北海道・茨城・埼玉）
ハセガワストア・タイエー・ハマナスクラブ
- 商品特徴：北海道滝上町産の和ハッカを香料として使用したシロップを、京極の名水を使用したかき氷にブレンドしています。一口食べるとミントの香りが広がり、後に優しい甘さが広がります。サクサク氷とミントの味わいは相性抜群！暖くなるこれからの季節にぴったりの一品です。

また、2021年4月28日（水）より、北海道滝上町産の和ハッカを使用した「Secoma ミントクラフトジン」を順次発売いたします。

かき氷と同様に滝上町産の和ハッカオイルと、滝上町和ハッカ・ラボ様及び和ハッカ栽培で日本最大規模の農園を営む瀬川様の協力を得て仕入れた和ハッカの乾燥葉を使用した、市場でも珍しいミントクラフトジンです。ぜひご期待ください！

【商品情報】



※写真はイメージです

- 商品名：Secoma ミントクラフトジン
※ お酒 ※ スピリッツ
- 内容量：720ml
- アルコール分：37%
- 本体価格：1,280 円（10%税込 1,408.00 円）
- 販売店舗：セイコーマートの酒類取扱いのある店舗にて順次発売
- 商品特徴：北海道滝上町産の和ハッカを漬け込み、蒸留したクラフトジン。爽やかな飲み心地の甘くないお酒です。ミントの風味を楽しむために氷を入れてロックで、または良く冷やしてストレートで飲むのがおすすめ。ソーダで割るなどカクテル材料としてもお楽しみいただけます。ご自宅で自分好みにアレンジできます！

株式会社セコマは、「北海道との連携と協力に関する協定」（2008年1月15日締結）に基づく協働事業として、地産地消を推進しています。今後も、セコマグループ全体で北海道産食品の消費拡大とブランド力の向上に取り組んでいきます。

【その他の滝上町産和ハッカを使用した商品】

滝上町産和ハッカを使用した商品は、2019年7月に「Secoma チョコミントアイスバー」、2020年6月に「Secoma 北海道滝上町産ハッカ使用ミントハイボール」を発売しています。現在も販売中の人気商品です。

ミントハイボールには、滝上町産和ハッカの乾燥葉をボタニカル（蒸留酒の香りづけなどに使われる原料）として国内で特別に蒸留したミントジン原酒を使用していますが、そのような珍しいミントジン原酒を「Secoma ミントクラフトジン」にも使用しています。



※写真はイメージです

- 商品名 : Secoma チョコミントアイスバー
- 本体価格 : 120 円 (8%税込 129.60 円)
- 発売日 : 販売中
- 商品特徴 : 北海道滝上町産の和ハッカを使用したアイスバーです。口の中でチョコの甘さが広がり、後にミントの爽やかな香りと味わいが広がります。



※写真はイメージです

- 商品名 : Secoma 北海道滝上町産ハッカ使用ミントハイボール
- 本体価格 : 北海道 118 円 (10%税込 129.80 円)
茨城県・埼玉県 128 円 (10%税込 140.80 円)
- 発売日 : 販売中
- 商品特徴 : 北海道滝上町産の和ハッカを使用したハイボールです。ミントクラフトジンと、和ハッカ由来の香料により、爽やかな味わいとスーッとした喉ごしをお楽しみいただけます。

■ 酒類についてのご注意

※法令により未成年者への酒類の販売は禁じられています。年齢確認実施中です。
 ※お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は適量を。
 ※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

【「和ハッカ」の特徴】



▲和ハッカ

「ハッカ（薄荷）」は「ミント」の日本語訳で、和ハッカはニホンハッカまたはジャパニーズミントとも呼ばれるミント（ハッカ）の一種です。和ハッカはペパーミントやスペアミントなどの洋種ハッカに比べて、「1-メントール（ハッカ脳）」の量が多いという特徴があります。1-メントールはスーッとした清涼感を出す成分です。

商品に和ハッカを使用することにより、より強い清涼感と爽やかな味わいを生み出しました。

【滝上町の和ハッカ栽培の歴史】

滝上町の和ハッカ栽培は明治後半から始まり、100年以上の歴史があります。土壌を選ばず耐寒性のある和ハッカは、北見地方で栽培が盛んであり、1930年代には高品質ハッカとして世界市場の7割を占めるまでに成長していきました。その後はブラジル産の安価なハッカや、合成ハッカなどの競合によりハッカ栽培は大きく減少してしまいましたが、滝上町では、今でも10軒ほどの農家がハッカを栽培しており、その量は日本のハッカ生産の95%を占めています。

(滝上町 HP、滝上町観光協会 HP より)



▲和ハッカ畑
(写真提供/和ハッカ・ラボ)